

# DEPARTAMENTO VINOS





**Utiel-Requena / Jumilla / Calatayud**

SIERRANORTE  
bodega



## FUENTESECA TINTO ECOLÓGICO 2023

### VARIETADES

Bobal 60% - Cabernet Sauvignon 40%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Fuenteseca.  
Altitud: 920 metros.  
Clima: Mediterráneo con influencia continental.  
Suelo: Arenoso calizo de profundidad media.  
Edad del viñedo: Bobal 20 años, Cabernet 28 años.  
Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Cada variedad se vendimia y elabora por separado. Tras rigurosos controles, el equipo técnico de la bodega determina la maduración fenólica ideal y comienza la vendimia. En esta añada, el Bobal se vendimió en la tercera semana de septiembre y el Cabernet la segunda de octubre. Una vez recibida la uva en la bodega, se enfría para inhibir la fermentación mientras hacemos remontados frecuentes para una mayor extracción de materia colorante, precursores aromáticos y sólo los taninos dulces. Después se fermenta a temperatura controlada de 22-24°C, con remontados suaves. El prensado se efectúa en prensa neumática y la fermentación maloláctica, en depósitos de acero inoxidable. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su carácter.

### CATA

Color rojo cereza intenso con reflejos cardenales.  
La carga frutal es intensa y de buena persistencia (frutos negros, grosella...)  
En boca es amable, amplio y frutal. De paladar fresco con un tanino notable y una sensación especiada que preside el paso de boca.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar asados y guisos, carnes rojas, caza menor, quesos y fambres.  
Servir preferentemente a una temperatura de 14-16°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 CL.

Bodega Sierra Norte - TdF - +34 962 523 099  
E-mail: [info@sierranorte.com](mailto:info@sierranorte.com)  
[www.sierranorte.com](http://www.sierranorte.com)



87

SIERRANORTE  
bodega



## FUENTESECA BLANCO ECOLÓGICO 2024

### VARIETADES

Macabeo 80% - Sauvignon Blanc 20%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Fuenteseca.  
Altitud: 920 metros.  
Clima: Mediterráneo con influencia continental.  
Suelo: Margas, calizo arenoso de buena profundidad.  
Edad del viñedo: 16 años.  
Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una fácil y rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Cada variedad se vendimia y elabora por separado. Tras rigurosos controles de maduración, el equipo técnico de la bodega determina el grado ideal y comienza la vendimia. En esta añada, el Sauvignon se vendimió en la segunda semana de septiembre y el Macabeo en la tercera. La recogida se realiza por la noche, para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados. Una vez recibida la uva en la bodega, y con la ayuda de frío, hacemos un desfangado estático sólo del mosto flor, procedente de un ligero prensado neumático. Traegamos el mosto limpio que fermenta a temperatura controlada para dirigirlo hacia su mejor expresión aromática. Una vez acabada la fermentación, hacemos un trasiego y lo conservamos con su lío fino, protegiéndolo así de la oxidación, y aportándole mayor volumen y suavidad al vino. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su carácter.

### CATA

Amarillo pálido con destellos verdes, brillante y limpio.  
En nariz aparecen aromas de flor blanca, fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo. Muy complejo y elegante.  
Fresco en boca, y a la vez amplio, sabroso, con una excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar todo tipo de arroces y mariscos, así como comida oriental: sushi y sashimi.  
Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12% Vol.

DISPONIBLE EN 75 CL.

INGREDIENTES Y ALERGENOS: Ver QR



Bodega Sierra Norte - TdF - +34 962 523 099  
E-mail: [info@sierranorte.com](mailto:info@sierranorte.com)  
[www.sierranorte.com](http://www.sierranorte.com)



SIERRANORTE

bodega

## MARILUNA TINTO ECO 2022

### VARIEDADES

Tempranillo 85% - Bobal 15%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Ardal y El Campillo.  
Altitud: 900 metros.  
Clima: Mediterráneo con influencia continental.  
Suelo: Suelos de planicie profundos, ricos en arcillas rojas y conglomerados del Mioceno.  
Edad del viñedo: 40 años.  
Sistema de conducción: Espaldera en Cordón Royat.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío de los hollejos con remontados frecuentes. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, así como gestionando el aporte necesario de oxígeno y realizando "destapados". Esto nos permite una mayor extracción de los compuestos polifenólicos presentes en el hollejo y que definirán el carácter del vino. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano, donde permanecerá para su crianza durante 6 meses. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado se realizan de la manera más respetuosa posible, para preservar al máximo sus características.

### CATA

De capa media alta y vivo color rojo cereza, con ribetes púrpura, brillante y limpio. En nariz potente aroma de fruta madura, cacao, notas tostadas y especias dulces, fresco y elegante. Buena estructura en boca, sedoso, sabroso y especiado, con acidez bien integrada y postgusto largo de fruta roja y tonificado.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar quesos semicurados, pescados azules, algunas carnes blancas, incluso rojas asadas, como el cabrito o el cordero. Admite salsas y platos de bacalao salteado, y en general pescados en salsa.

Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% Vol.

DISPONIBLE EN 75 CL.

Bodega Sierra Norte - TdE. +34 962 523 099

E-mail: [info@bodegasierraorte.com](mailto:info@bodegasierraorte.com)

[www.bodegasierraorte.com](http://www.bodegasierraorte.com)



SIERRANORTE

bodega

## MARILUNA BLANCO ECO 2024

### VARIEDADES

Verdejo 85% - Macabeo 15%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Campo La Estrecha y Pozo Viejo  
Altitud: 900 metros.  
Clima: Mediterráneo con influencia continental.  
Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.  
Edad del viñedo: 7 años y 40 años respectivamente.  
Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío de los hollejos, para aumentar la extracción de aromas y la untuosidad en boca. Prensado muy suave del que sólo obtenemos el mosto fino. Fermentación alcohólica a muy baja temperatura 13-14°C. Crianza en depósito, sobre sus lías finas durante 7 meses con removo semanal de las mismas, para aumentar su complejidad.

### CATA

De color amarillo pajizo, brillante y limpio. De intensidad aromática alta, en nariz es fresco, con notas de flor blanca, cítricos y albaricoque. Buen paso por boca, es amable, con buena acidez, complejo y untuoso. De gran personalidad y post-gusto largo.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Perfecto con aperitivos o entrantes muy ligeros. Pescados blancos, mariscos, quesos frescos, ensaladas y algunas mousses. Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,5% Vol.

DISPONIBLE EN 75 CL.

INGREDIENTES Y ALERGENOS: Ver QR



Bodega Sierra Norte - TdE. +34 962 523 099

E-mail: [info@bodegasierraorte.com](mailto:info@bodegasierraorte.com)

[www.bodegasierraorte.com](http://www.bodegasierraorte.com)



# SIERRANORTE

bodega



## PASIÓN DE BOBAL ECOLÓGICO TINTO 2022

### VARIETADES

Bobal 100%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Ladera Fuenteseca.  
Altitud: 920 metros.  
Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.  
Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.  
Edad del Viñedo: 60 años.  
Sistema de conducción: Cordon Royet.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Este vino tiene su origen en nuestros viñedos de más de 60 años, en los que se inicia de forma clara la potencialidad de calidad y equilibrio necesaria para la elaboración de un vino con carácter. Vendimia en cajas a finales de octubre, con una selección de racimos a la entrada en bodega. Larga y peculiar elaboración con fases de maceración pre-fermentativa en frío y breve fermentación alcohólica a bajas temperaturas. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso y envejece en ella hasta los 6 meses. Por último, los procesos de clarificación, estabilización y filtrado se realizan de la manera más respetuosa posible, para preservar al máximo sus características una vez embotellado.

### CATA

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y casis, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz. Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza y pato, así como quesos fuertes, patés y arroces o pastas con salsa. Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 14% Vol.

**DISPONIBLE EN 75 CL.**

# SIERRANORTE

bodega



## PASIÓN DE MOSCATEL BLANCO ECO 2024

### VARIETADES

Moscatel 100%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: El Pincho.  
Altitud: 700 metros.  
Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.  
Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.  
Edad del viñedo: 25 años.  
Sistema de conducción: Guyot.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Tras la vendimia, las uvas son sometidas a una maceración pre-fermentativa en frío durante 12 horas. Prensado suave para la extracción del mosto. Desfangado estático y posterior fermentación alcohólica a temperatura controlada de unos 14°C. Posterior crianza sobre sus lías finas hasta el momento del embotellado. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para que su expresión se mantenga al máximo.

### CATA

Pajizo pálido de frescura infinita, tiene un aroma exquisito característico de la variedad, notas florales, flores blancas y frutales de albaricoque y manzana verde. En boca es frutoso, seco, buena acidez, muy amplio, le llena la boca de matices y te deja una sensación final muy agradable, de gran persistencia.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar pescados, carnes blancas, pastas, quesos y postres. Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 12,5% Vol.

