

En esta carta hemos seleccionado personalmente una serie de vinos que esperamos que sean del agrado de nuestros clientes.

Nos presentamos como enamorados de los vinos del Centro y Noroeste de la Península(De la Submeseta Norte regada por el Duero al Cabo de Finisterre):

Enamorados de la tempranillo, de la prieto picudo, la tinta de Toro y la mencia, de la verdejo, la albariño, la moscatel y la godello. De la planicie Castellano a las pendientes del Bierzo y Ribeira Sacra. Enamorados de los suelos calizos, pizarrosos y de areniscas

También aparecen vinos fuera de esta zona , pero que consideramos que debe estar por sus particularidades y porque nos gustan, sea, DO Cava y Vinos de crianza biológica

Esta carta se puede consultar desde varios puntos de vista:

1º.- Por DO y Bodegas página 2

2º.- Por Tipo de Vino página 8

3º .-Descripción de Vinos página 15

TLF: 983475278 // 983237112

clientes@restaurantemanolin.es

Indice por DO y Bodegas

Ribera de Duero
Rueda
Cigales
Toro
Bierzo
Tierra de León
Vino Tierra Castilla y León
Ribeiro Ribeira Sacra
Rias Baixas
Valedoras
Jerez-Xerez-Sherry
Cava

Indice por tipo de Vino

Blancos sin crianza
Blancos con Crianza
Rosados Sin Crianza
Tintos sin Crianza
Tintos de 0-6 meses crza.
Tintos de 6-12 meses crianza
Tintos de 12-18 meses crianza
Tintos más de 18 meses criza.
Vinos Dulce Natural
Vinos Espumosos

Pág.	Indice alfabético	Pág
	AALto	16
2	Abadía da Cova	41
	Alión	16
4	Arzuaga Navarro	17
4	Calderona	26
5	Caramimbre	20
5	Carraovejas	19
5	César Príncipe	26
5	Codorniu	43
	Condado de Haza	17
6	Cruz de Alba	17
7	Cuatro Rayas	23
	Dehesa de los Canónigos	18
7	Dominio Dos tares	31
7	Emilio Moro	18
7	Fariñas	28
7	Frerixenet	43
7	GranCampiño	37
	Guitian	40
	J.Palacios	31
	J.R. Paniagua	24
	Legaris	18
	Liberalia	29/35
	Manolín	35
8	Mar de Frades	39
	Martín Codax	39
9	Matarromera	19
	Mauro	33
	Maurodos	29
	Muruve	28
10	Museum	26
10	Ossian	33
	Palacio e Bornos	23
11	Pesquera Duero	16
	Pinna Fidelis	20
12	PradoRey	19
13	Prima	29
14	Protos	21/23
14	Quinta Apolonia	33
	Recoletas	20
	Rejadorada	28
	Segura Viudas	43
	Tábula	21
	Terras Gaudas	39
	Viña Mein	37
	Vionta	39

Indice por DO y Bodegas

DO	BODEGAS	MARCAS	CATA
RIBERA DUERO	AALTO	AAalto 06	16
	ALION	Alión 06	16
	ALEJANDRO FERNÁNDEZ-TINTO PESQUERA	Pesquera de Duero 06	16
	ARZUAGA NAVARRO	Arzuaga Navarro 06	17
	CONDADO DE HAZA	Condado de Haza 05	17
	CRUZ DE ALBA	Cruz de Alba 06	17
	DEHESA DE LOS CANÓNIGOS	Dehesa de los Canónigos 06	18
	EMILIO MORO	Finca Resaldo 08 Emilio Moro 06 Malleolus 06	18
	LEGARIS	Legaris Crza /06	18
	MATARROMERA	Matarromera 06	19

Indice por DO y Bodegas

DO	BODEGAS	MARCAS	CATA
RIBERA DUERO	REAL SITIO DE VENTOSILLA	Recoba 09 Prado Rey Roble/08 Botella ½ L.	19
	RECOLETAS	Recoletas Crza 06	20
	PAGO DE CARRAOVEJAS	Pago de Carraovejas 07	19
	PINNA FIDELIS	Pina Fidelis Crza. /05 Botella 3/8 L.	20
	PINGON	Carramimbre roble/08 Carramimbre Crza. 06	20
	PROTOS	Protos Joven 08 Protos Crianza 06	21
	TÁBULA	Damana 5 /09 Damana 06 Tábula /04	21
D O R U	AGRICOLA CASTELLANA	Cuatro Rayas cepas centenarias	23