**DISPONIBLE EN 75 CL.**

**INGREDIENTES Y ALERGENOS:** Ver QR



SIERRANORTE  
bodega

**ASINDOWN**  
GENÉTICAMENTE REBELDES



GENÉTICAMENTE  
**REBELDES** TINTO 2022

*Este vino significa inclusión, igualdad, oportunidades y derechos para las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual.*

**VARIETADES**

Bobal 100%



**ÁREA DE PRODUCCIÓN**

Paraje: Ladera Fuenteseca  
Altitud: 920 metros.  
Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.  
Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.  
Edad del viñedo: 60 años.  
Sistema de conducción: Cordon Royat.

**CULTIVO**

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

**ELABORACIÓN**

Este vino tiene su origen en nuestros viñedos de más de 60 años, en los que se inicia de forma clara la potencialidad de calidad y equilibrio necesaria para la elaboración de un vino con carácter. Vendimia en cajas a finales de octubre, con una selección de racimos a la entrada en bodega. Larga y peculiar elaboración con fases de maceración pre-fermentativa en frío y breve fermentación alcohólica a bajas temperaturas. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso y envejece en ella hasta los 6 meses. Por último, los procesos de clarificación, estabilización y filtrado se realizan de la manera más respetuosa posible, para preservar al máximo sus características una vez embotellado.

**CATA**

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y casias, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la bodega, algún toque especiado y algo de regaliz. Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

**SUGERENCIAS DE SERVICIO**

Ideal para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza y pato, así como quesos fuertes, patés y amocos o pastas con salsa. Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 14% Vol.

**DISPONIBLE EN 75 CL.**

**D.O.P UTIEL- REQUENA**

Bodega Sierra Norte - Telf: +34 962 323 099  
E-mail: info@bodegasierraorte.com  
www.bodegasierraorte.com



SIERRANORTE  
bodega

**ASINDOWN**  
GENÉTICAMENTE REBELDES



GENÉTICAMENTE  
**REBELDES** BLANCO 2023

*Este vino significa inclusión, igualdad, oportunidades y derechos para las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual.*

**VARIETADES**

Verdejo 85% - Macabeo 15%



**ÁREA DE PRODUCCIÓN**

Paraje: Campo La Estrecha y Pozo Viejo  
Altitud: 900 metros.  
Clima: Mediterráneo con influencia continental.  
Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.  
Edad del viñedo: 7 años y 40 años respectivamente.  
Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

**CULTIVO**

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

**ELABORACIÓN**

Maceración pre-fermentativa en frío de los hollejos, para aumentar la extracción de aromas y la untuosidad en boca. Prensado muy suave del que sólo obtenemos el mosto flor. Fermentación alcohólica a muy baja temperatura 13-14°C. Crianza en depósito, sobre sus lías finas durante 2 meses con removo semanal de las mismas, para aumentar su complejidad.

**CATA**

De color amarillo pajizo, brillante y limpio. De intensidad aromática alta, en nariz es fresco, con notas de flor blanca, cítricos y albaricoque. Buen paso por boca, es amable, con buena acidez, complejo y untuoso. De gran personalidad y post-gusto largo.

**SUGERENCIAS DE SERVICIO**

Perfecto con aperitivos o entrantes muy ligeros. Pescados blancos, mariscos, quesos frescos, ensaladas y algunas mousses. Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 12,5% Vol.

**DISPONIBLE EN 75 CL.**

Bodega Sierra Norte - Telf: +34 962 323 099  
E-mail: info@bodegasierraorte.com  
www.bodegasierraorte.com





BODEGAS

**RAÍCES IBÉRICAS**

**ASINDOWN**  
GENÉTICAMENTE **REBELDES**

"Asindown es la organización de confianza para todas las personas usuarias, sus familias y el resto de agentes implicados en la inclusión social de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual que hacen posible una mejora de su calidad de vida, apostando por la calidad de los programas, la innovación, el impacto social y el talento como ejes centrales de nuestro trabajo."

**DISVALMARQ**  
*distribuciones*

SIERRANORTE  
bodega



## PASIÓN DE BOBAL ROSADO ECO 2023

### VARIETADES

Bobal 100%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: Ladera Fuenteseca.  
Altitud: 900 metros.  
Clima: Continental suavizado por la influencia mediterránea.  
Suelo: Rico en calizas con texturas permeables.  
Edad del viñedo: 40 años.  
Sistema de conducción: Cordon Royat.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Pasión de Bobal es la combinación de una meticulosa selección de los mejores racimos, recogidos en la parcela de mayor cota de nuestros viñedos localizados en el municipio valenciano de Camporrobles. Maceración pelicular a muy baja temperatura durante 16 horas para liberar los precursores del aroma, seguida de la obtención de la primera cantidad de mosto sangrado y una posterior fermentación a temperatura controlada. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su carácter.

### CATA

Color rosa claro brillante, nariz intensa con abundantes toques de fruta roja (grosellas, cerezas y fresas) y sutil recuerdo de pétalos de rosa. Al paladar presenta buena estructura, sabroso, amplio y equilibrado. Su fresca acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un postgusto largo y sabroso, en el que destacan los aromas varietales.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar aperitivos y platos fríos, ensaladas, verduras, carnes blancas y arroces.  
Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 Cl.



SIERRANORTE  
bodega



## PASIÓN CUVEÉ BRUT NATURE ECOLÓGICO

### VARIETADES

Chardonnay 50% - Macabeo 30% y Xarel·lo - 20%



### AREA DE PRODUCCION

Paraje: El Martes, El Lunes y Rambla de Estenas  
Altitud: 690 metros.  
Clima: Mediterráneo con influencia continental, de veranos cálidos e inviernos fríos con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, que originan un microclima peculiar.  
El momento de crecimiento vegetativo de la vid y la maduración de las uvas, que son los meses de verano, coincide con el periodo de menores precipitaciones, factor importantísimo para obtener el óptimo estado sanitario en nuestra materia prima.  
Suelo: Arcillo arenosos.  
Edad del viñedo: 5 años.  
Sistema de conducción: Espaldera

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este cava ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Selección de las mejores parcelas que nos aporten excelentes características aromáticas y de acidez. La elaboración de los vinos base se hace por separado, pero bajo el mismo criterio. Vendimia nocturna de las uvas y tras un ligero prensado, solo el mosto flor es el que llevaremos a fermentar a temperatura controlada no superior a los 15°C, para obtener el máximo potencial. Después procederemos a hacer el coupage de los tres vinos con los que realizaremos el frage. La segunda fermentación y crianza, de un mínimo de 9 meses en botella, nos da paso al degüelle, donde añadimos el licor de expedición, en el caso del Pasión Cuvée será sin ninguna adición de azúcar, ya que se trata de un brut nature. Con esto respetamos al máximo las características del producto original.

### CATA

De color amarillo limón con ribetes dorados, limpio, de fina y abundante burbuja bien integrada. Aromático y muy afrutado, con notas de melocotón y cítricos, además de bollería fina. En boca es muy expresivo y elegante, con un paso fresco y cremoso a la vez.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar arroces, pescados, mariscos y carnes blancas.  
Servir preferentemente a una temperatura de 6°- 8°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 11,5 % Vol.

Bodega Sierra Norte - Tel: +34 962 323 099  
E-mail: [info@bodegasierranorte.com](mailto:info@bodegasierranorte.com)  
[www.bodegasierranorte.com](http://www.bodegasierranorte.com)



SIERRANORTE

bodega



## BERCIAL BLANCO SELECCIÓN 2022

### VARIEDADES

Chardonnay 40% - Sauvignon B. 40% - Macabeo 10%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: La Bicuerca y Fuenteseca.

Altitud: 920 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: Margas, calizo arenosos de buena profundidad.

Edad del viñedo: viñedos de más de 15 años.

Sistema de conducción: Espaldera en Guyot.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Tras rigurosos controles, el equipo técnico de la bodega determina la maduración ideal y comienza la vendimia. Cada variedad se elabora por separado. La recolección se realiza por la noche para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados. Una vez recibida la uva en la bodega hacemos un desflegado estático con ayuda de frío adío del mosto for. procedente de un ligero prensado neumático. Trasegamos el mosto limpio que fermenta a temperatura controlada para obtener su mejor expresión aromática. Posteriormente se trasiega a barricas de roble francés donde es criado durante 3 meses con un ligero removido sobre sus finas lias. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar al máximo su expresión.

### CATA

El resultado es este vino amarillo pajizo, brillante con una excelente combinación de aromas cítricos, de flor blanca y suaves recuerdos tostados. Paladar amplio, envolvente, cremoso, fresca acidez e interesante persistencia evocadora.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar quesos fuertes, curados y cremosos. Arroz con fondo de todo tipo, secos, caldosos y mafosos de carne, pescado y marisco. Anguilas o sardinas ahumadas.

Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,5 % Vol.

DISPONIBLE EN 75 CL.

**JR**  
utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bodega Sierra Norte - Telf. +34 962 323 099  
E-mail: [info@bodegasierranorte.com](mailto:info@bodegasierranorte.com)  
[www.bodegasierranorte.com](http://www.bodegasierranorte.com)



SIERRANORTE

bodega



## BERCIAL LADERA LOS CANTOS 2022

### VARIEDADES

Bobal 65% - Cabernet 35%



### ÁREA DE PRODUCCIÓN

Paraje: La Ladera y Los Cantos de Fuenteseca.

Altitud: 900 metros.

Clima: Mediterráneo con influencia continental.

Suelo: De ladera bien aireados con alta capacidad de intercambio catiónico, con gran cantidad de piedra en superficie.

Edad del viñedo: 60 años para el Bobal y de 40 años para Cabernet.

Sistema de conducción: Cordon Royat.

### CULTIVO

Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

### ELABORACIÓN

Ladera Los Cantos es el resultado del trabajo esmerado para obtener un producto de alta expresión, cuidando la selección manual del racimo a la entrada en bodega y llevando a cabo una larga y peculiar elaboración, con fases de maceración pre-fermentativa en frío, larga fermentación alcohólica a temperatura controlada y maceración post-fermentativa con sus hollejos. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso y envejece en ella hasta los 18 meses, posterior crianza de 10 meses en botella.

### CATA

De color rojo púrpura y ribete rubí.

En nariz es fino en aromas, fresco, elegante, con un marcado carácter mineral y finos tostados. Recuerdos de cacao y fruta madura sobre fondo de sotobosque. Complejo y expresivo. En boca es graso, redondo y de cuerpo medio. En retronasal reaparecen los finos tostados sobre la fruta roja. Taninos sedosos dentro de una estructura ligera pero con gran persistencia y elegancia.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Ideal para acompañar asados y guisos de carnes rojas, caza mayor y quesos curados. Gazpacho manchego, arroces caldosos y secos hechos con leña de sarmientos.

Servir preferentemente a una temperatura de 16-18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% Vol.

DISPONIBLE EN 75 CL.

INGREDIENTES Y ALERGENOS: Ver QR



Bodega Sierra Norte - Telf. +34 962 323 099  
E-mail: [info@bodegasierranorte.com](mailto:info@bodegasierranorte.com)  
[www.bodegasierranorte.com](http://www.bodegasierranorte.com)



# EQUILIBRIO

## MONASTRELL

La Denominación de Origen Jumilla, situada en el sureste de España, en la región de Murcia, se define por su clima cálido y seco, ideal para el cultivo de la vid. La Monastrell, variedad autóctona y alma de esta tierra, destaca por su intensidad, profundidad y personalidad. Esta uva es la protagonista de los tintos de nuestra colección Equilibrio, donde todos los elementos que definen un gran vino —acidez, frutuosidad, untuosidad, tipicidad, estructura y color— se combinan en armonía. Un tributo al carácter mediterráneo con la elegancia del equilibrio.



### EQUILIBRIO SELECCIÓN

La Monastrell con la que se produce este vino proviene de los viñedos de Casa del Olmo y La Raja, a 600 metros de altitud, tienen un clima continental-mediterráneo y suelos calizos y franco-arenosos. Con más de 40 años, se cultivan mediante el sistema tradicional en vaso.

**Clasificación:** DO Jumilla

**Varietades:** 100% Monastrell

**Vinificación:** maceración prefermentativa a baja temperatura durante 4 días seguido de fermentación maloláctica en depósito acero inoxidable

**Crianza:** En barricas de segundo llenado, roble americano y francés.

#### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza, buena capa. Nariz de intensidad alta, con aromas de fruta roja madura combinados tostados de la barrica, también toques especiados, cereza confitada, recuerdos a monte bajo y piedra húmeda. Potente entrada en boca con taninos bien maduros y fresca acidez. Muy especiado, con volumen, franco y persistente, de final largo.

Sugerencia de maridaje: guiso de codorniz con hierbas aromáticas.

Servir preferentemente a una temperatura de 16°-18°C.

# EQUILIBRIO

## SAUVIGNON BLANC

En una tierra como Jumilla, donde el sol brilla más de 3.000 horas al año y las temperaturas extremas ponen a prueba a las variedades blancas, lograr un vino fresco y aromático no es lo habitual. Pero Equilibrio Sauvignon Blanc está aquí para romper las reglas. Vendimiado en su punto exacto y elaborado con precisión, este blanco demuestra que también en Jumilla hay espacio para vinos con nervio, carácter y una frescura tan sorprendente como inesperada.



### EQUILIBRIO SAUVIGNON BLANC

La Sauvignon Blanc con la que se produce este vino proviene del paraje La Casa del Olmo que se encuentra a 600 metros de altitud, con un clima continental y mediterráneo. El suelo es pardo, calizo y arenoso, con buena aireación. El viñedo tiene 16 años y utilizamos el sistema de conducción en espaldera en cordón.

**Clasificación:** DO Jumilla

**Varietades:** 100% Sauvignon Blanc

**Vinificación:** fermentación a temperatura controlada para alcanzar su mejor expresión aromática.

**Crianza:** Conservación con su lía fina, protegiéndolo así de la oxidación.

#### NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con tonos verdes. Intenso en nariz, detalles de fruta tropical, hinojo y flor blanca. Muy complejo y elegante. Fresco en boca, amplio, sabroso, con una excelente acidez, muy equilibrado y con marcada sensación frutal que lo hace perdurar.

Sugerencia de maridaje: arroz al horno con verduras.

Servir preferentemente a una temperatura de 8-10°C.

# ANDRÉS ALONSO

## Garnacha & Syrah 2022

Andrés Alonso es un pastor y un amigo cercano. Es una persona muy realista e inspiradora moldeada por el paisaje español durante tantos años. Un ibérico natural y auténtico al que dedicamos este proyecto.

Con orgullo le ofrecemos una visión de los tesoros escondidos de España



### LA HISTORIA

Los viñedos situados en las zonas más altas del Sureste de Calatayud están asentados mayoritariamente sobre pizarras y cuarcitas depositadas en un terreno de areniscas formado en el Periodo Terciario por la actividad de los glaciares. Estos suelos, compuestos principalmente por piedras y gravas, son pobres en nutrientes, tienen mucho drenaje y son un suelo muy específico para la plantación de Garnachas en matorral.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Época de cosecha:** finales de septiembre

**Clasificación:** DO Calatayud

**Variedades de Uva:** 90% Garnacha – 10% Syrah

**Vinificación:** Tras una corta maceración en frío a 6°C, incubación directa y fermentación durante 15 días a no más de 28° para conservar toda la fruta fresca de la Garnacha y Syrah.

**Crianza:** El 30% de la Garnacha tiene una crianza de 3 meses en barrica

**Enólogo:** Rubén Magallanes

### NOTAS DE SABOR

Color rojo picota intenso. Garnacha típica con aromas a fruta roja madura, ciruelas pasas, higos y algo de pimienta negra y mineralidad.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-17°C

**MARIDAJE DEL VINO:** Carne de res, Pasta, Cordero, Carne de caza (venado), Aves

### MEDALLAS

91 Puntos International  
Wine Report



# ANDRÉS ALONSO



## Selección Especial 2019

Andrés Alonso es un pastor y un gran amigo. Es una persona con los pies en la tierra y muy inspirada por el paisaje español durante tantos años. Un ibérico nato y verdadero al que dedicamos este proyecto. Con orgullo le ofrecemos una visión de los tesoros ocultos de España.

### HISTORIA

Calatayud es la más pequeña de las cuatro denominaciones de origen de Aragón. Sus 3.000 hectáreas de viñedos son un rompecabezas de pequeñas parcelas de Garnacha y Syrah de cepas viejas situadas entre 700 y 1.000 metros de altitud. Sus suelos de pizarra son una de las particularidades de la zona y la convierten en un terruño único.