Indice por DO y Bodegas

DO	BODEGAS	MARCAS	CATA
	PALACIO DE BORNOS	Palacio de Bornos verdejo/09 Palacio de Bornos Sauvignon/09 Palacio de Bornos Semi Palacio de Bornos Brut	23
	PROTOS	Protos Verdejo/09	23
	JAVIER RUIZ PANIAGUA	Veyovis /09	24
DO CIGALES	LA NIEBLA	Luna /09 13 cántaros Nicolás/06 César Príncipe/06	26
	FRUTOS VILLAR	Viña Calderota/09	26
	MUSEUM	Museum/06	26
DO TORO	FARIÑAS	Fariñas roble/08 Fariñas Crianza/06	28

Indice por DO y Bodegas

DO	BODEGAS	MARCAS	CATA
	LIBERALIA	Liberalia Cero/09 Liberalia 4/06	29
	MAURODOS	San Román/06 Prima/08	29
	FRUTOS VILLAR	Muruve/09	28
	REJADORADA	Rejadorada/06	28
DO BIERZO	DESCENDIENTES DE J.PALACIOS	Pétalos del Bierzo/07	31
	DOMINIO DOS TARES	Leione	31
DO TIERRA DE LEON	MARGON	Pricum Rosado/09 Pricum 07	32

Indice por DO y Bodegas

DO	BODEGAS	MARCAS	CATA
VTCYL	ABADÍA DE RETUERTA	Arnoldo/09 Rívola/07 Selección especial/06	34
	BELONDRADE LURTON	Quinta Apolonia/08	33
	LIBERALIA	Liberalia Uno/08 Por copas	35
	LOS CURROS	Yllera/06 Yllera Vendimia seleccionada/06	34
	MAURO	Mauro/05	33
	OSSIAN	Ossian 08	33
	PEÑASCAL	Peñascal Rosado/09	34
	CASTO PEQUEÑO	Rosado Manolin/09 Tinto Manolin/09	35

Índice por DO y Bodegas

DO	BODEGAS	MARCAS	CATA
RIBEIRO	GRAN CAMPIÑO	Gran Campiño/09	37
	VIÑA MEIN	Viña Mein/07	37
RIBEIRA SACRA	ABADÍA DA COVA	Abadia Da Cova/09	41
RIAS BAIXAS	MAR DE FRADES	Mar de Frades/09	39
	VIONTA	Vionta/09	39
	TERRAS GAUDAS	Terras Gaudas/08	39
	MARTÍN CODAX	Martin Codax/09	39
VALDEORRAS	LA TAPADA	Guitian/08	40
DO CAVA	CODORNIU	Anna de Codorniu.	43
	FREIXENET	Brut Nature Reserva (Mágnun)	43
	SEGURA VIUDAS	Reserva Heredad	43
DO SHERRY- JEREZ-XEREZ			

Indice Por TIPO DE VINO

MARCA	Ñ	DO	VARIEDADES	CRIANZA	BODEGA	NOTAS	CATA
BLANCOS SIN CRIANZA							
PALACIO DE BORNOS VERDEJO	09	Rueda	Verdejo		Palcio de Bornos		23
PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON	09	Rueda	Sauvignon blanc		Palcio de Bornos		23
CUATRO RAYAS VIÑEDOS CENTENARIAS	09	Rueda	Verdejo		Agrícola castellana		23
PROTOS VERDEJO	09	Rueda	Verdejo		Protos		23
VEYOVIS	09	Rueda	Verdejo		J.R. Paniagua		24
GRAN CAMPIÑO	09	Ribeiro	Treixadura Torrontés		Vinos& bodegas gallegas		37
VIÑA MEIN	07	Ribeiro	Treixadura (prinpal.) Godello, loureira, torrontés,albariño, albilla		Viña Mein		37
MAR DE FRADES	09	R. Baixas	Albariño		Mar de Frades		39
VIONTA	09	R. Baixas	Albariño		Vionta	coupage	39
TERRAS GAUDA	08	R. Baixas	70% Albariño Loureiro, Caiño		Terras gauda		39
MARTIN CODAX	09	R.Baixas	Albariño		Martin Codax		39
GUITIAN	08	Valdeorras	Godello		La Tapada		40

Indice Por TIPO DE VINO

MARCA	Ñ	DO	VARIEDADES	CRIANZA	BODEGA	NOTAS	CATA
-------	---	----	------------	---------	--------	-------	------

BLANCOS CON CRIANZA

QUINTA APOLONIA	08	VTCyL	Verdejo		Belondrade Lurton	30% fermentado en barrica y 70% joven	33
OSSIAN	08	VTCyL	Verdejo	Barrica francesa	Ossian	Enólogo: Pierre Milleman "Eco-lógico"	33