### INFORMACION TÉCNICA

**Fecha de Vendimia:** Principio de Octubre

**Clasificación:** Calatayud DOP

**Variedades:** 90% Garnacha – 10% Syrah

**Vinificación:** incubación directa y fermentación durante 15 días a no más de 16° para conservar toda la fruta fresca de la Garnacha

**Crianza:** 3 meses en barricas de 225 Litros

**Enólogo:** Rubén Magallanes

### NOTAS DE CATA

Color oscuro, casi negro con reflejos morados. Nariz intensa de frutas negras maduras (mora, arándano, grosella negra), pimienta, canela y violeta. El ataque en boca es fresco y agradable. El paladar medio completo revela especias cálidas y hierbas mediterráneas. Los taninos suaves refuerzan la estructura. El final ofrece una agradable frescura.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-17°C

**MARIDAJE:** Ternera, Pasta, Cordero, Quesos, Carne de caza (venado), Aves de corral

### ANÁLISIS

Alcohol: 14,77 % vol

pH: 3,66

Acidez Total: 5,12 g/l

Azúcar Residual: 4,9 g/l

SO2 Total: 81 mg/l



92 Puntos  
International Wine  
Report

# ANDRÉS ALONSO

## Verdejo Albillo 2021

Andrés Alonso es un pastor y un amigo cercano. Es una persona muy realista e inspiradora moldeada por el paisaje español durante tantos años. Un ibérico natural y auténtico al que dedicamos este proyecto. Con orgullo le ofrecemos una visión de los tesoros escondidos de España



Hermosa zona vinícola a 13 km al norte de Valladolid. Los viñedos están situados a 800 metros de altitud, en el municipio de Mucientes, en el valle del Pisuerga, al pie de los Montes Torozos. Los suelos son principalmente arcillo-calcáreos y pedregosos. Su clima es continental con influencia atlántica, marcado por fuertes oscilaciones de temperatura, tanto durante el día como a lo largo del año.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** 85% Verdejo – 15% Albillo

**Vendimia:** Septiembre

**DO:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**\*Vinificación:** Prefermentación en frío durante 6 horas y fermentación lenta a 12°C, con un breve removido sobre lías finas.

**Enólogo:** Ruben Magallanes

### NOTAS DE CATA

Color amarillo-verde pálido. Notas cítricas y toques de moscatel. Muy fresco y elegante en el paladar, ligeramente herbáceo. Notas tropicales y alimonadas en el final.

### MARIDAJE

Perfecto con mariscos, carpaccios y pescados, mousse de salmón o trucha ahumada, no eclipsará carnes blancas, aves o quesos frescos. Buenos amigos, unos picoteos y este verdejo hará el resto.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 9-11°C



RAICES IBERICAS

## VINOS D.O. RIBERA DEL DUERO

- BODEGAS MALACUERA
- BODEGAS CILLAR DE SILOS
- BODEGAS DOMINIO DEL PIDIO



CILLAR DE SILOS



DOMINIO DEL PIDIO  
VINOS DE MUNICIPIO DE QUINTANA DEL PIDIO

BODEGAS CANALLAS

TINTO



# D.O. Ribera del Duero MALACUERA ROBLE

El sabor más canalla procede de una cuidadosa vendimia al estilo tradicional

Un vino travieso hecho a base de las mejores uvas seleccionadas de la variedad autótona 100% Tempranillo.

Este elegante diablillo ofrece las notas más picaras y divertidas:

4

Variedades de uva	100% Tempranillo
Meses en bodega	Máximo 3 meses
	Rujo quinda con ribetes anudados, joven y de capa alta.
	Fruta roja y flores con notas especiales de su crianza en bodega.
	Suave a su paso, aterciopelado y un intenso retrogusto final.
	Tinto
	15° - 18°C.
Maridaje	Carnes Guisos Quesos

750 ml

Ale. 14%

Malacuera

BODEGAS CANALLAS

TINTO



# D.O. Ribera del Duero MALACUERA CRIANZA

Nuestro crianza de 100% Tempranillo vendimiado manualmente

3

La uva procede de viñedos de entre 30-40 años de antigüedad y cuidadas con mimo. Después de una vendimia a mano, para hacer una selección más fina de la uva, lo reposamos en barricas de roble americano y centro-europeo de tostado medio. En ellas realiza una crianza oxidativa durante 14 meses, tras lo cual se embotella y reposa varios meses antes de su presentación al consumidor más canalla.

Este vino On Fire presenta propiedades que no te dejarán indiferente:

Variedades de uva	100% Tempranillo
Meses en bodega	Mínimo 12 meses
	Rujo picota con tonos violáceos en capa alta y brillante.
	Fruta roja, aromas minerales, intenso volumen aromático con matices especiados muy elegantes.
	Fruta, carnosidad, elegancia, sedosidad y largo postguiso gracias al buen tinte de la uva y la larga estancia en barrica propia de los grandes Ribera de Antaño.
	Tinto
	15° - 18°C
Maridaje	Carnes rojas e Ibéricos Asados y caca Platos de cocina moderna

750 ml

Ale. 14,5%

Malacuera



750 ml





Alc. 12,5%

## D.O. Ribera del Duero MALACUERA ALBILLO

Otra vez nuestro diablillo ha preparado de las suyas..... un vino explosivo en aromas a flores y a frutas de hueso, un guiño a la frescura y la minerabilidad en boca con recuerdos cítricos intensos.

A parte de muy pícaro, este Albillo Mayor es un vino muy juguetón que se enredará en tu boca con un final elegante, persistente y muy pero que muy sabroso.

**¡ A disfrutar se ha dicho, granuja!**

Añada	2021
Variedades de uva	100% Albillo Mayor
Meses en bodega	Fermentado en bodega
	De color amarillo intenso con tonos dorados, limpio y brillante.
	Amplia gama aromática floral y frutal (frutas de hueso) intenso, fresco y sedoso.
	En boca elegante, sabroso, voluminoso, envuelve la boca con un final largo y persistente.
	Blanco
	5º - 8ºC.
Maridaje	Pescados Mariscos Aperitivos



750 ml

Alc. 13%

## D.O. Ribera del Duero MALACUERA CEPAS CENTENARIAS

**Más sabe el diablo por viejo que por diablo...**

Con su selección de las mejores uvas de majuelos de más de 100 años de edad, este Malacuera 100% Tinta Fina es criado en barrica de roble francés durante 16 meses. Una posterior estancia en botella de mínimo 14 días como resultado estas espectaculares gotas del infierno. Un vino con una expresión varietal extraordinaria, con recuerdos minerales, una textura sedosa y una elegante complejidad aromática.

Drops of Hell es un auténtico diablo que ofrece las notas más sugerentes:

Variedades de uva	100% Tinta Fina
Meses en bodega	16 meses
	Alta intensidad de color, limpios reflejos granates.
	Gran intensidad aromática donde destacan potentes aromas de frutas negras muy maduras en excelente armonía con los toques especiados y de torrefacción propios de la nobleza del roble empleado en su crianza. Aroma de regalo balsámico, tierra mojada.
	Sabroso, intenso, largo, elegante con taninos maduros que le auguran un excelente futuro.
	Tinto
	14º - 18ºC.
Maridaje	Carnes de caza menor y mayor Carnes a la brasa
	Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2017

## Cillar

### *Tinto Fino*

#### Ficha Técnica

Nacido en los años 80, es un vino que no pasa por madera. Es la máxima expresión de la variedad tinto fino

Presenta un color (cereza) picota con ribetes violáceos. Destacan aromas elegantes de frutas rojas y negras, minerales y florales con sensaciones de juventud.

En boca es frutal, sabroso y con taninos sedosos y amables. Es intenso, fino y largo por su refrescante acidez.

**Edad de las viñas:** Cepas entre los 15 y los 25 años.

**Rendimiento:** 4.000 Kg/ha.

**Altitud media:** 840 metros.

**Armonía:** Perfecto para el tapeo (tortilla de patatas, croquetas...), con embutidos, pescados azules a la plancha, arroz negro, pollo en diversas preparaciones o platos ligeros.



## Cillar de Silos Crianza

### *Tinto con crianza, Tinto Fino*

#### Ficha Técnica

Cillar de Silos Crianza es la espina dorsal de la bodega porque es el reflejo del carácter que tiene el Tinto Fino en las tierras de Quintana del Pidio. Nace de diferentes terruños y viñas viejas.

El color es cereza picota intenso con reflejos violáceos. En nariz mezcla la elegancia con la madurez. Se perciben los aromas de fruta negra y roja (frambuesas y moras silvestres), especias dulces (nuez moscada, clavo, vainilla), cedro, ligeros torrefactos que van desapareciendo y regaliz. En boca es sedoso y equilibrado con buena estructura.

Tiene una acidez refrescante que nos alarga el vino, haciéndolo más intenso y largo en boca. Percibimos esas notas de nariz también en boca.

Largo por su refrescante acidez.

**Tiempo de crianza:** 12 meses en barrica de roble francés.

**Edad de las viñas:** Cepas entre los 25 y los 40 años.

**Rendimiento:** 4.000 Kg/ha.

**Altitud media:** 860 metros.

**Armonía:** Chuletillas de cordero, guisos, pastas, carnes (a la plancha, asadas o guisadas)... o en diversas preparaciones o platos ligeros.



## Torresilo

*Tinto con crianza, Tinto Fino*

Ficha Técnica

Torresilo es el vino que refleja a la perfección el carácter de los mejores viñedos de la bodega. Es un vino de terruño, del concepto antiguo donde la calidad surgía de la mezcla de diferentes pagos de alta calidad.

De un color cereza picota muy intenso, limpio y brillante. Los aromas son intensos y complejos. Posee aromas minerales, frutas negras, especias, regaliz, recuerdos balsámicos y unos suaves torrefactos.

En boca tiene profundidad, equilibrio, sedosidad, cuerpo, fruta madura y mineralidad. El tanino es puro terciopelo. Su elegancia te invita a seguir degustándolo. Intenso, seductor y complejo con una gran finura.

En boca es goloso y equilibrado, con elegante tanino.

**Tiempo de crianza:** De 12 a 16 meses en barrica de roble francés dependiendo de la añada.

**Edad de las viñas:** Cepas entre los 40 y los 100 años.

**Rendimiento:** 2.700 Kg/ha.

**Altitud media:** 870 metros.

**Armonía:** Platos de caza, cochinillo castellano o pescados.



# EL ABUELO

*La Bodega*

SELECCIÓN



TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 80% Garnacha Tintorera  
25% Monastrell  
15% Syrah

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 16-18°C

## TRADICIÓN Y CALIDAD como solo El Abuelo sabe

### VIÑEDO

800-950 metros de altitud, cepas en vaso en secano de unos 60-80 años la mayoría en pie franco, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra y caliza, escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano a partir de principios de octubre hasta finales del mes acabando con la vendimia de la variedad Monastrell. Una vez las uvas se encuentran en el depósito, permanecen durante unos 2 días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color fresco y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno de unos 8 días a una temperatura controlada de unos 28º grados, luego permanecen junto con los hollejos unos 30 días realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 2 meses, lo que confiere al vino más volumen y elegancia. Tras esto, el vino es trasgado por gravedad y envejecido durante otros 14 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y tostado medio y de barricas de segundo y tercer año de roble americano de Missouri de grano fino tostado plus de unos 300 litros.

### ENVEJECIMIENTO



### TIPO BARRICA

Allier francés de grano fino y tostado medio (300 L),  
nuevas y americanas de grano fino de segundo y  
tercer año de tostado medio-alto (300 L)

### PREMIOS

- GRAN ORO - Gilbert Gallani 2020 (añada 2018)
- ORO - Mundus Vini 2020 (añada 2018)
- ORO - Concours Mondial de Bruxelles 2018 (añada 2018)
- ORO - Ciudad de Vin 2018 (añada 2018)
- BRONZE - Decanter World Wine Awards 2018 (añada 2018)
- ORO - Asia Wine Trophy 2017 (añada 2018)
- ORO - Mundus Vini 2018 (añada 2018)
- ORO - Concours Mondial de Bruxelles 2013 (añada 2008)
- ORO - Berliner Wein Trophy 2013 (añada 2008)

### NOTAS DE CATA

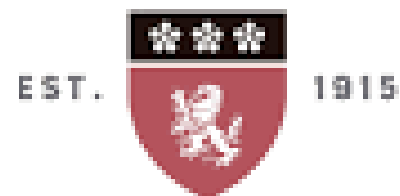
Color carmesí intenso con tonos atejados. Aromas a frutos negros maduros y toques a pasas y ciruelas envueltas por sutiles y profundos, toques especiados a vainilla, canela, clavo y coco, y ligeros recuerdos a romero de monte bajo. De cuerpo alto en boca con taninos potentes y elegantes a la vez altamente integrados con la madera nueva muy persistente, con un paso muy largo por boca, con un final sedoso y profundo donde aparece la madera bien marcada y el sabor de larga crianza claramente diferenciado con los toques a ciruela muy madura de la Garnacha Tintorera y el dulzor de la Monastrell.

### MARIDAJE



Vino tinto de cuerpo medio-alto con buena acidez, se puede beber este vino grisoso solo o acompañado de:  
- Tapas  
- Platos asados  
- Carnes curadas (jamón, chorizo)  
- Alimentos a la plancha o fritos  
- Carnes ricas a la parrilla  
- Arroz / risotto  
- Quesos emborrados.

D.O. ALMANSA



# PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS

  
PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN  
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM

## VINOS D.O. LA RIOJA

- BODEGA PRIMI LUIS GURPEGUI MUGA
- BODEGAS VALLOBERA
- BODEGAS GARCIA CARRION
- AZPILICUETA CRIANZA
- FEO, FUERTE Y FORMAL (LOQUILLO)



PRIMI  
Luis Gurpegui  
BODEGAS DESDE 1892

*Azpilicueta*  
Rioja



GARCIA  CARRION  
Desde 1890

## Azpilicueta Crianza

D.O. Ca. Rioja

En Azpilicueta el tiempo nos contagia de su entusiasmo y ganas de vivir.

Azpilicueta, libre de tiempo.

### Vino

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

Vendimia manual.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada en torno a 25°C. Maceración de aproximadamente 12 días.

Este vino ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, con dominio del roble americano sobre el francés. Completa su envejecimiento durante un periodo mínimo de 6 meses en botella.

### Cata

De color rojo cereza, de buena intensidad, vivaz con destellos dorados. Limpio y brillante. La nariz es perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.

### Maridaje

Ideal para acompañar embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas y rojas.

### Temperatura de servicio

15° - 16° C.



### Bodega

La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan a la bodega de Azpilicueta a la vanguardia bodeguera y en la nueva cultura del vino.

Algunos de sus procesos, recuperados de la tradición, como el descenso de la uva por gravedad y la excavación de la bodega, son rasgos de inteligencia al servicio del resultado final.

Una bodega, posiblemente una de las mejores del mundo, situada en pleno corazón de La Rioja en un terreno privilegiado para el cultivo, elaboración y crianza del vino.

En 2011, es la primera bodega española en certificar por AENOR su Huella de Carbono conforme a la norma ISO 14064.

### Viveros

El viñedo sobre el que se sustenta Azpilicueta es el viñedo de Fuenmayor. Cultivamos más de 800 Has. en sus diferentes parajes. El viñedo en Fuenmayor se implanta en una topografía irregular, a diversas altitudes, en una gran mezcla de suelos, con diferentes orientaciones. Esto se traduce en muchos microclimas y, consecuentemente, en que una misma variedad se exprese de formas muy diferentes.

De todas las parcelas, seleccionamos cada año las que van a producir las uvas para elaborar los vinos Azpilicueta. Controlamos cada una de las parcelas, su poda, la evolución de su ciclo vegetativo, el avance de la madurez, catamos sus uvas.

Y, el momento de la vendimia se determina para cada parcela. Todos los Azpilicueta son un ensamblaje de Tempranillo, dominando, dando la tipicidad, Graciano, contribuyendo con sus aromas particulares y su estructura a hacer de él un vino de guarda, y Mazuelo, aportando su acidez, su frescura en boca.

### Variedades de uva

**Tempranillo:** Considerada la uva española por excelencia, la uva Tempranillo está presente en la mayoría de las DOs y comarcas productoras de Vino de la Tierra, recibiendo casi 30 distintos nombres, todos sinónimos de Tempranillo.

En La Rioja es la principal uva y ocupa una superficie de cultivo de 31046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja.

**Graciano:** El origen de la Graciano es incierto, pero se cree que apareció en La Rioja, y es una de las variedades que conforman el ensamblaje típico de esta D.O. Aporta estructura y potencial de envejecimiento.

**Mazuelo:** Aunque originaria de Aragón (Carinena), la Mazuelo es otra de las uvas que marcan la identidad de los ensamblajes riojanos. Aunque por separado produce vinos de alta intensidad alcohólica, combinada con la Tempranillo y la Graciano da como resultado vinos estructurados e ideales para el envejecimiento.

## PRIMI LUIS GURPEGUI TEMPRANILLO

D.O.C.A. RIOJA



### VARIETADES | VARIETIES

Tempranillo

### ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

### ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

### AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 1 g/l | Less than 1 g/l

### VISUAL | APPEARANCE

Color rojo con iridaciones granates, de intensidad media.  
Red color with garnet iridescence of medium intensity.

### OLFATO | AROMA

Nariz fresca con aromas a fruta negra, regaliz, chocolate y especiados.  
Fresh with black fruit, licorice, chocolate and spices aromas.

### GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, redondo, agradable y con una larga retronasal.  
Elegant, round, pleasant and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box  
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet  
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type  
Europeo

90 puntos James Suckling | James Suckling (90 points)

## PRIMI LUIS GURPEGUI CRIANZA

D.O.C.A. RIOJA



### VARIETADES | VARIETIES

Tempranillo y gamacha

### ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

### ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

### AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 1 g/l | Less than 1 g/l

### ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses | 12 months

### TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa y 50% barrica americana.  
50% French and 50% American oak barrels.

### ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 meses

### VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.  
Intense cherry red color with high robe and garnet rim.

### OLFATO | AROMA

En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.  
Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.

### GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronasal es larga y evoca a las fruta que tiene.  
Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.

Bot/Caja | Bot/Box  
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet  
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type  
Europeo



**LUIS GURPEGUI**

**CRIANZA**  
D.O. Ca. Rioja



**VISUAL / VISUAL:** Deep intensity cherry red colour.  
Color rojo profundo de alta intensidad.

**NOSE / OLFATO:** Intense and very complex, with outstanding ripe black fruit, dried plums and liquorice. Spicy notes, undergrowth and mineral nuances over an elegant oak background.  
En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, de onetla pasa y el regaliz. Notas especiadas, de subcrotos y nuances minerales sobre un elegante fondo de roble.

**TASTE / GUSTO:** Equilibrated and well-structured with silky tannins and delicious ripe fruit. Fresh and savoury, with a round finish. Lingering fruity and spicy notes typical of good Graciano.  
En boca es ampio, con buen cuerpo, muy equilibrado gracias a sus taninos. Fresco y sabroso con un final característico. Resaca de notas frutales y especiadas característicos de la variedad graciano.

**PAIRING / MARIDAJE:** Red meat and mature cheese.  
Carne roja y queso semicurado.

**TERRAIR / VIÑEDO:**

Luis Gurpegui Crianza stands out amongst our range of wines and defines us as winemakers. We choose vineyards within our estate to make characterful wines. It's the selection in the vineyard and in the winery that guarantees our wines. The Tempranillo grape comes from the oldest vineyard at 50 years old, Los Poyatos. The roots have explored deep down over the years and the vines has developed a resistance to drought and climate change. The Graciano comes from a poorer soil type and higher altitude in Los Molinos vineyard. The vineyard has a controlled vigor with low rainfall and controlled irrigation, it provides us with high quality grapes which is reflected in our elegant wines. This wine has a freshness, concentration and generosity which gives it a uniqueness. The quality of the grapes assures us that this wine is made in the vineyard and complemented in the winery.

Luis Gurpegui Crianza es uno de nuestros vinos más singulares y que nos define como productores de vinos de "terroir". Aquí el trabajo de viticultura es fundamental. Seleccionamos los mejores viñedos en las fincas más emblemáticas de nuestros 300 hectáreas de viñedo, con el fin de elaborar vinos con un marcado carácter y personalidad. Es la "selección de la uva", tanto en viñedo como en bodega. El Tempranillo viene de viñedos más viejos, Los Poyatos, con más de 50 años. Las raíces han explorado durante los años consiguiendo que la uva resista a la sequía y cambios climáticos. El Graciano proviene de la zona más alta y fría de la finca Los Molinos con una composición en yeso y arcilla. Con un vigor contenido, con poca lluvia y riego controlado, el viñedo nos produce una uva de máxima calidad que así reflejada en nuestros vinos más elegantes. Luis Gurpegui Crianza es un vino con frescura, concentración y personalidad excepcionales, una singularidad que en cada bota diferencia. La calidad de la uva nos asegura que el vino ya está hecho en el viñedo y se complementa en la bodega.

**WINE MAKING / VINIFICACIÓN**

Hand harvested in 12 kg boxes, to guarantee the bunches reach the winery in perfect condition. To pick only the best grapes, we hand select them on the sorting table. After fermentation, the wine undergoes a malolactic fermentation both in barrels and in cement tanks. The wine is not filtered or stabilized to maintain all its characteristics. Aged in French and American oak for 18 months and fined in bottle for a minimum of 6 months.

Harvest manual en cajas de 12 kg, lo que garantiza el perfecto estado de las uvas en su llegada a bodega. La uva es seleccionada por "mano de selección" antes de entrar en los depósitos de fermentación. Fermentación maloláctica en barricas y en depósitos de cemento. Crianza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de 18 meses. Afinamiento en botella durante un periodo mínimo de 6 meses. Lo encontramos sin estabilizar para mantener al máximo las aromas y características del vino.

**VARIETIES / VARIEDADES:**

Tempranillo, Graciano, Garnacha

**AGEING / CRIANZA:**


Barrel: 18 months, new and second year French and American oak barrels. Bottle: At least 6 months ageing in bottle. Bodega: 18 meses, 70% barrica francesa, 30% americana. Nueva y de segunda uso. Botella: Mínimo 6 meses.



# RIOJA



## VALLOBERA CRIANZA

-  Variedad 100% Tempranillo. Elaboración con uva despalillada.
-  Maceración pre-fermentativa de 3 días a 13-14°C con remontados largos. Al cuarto día comienza la fermentación, que vino a durar unos 10 días a una temperatura entre 25 y 27°C, preservando la franqueza en los aromas primarios.
-  Ha permanecido 14 meses en barrica de roble francés.
-  A la vista presenta un atractivo color rojo picota. En nariz el vino tiene aromas de fruta madura, aparecen especias negras y minerales, que otorgan al vino un carácter fino y elegante. En boca está perfectamente estructurado, con cuerpo, con taninos nobles, buena acidez, sabroso, amplio y largo. Tiene un retrogusto largo y armonioso.
-  Carnes rojas  
Caza  
Asados



## TERRAN DE VALLOBERA

TINTO DE UN ÚNICO VIÑEDO

-  100% Tempranillo.
-  Parcela de 1 ha. plantada en 1996 en Elyllar, a 650m (situada en las laldas de la Sierra de Cantabria) con una pendiente muy pronunciada. Suelo pobre, poco profundo y muy mineral, de bajo rendimiento. Ideal para la elaboración de grandes y longevos tintos gracias a su baja producción y reducido tamaño de uva.
-  Maceración pre-fermentativa de 3 días en frío a 9-10°C, con remontados largos. Al 4º día comienza la fermentación de unos 15 días en pequeños depósitos donde controlamos perfectamente la temperatura (25-27°C) buscando preservar al máximo los aromas primarios. Finalizada ésta, se mantiene en los depósitos macerando durante 5 días con un riego de sombrero diario. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.
-  15 meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble francés de grano fino, trabajando las lías durante todo el periodo buscando aportar más volumen en boca y complejidad en nariz.
-  Vino de capa alta y color ceniza picota. **Nariz** de intensidad muy elevada, donde encontramos aromas a frutos negros maduros, terrosos, un punto láctico y especias sutiles y elegantes de la barrica. En **boca** presenta una entrada potente, sabrosa pero amable, y un paso elegante y fresco gracias al clima de nuestra región. Muy largo, podremos saborearlo durante varios minutos.
- Limitada producción (4.000 botellas) para un vino tinto que sólo sale al mercado en añadas excepcionales (de media, 1/3 añadas).**
-  Guisos complejos, aves y carnes a la parrilla.
-  Botella de 75 cl.



**VALLOBERA**  
LAGARDEA - RIOJA ALAVESA

PVP sin IVA aplicando 15% sobre tarifa. Promoción válida hasta fin de existencias.



**Tinto 14 meses de crianza en barrica**

**RIOJA** Denominación de Origen Calificada.

Vitidos en **Laguardia y Elvillar** (Rioja Alavesa)

Uvas 100% **Tempranillo**

Caja de 6 botellas

## "FEO, FUERTE Y FORMAL"

**Tinto con 14 meses de crianza en barrica**

Elaborado con uvas **100% Tempranillo** despalladas. Maceración antes de la fermentación a temperatura controlada. Fermentación posterior de 10 días para preservar sus ricos aromas primarios. **14 meses en barrica de roble francés** y 6 meses de reposo en botella.

### CATA

Atractivo color rojo picota.

Aromas de fruta madura, con aparición de especias negras y minerales que dan a **3F** fino y elegante carácter.

En el paladar muestra una considerable estructura, mucho cuerpo, con taninos nobles y de gran calidad, acidez controlada. Anima al trago largo, sabroso y ampuloso. La madera está perfectamente integrada sin tapar la fruta. Recuerdos a tabaco y tofés.

Retrogusto largo y armonioso.

**"Siempre dispuesto para alegrarte el día"**



**6,26€**

**SVALMARQ**  
distribuciones

GARCIA  CARRION  
SINCE 1890

# ANTAÑO



#### ANTAÑO

CRIANZA 2016

Tempranillo 100%.

13.5% vol.

*Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.*



#### NOTAS DE CATA

Color granate oscuro.

Afrutado, con aromas de frambuesa y fresas silvestres; arropadas por una envoltura de vainilla y especias. La estructura tánica le aporta cuerpo en boca, y el retrogusto es largo e intenso, con toques de cacao, café tostado y vainilla.



#### MARIDAJE

Perfecto para acompañar los platos de comida tradicionales.

Pruébalo con las chuletillas de cordero al sarmiento, típico riojano!



Temperatura óptima de servicio:

16 - 18º C.

*Se recomienda decantar o airear el vino antes de servir.*



**VINOS D.O. RIBERA SACRA**

**BODEGAS PONTE DA BOGA**



  
Ponte da Boga



## P. MENCÍA

COSECHA 2023

**P.** El Primero de nuestros vinos. La mejor representación del potencial de la reina de Ribeira Sacra, la uva Mencía, fresca, fragante y elegante, cuidada con esmero por sus viticultores. Expresión de un clima atlántico y de suelos predominantemente de esquistos.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de 8 días.
- Crianza en depósito de acero durante 6 meses.



### MATIZ DEL VINO

Rojo intenso que recuerda a la picota.

### SABORES DOMINANTES



PICOTA



VIOLETA



MORA



### AROMA

Intenso, típico de la Mencía de Ribeira Sacra, con sus notas de violeta, rosa, mora y pimienta con un fondo a tierra húmeda.

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



4 años

MARIDAJE



SDEGA  
Ponte da Boga  
1898

### PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

TANINOS ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c



# BANCALES OLVIDADOS

COSECHA 2020

Olvidados, pero no perdidos. La recuperación de dos viñedos excepcionales y únicos: Miño y Sil; pizarra y esquisto. La expresión de nuestra Mencía más especial tras su paso por bodega. Fruto de un proyecto humano para valorar el ancestral trabajo de unos viticultores que renuncian a la facilidad y perpetúan el trabajo en unas zonas adversas.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 10 días.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

## PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



7 años



MATIZ DEL VINO  
Violeta medio

SABORES DOMINANTES



VIOLETA



PIMIENTA



MORA



AROMA

Intenso, con sus notas de violeta, mora, humo y pimienta.

MARIDAJE



13,5 % vol.



Recomenda mos decantarlo y servirlo a unos 15ºc

ADREGA  
Ponte da Boga  
1898



## PIZARRAS Y ESQUISTOS

COSECHA 2021

El suelo pizarroso de la finca San Vitorio, en la ribera del río Miño, conduce a este vino hacia las especias, los frutos negros y el regaliz. El suelo de esquistos en las parcelas de los ríos Sil y Bibei acompañan su viaje con frutos rojos y flores.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 días.
- Crianza durante 4 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

### PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



8 años

  
MATIZ DEL VINO  
Rojo violáceo que recuerda a la picota.

SABORES DOMINANTES

 ESPECIAS  
 REGALIZ  
 MORA

AROMA  
Intenso, con notas de fruta negra, regaliz sobre un fondo especiado de pimienta negra.

MARIDAJE —  — 

13,5% vol.  Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C

  
Ponte da Boga  
1898



## CAPRICHIO DE MERENZAO

COSECHA 2018

Sólo de un terroir único como el del viñedo de Alais podía nacer un vino tan apasionantemente diferente, donde finura, personalidad e intensidad dan lugar a nuestro Capricho.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Merenzao.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 a 10 días.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

### PERFIL

FRUTA	●●●●●
CUERPO	●●●●●
TANINOS	●●●●●
ACIDEZ	●●●●●
ALCOHOL	●●●●●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



  
**MATIZ DEL VINO**  
Rojo que recuerda a picota.

**SABORES DOMINANTES**

 **PICOTA**    **ROSA**    **FRAMBUESA**

**AROMA**  
Intenso, con sus notas de rosa, frambuesa y cereza.

**MARIDAJE**



14,5% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C

  
Ponte da Boga  
1898

# Los Blancos



# AVELEDA

ESTABLECIDO 1879

## AVELEDA ALVARINHO 2022

Productor	Aveleda
Región y denominación de origen	Vinho Verde DOC
País de origen	Portugal
Año de la cosecha	2022
Castas	100% Alvarinho
Solo	90% Granito y 10% Esquistos
Graduación Alcohólica	12.5% Vol.
Acidez total (en ácido tartárico)	6,5 g/l
Azúcar Residual	3 g/l
Conservación	Hasta 10 años después del embotellado
Director de Enología	Diogo Campilho
Enólogo	Susete Rodrigues
"Wine Consultant"	Valérie Lavigne

### Cosecha 2022

2022 fue un año excelente para la región de Vinhos Verdes. Nuestra producción de uva aumentó cerca de un 50% en comparación con el año anterior. Considerando las uvas compradas y la producción propia, se procesaron cerca de 15 mil toneladas. Después de un año muy seco, las lluvias del final de la maduración ayudaron a las viñas a recuperarse del estrés hídrico. Los controles diarios de maduración nos permitieron encontrar el momento perfecto para vendimiar, teniendo en cuenta el mejor potencial aromático de las uvas. Los vinos son muy aromáticos, cítricos y con una mineralidad intrínseca. En boca son frescos, persistentes y gastronómicos.

### VINIFICACIÓN

Un varietal sui generis con uvas Alvarinho de la región de Vinho Verde, que confiere una personalidad única a la variedad resto de los vinos blancos portugueses. La vendimia es nocturna para garantizar la frescura de las uvas y el mantenimiento de sus propiedades aromáticas. En el centro de vinificación, las uvas se prensan suavemente a baja presión. La fermentación alcohólica tiene lugar a temperatura controlada, seguida de la crianza en depósitos de acero inoxidable y el posterior embotellado.

### NOTAS DE CATA

Aspecto límpido, color amarillo livón pálido con reflejos dorados. Aveleda Alvarinho 2022 presenta aromas delicados de pomelo, azúcar y flores blancas. Es un vino blanco muy equilibrado, sorprendentemente estructurado y aterciopelado, con deliciosas notas de piel de naranja, pila y azahar. Este vino presenta una buena acidez y profundidad en boca.

### ARMONIZACIONES

- Pechuga más estrujada de aves o con mollos más espesos o ácidos
- Peixe Gordo – salmón o atún.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

- Entre 10° y 12°C

### CARACTERÍSTICAS

Capacidad botella	750 ml
Modelo de botella	Remo alta cavata
Sello	Corcho
Embalaje	Caja de cartón a 6 botellas



# MUSGO RUEDA VERDEJO



Denominación de origen: D.O. Rueda

Director técnico: Ramiro Carbajo del Río

Elaboramos MUSGO con la variedad 100% Verdejo procedente de viñedos controlados de diferentes viticultores en formación de espaldera, situados en los términos municipales de Rueda, La Seca y Serrada (Valladolid). Altitud de 788 m.



Concurso Internacional de Vinos de España 2017

Premio de Plata 2018

Concurso PLATA 2019



MUSGO  
VERDEJO  
RUEDA

Denominación de origen

Grado alcohólico: 13,5%vol

Varietal de uva: Verdejo 100%

Suelo: Terreno cascajoso con textura arenolimsa, de buena aireación y drenaje

Edad del viñedo: entre 10 y 25 años. Espaldera

Vendimia: a máquina entre final de septiembre y principios de octubre

Maceración pre-fermentativa: 2 horas a 7°C con uva despalillada

Prensado en frío a baja presión durante 3 horas y media

Fermentación alcohólica: 20 días. Temperatura: 12 °C

Fermentación maloláctica: no se realiza

Crianza en depósito sobre lías en suspensión durante dos meses

#### Ficha de cata:

Amarillo verdoso-intenso. Fruta madura, algo de Membrillo, después Pera y Heno, floral. De boca suave, evoca recuerdos de frutas y flores. Final algo mineral, amplio y persistente.

#### Análisis:

- Contenido alcohólico: 13,5 % vol.
- Acidez total: 5,60 gr/l.
- Azúcar residual: \* 2 gr/l.
- Ph: 3,6.
- Filtrado: 0,45 micras al embotellar.

#### Bodega:

Elaboramos en instalaciones propias.  
Formato presentación del vino: en caja de cartón de 6 y 12 bot.

# V E R D E J O S

GARCIA  CARRION  
SINCE 1890



## CASTILLO DE AZA



CASTILLO DE AZA

VERDEJO 2019

Verdejo 100%.

13.0% vol.



NOTAS DE CATA

De aspecto brillante y nitido, color amarillo pajizo con tonos verdosos. Intenso en nariz, fresco, cítrico, con frutas tropicales y matices anisados. Joven, lozano, opulento y graso en boca, de acidez vibrante y agradable, persistente y de trago largo.



MARIDAJE

Perfecto con comidas ligeras, pescados, mariscos, anchoas, sushi o para acompañar el aperitivo.



Temperatura óptima de servicio:

8 - 10º C.





*Grandes Pagos*  
GALLEGOS

# ALBARIÑO



## VALDAMOR

COSECHA 2023

La uva Albariño es el auténtico pilar de este vino, expresando el terroir y la intensidad aromática y fragante de la variedad.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 100% uva Albariño.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.

## PERFIL

FRUTA	●●●●●
CUERPO	●●●●●
DULZOR	●●●●●
ACIDEZ	●●●●●
ALCOHOL	●●●●●

CONSUMO ÓPTIMO  3-4 años



**MATIZ DEL VINO**  
Atractivo color amarillo pálido, de reflejos verdosos y con ribete acerado.

**SABORES DOMINANTES**

● CÍTRICOS ● MANZANA VERDE ● SALINIDAD

**AROMA**  
Frescos e intensos aromas florales, notas de cítricos finos y frutas de agua, intensos balsámicos, con notas minerales, agua de manantial, fresco e intenso.

**MARIDAJE**



12,5% alc. vol.  Recomendamos servirlo a unos 8-10°C





## G. GODELLO

COSECHA 2023

**G.** De Godello y Genuino, el más actual y tradicional de nuestros vinos. Máxima expresión de los vinos blancos de la Ribeira Sacra, resultado de la elegante y armoniosa uva Godello.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Godello.
- Prensado y posterior fermentación, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses en depósito de acero. Una pequeña proporción fermenta en barrica de roble francés.

### PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



5 años

**MATIZ DEL VINO**  
Amarillo verdoso pálido.

**SABORES DOMINANTES**



**AROMA**  
De buena intensidad y complejidad, la nariz recuerda el limón, la chirimoya y la pera limonera. Luego vienen matices a hierbas y un fondo a jazmín.

MARIDAJE



12,5% vol.



Recomendamos servirlo a unos 10°C

# G O D E L L O



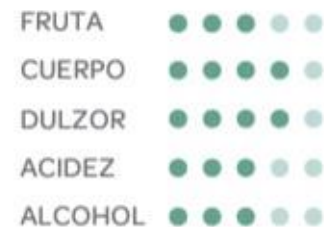
## O GODELLO

COSECHA 2023

Un gran vino blanco gallego, resultado de la elegante y armoniosa uva Godello.

- D. O. Valdeorras.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Godello.
- Prensado y posterior fermentación, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses en depósito de acero.

### PERFIL



MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



5 años

  
MATIZ DEL VINO  
Amarillo verdoso pálido.

SABORES DOMINANTES

 PERA LIMONERA	 PIÑA	 MELOCOTÓN
---	--	--

AROMA  
De buena intensidad y complejidad, la nariz recuerda el melocotón, la piña, acompañado de notas dulces de melón.

MARIDAJE



13 % vol.



Recomendamos servirlo a unos 10°c

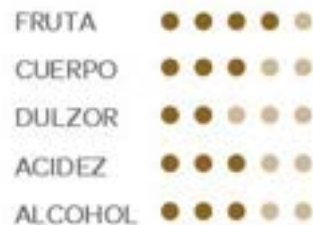
# FRAGA DO CORVO GODELLO



Un vino elegante, con un frescor intenso, largo y de una profunda cremosidad, paradigma de la uva Godello de Monterrei.

- D. O. Monterrei
- Clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico.
- 100% uva Godello.
- Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático durante una hora. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lias finas durante 6/7 meses.

## PERFIL



CONSUMO ÓPTIMO  4-5 años



**MATIZ DEL VINO**

De precioso color amarillo pajizo, con ribete acerado y destellos verdosos, limpio y muy brillante.



**AROMA**

De intensidad alta, se muestran perfumados aromas de frutas blancas, frutas de hueso, recuerdos de flores blancas con agradables notas de anisados, agua de manantial y helechos, delicados toques minerales



**SABORES DOMINANTES**

FRUTA DE HUESO



LIMA



MARIDAJE









 We recommend serving the wine at around 9°C



## FINCA VIÑA

COSECHA 2023

El carácter de la Treixadura del valle del Avia en su máxima expresión, intenso, racial, con delicadeza y elegancia.

- D. O. Ribeiro.
- Carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica.
- 82% Treixadura, 8% Albariño, 7% Godello, 3% Loureira.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.

### PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

CONSUMO  
ÓPTIMO



4-5 años



#### MATIZ DEL VINO

Precioso color amarillo con destellos verdosos, de ribete acerado, limpio y muy brillante.

#### SABORES DOMINANTES



FRUTA DE  
HUESO



CITRONELA  
MADRESELVA



MINERAL



#### AROMA

De muy buena intensidad, con notas de frutas de hueso, ligeras notas cítricas que se conjugan con aromas florales sutiles balsámicos, notas de algas marinas, herbáceos, crema de menta, regaliz y notas minerales, intenso, fragante y pleno.

MARIDAJE



12,5% alc. vol.



Recomendamos servirlo a unos 10°C



PAZO CASANOVA

WINE & SPIRITS  
1763



## QUINTA DE COUSELO

COSECHA 2023

Elegante coupage de la aristocrática Albariño con la aromática Loureira y la delicada Caiño Blanco, dando un vino distinguido y con personalidad.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 90% Albariño, 5% Caiño Blanco, 5% Loureira.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses. Crianza en botella en nuestra bodega hasta su óptimo momento de comercialización.

### PERFIL

FRUTA	●●●●●
CUERPO	●●●●●
DULZOR	●●●●●
ACIDEZ	●●●●●
ALCOHOL	●●●●●

CONSUMO  
ÓPTIMO



3-4 años



MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo pajizo,  
con ribete acerado.

SABORES DOMINANTES



LIMÓN



HIERBAS  
AROMÁTICAS



MINERAL



AROMA

De notable intensidad, con  
frescos aromas de fruta fresca  
dando paso a delicados aromas  
florales, sutiles notas cítricas,  
delicados balsámicos e hierbas  
aromáticas con notas minerales,  
fresco e intenso.

MARIDAJE



12,5% alc. vol.  Recomendamos servirlo a unos 10°c





**PRIMEROS PRECIOS Don Luciano, disponible en tinto y blanco /Sotillo SOLO TINTO**

---



ROSADO DE NAVARRA  
60% TEMPRANILLO/40% GRACIANO



IDEAL PARA COMBINADOS



CAVA BRUT NATURE RESERVA

# PRECIOS SIN IVA CON 15% DE DESCUENTO YA APLICADO (CAVAS 20% DESCUENTO APLICADO)

## CONSULTAR LOTES Y PROMOCIONES

### **BODEGAS RAICES IBERICAS**

FUENTESECAS 3,85  
MARILUNAS 5,23  
PASION BOBAL 6,79  
PASION MONASTRELL 6,84  
PASION MOSCATEL 5,04  
PASION ROSADO 5,04  
CAVA PASION 7,40  
REBELDES TINTO  
REBELDES BLANCO  
BERCIAL TINTO 11,88  
BERCIAL BLANCO 10,37

### **BODEGAS MALACUERA**

MALACUERA ROBLE 6,36  
MALACUERA CRIANZA 9,03  
MALACUERA ALBILLO 9,74  
MALACUERA CEPAS 14,88

### **CILLAR DE SILOS**

CILLAR JOVEN 7,19  
CILLAR CRIANZA 12,75  
TORRESILOS 24,24  
DOMINIO DEL PIDIO 33,29

### **GARCIA CARRION**

SOTILLO 0,94  
DON LUCIANO 1,40  
SEÑORIO 1,61  
ESPUMOSO DON LUCIANO 2,47  
ANTAÑO JOVEN 2,21  
CAVA JAUME SERRA 5,04  
ANTAÑO CRIANZA 3,63  
AZA ROBLE 4,65  
AZA CRIANZA 5,38  
AZA VERDEJO 2,36

### **BODEGAS LUIS GURPEGUI**

GURPEGUI JOVEN (11+1) 3,02  
GURPEGUI CRIANZA (5+1) 4,51  
GURPEGUI 147 ANIVERSARIO 7,56  
GURPEGUI CHARDONNAY 2,68  
GURPEGUI ROSADO 2,20

### **BODEGAS PIQUERAS**

ABUELO SELECCIÓN 6,75  
PIQUERAS VS 11,17  
PIQUERAS NATURE 8,38  
GEN ONE TINTO 22,74  
GEN ONE BLANCO 18,85

### **BODEGAS RAICES IBERICAS**

ANDRES ALONSO JOVEN 5,25  
ANDRES ALONSO SELECCIÓN 7,36  
ANDRES ALONSO BLANCO 5,25

### **BODEGAS VALLOBERA**

VALLOBERA CRIANZA 5,60  
TERRAN VALLOBERA

### **BODEGA PONTE DA BOGA**

"P" MENCIA 7,63  
BANCALES OLVIDADOS  
PIZARRAS Y ESQUISTOS 7,10

"G" GODELLO 12,29

"O" GODELLO 8,68

CAPRICO MERENZAIO 15,99

### **GRANDES PAGOS GALLEGOS**

FINCA VIÑO A 8,88  
QUINTA COUSELO 9,76  
VALDAMOR ALBARIÑO 8,12

### **BODEGAS VALDEVID**

MUSGO 3,93

### **SEMIDULCE VALLOBERA**

EL MARIDO DE MI AMIGA 5,27