BLANCOS CON CRIANZA BIOLÓGICA

ROSADOS SIN CRIANZA

LUNA	09	Cigales	80% Tempranillo Garnacha,Albillo, Verdejo		Las Nieblas		26
VIÑA CALDERONA	09	Cigales	Tempranillo		Frutos Villar		26
PRICUM ROSADO	09	V T León	Prieto Picudo		Margon		32
PEÑASCAL ROSADO	09	VTCyL	Tempranillo y garnacha		Peñascal	Aguja con 2ª fermentación en depósitos de presión a baja temperatura	34
MANOLIN ROSADO	09	VTCyL	PrietoPicudo		Casto Pequeño		35

TINTOS SIN CRIANZA

Indice Por TIPO DE VINO

MARCA	Ñ	DO	VARIEDADES	CRIANZA	BODEGA	NOTAS	CATA
ABADIA DA COVA	09	Ribeira Sacra;	Mencia		Abadía Da Cova		41
RECORBA	09	R.Duero	Tempranillo		Real Sitio de Ventosilla		19
LIBERALIA CERO	09	Toro	Tinta de Toro		Liberalia	Fermentado en barrica	29
MURUVE	09	Toro	Tinta de Toro		Frutos Villar		28
ARNOLDO	09	VTCyL	Tempranillo. Merlot Cabernet S.		Abadía Retuerta		34
MANOLIN	09	VTCyL	Tempranillo		Casto Pequeño		35

TINTOS CON CRIANZA EN BARRICA DE 0 A 6 MESES

FINCA RESALDO	09	R.Duero	Tempranillo	4 m	Emilio Moro		18
PRADO REY	09	R.Duero	95 %Tempranillo, 3% Sauvignon, 2% merlot	3m	Real Sitio de Ventosilla		19
PROTOS	09	R. Duero	Tempranillo	4m	Protos		21
DAMANA 5	09	R. Duero	96% Tempranillo 4% sauvignon	4 m	Tabula		21
CARRAMIMBRE	08	R.Duero	90% Tempranillo 10 %Cabernet S.	6m	Pingon		20
REJADORADA	06	R. Duero	Tinta de Toro	6m A/Rum	Rejadorada		28

Indice Por TIPO DE VINO

MARCA	Ñ	DO	VARIEDADES	CRIANZA	BODEGA	NOTAS	CATA
FARIÑAS BARRICA	08	Toro	Tinta de Toro	4m A/F	Fariñas		28
PETALOS DEL BIERZO	08	Bierzo	Mencia	4m	Descendientes J.Palacios		31
RÍVOLA	07	VTCyL	Tempranillo Cabernet S.	6m	Abadía Retuerta	Enol: Angel Anocibar	34

TINTOS CON CRIANZA DE 6 A 12 MESES DE CRIANZA EN BARRICA

EMILIO MORO	06	R. Duero	Tempranillo	12m	Emilio Moro		18
LEGARIS	06	R. Duero	Tempranillo	12 m	Legaris		18
MATARROMERA	06	R. Duero	Tempranillo	12 m	Matarromera		19
PAGO DE CARRAOVEJAS	07	R. Duero	86% Tempranillo 12 % Cabernet S. 2% Merlot	12 m	Pago de Carraovejas		19
PINNA FIDELIS	05	R. Duero	Tempranillo	12 m	Pinna Fidelis		20
CARRAMIMBRE	06	R. Duero	90% Tempranillo 10 %Cabernet S.	12 m	Pingon		20
RECOLETAS	06	R.Duero	Tempranillo	12m	Recoletas		20
DAMANA	06	R. Duero	96% Tempranillo 2 %Sauvg. 2%Mrlt.	12m	Tabula		21
13 CÁNTAROS NICOLÁS	06	Cigales	Tempranillo	8 m	Las Nieblas		26
LIBERALIA 4	06	Toro	Tinta de Toro	12 m	Liberalia		29

Indice Por TIPO DE VINO

MARCA	Ñ	DO	VARIEDADES	CRIANZA	BODEGA	NOTAS	CATA
PRIMA	09	Toro	Tinta de Toro		Maurodos		29
FARIÑAS CRIANZA	06	Toro	Tinta de Toro	8m	Fariñas		28
LEIONE	06	Bierzo	Prieto Picuado	9m	Dominio DosTares		31
YLLERA	06	VTCyL	Tempranillo	12	Los Curros		34

TINTOS CON CRIANZA DE 12 A 18 MESES DE CRIANZA EN BARRICA

ALION	06	R.Duero	100% Tempranillo	14 m	Alion		16
PROTOS CRIANZA	05	R.Duero	100 % Tempranillo	14m	Protos		21
CONDADO DE HAZA	05	R.Duero	Tempranillo	18 m	Condado de Haza		17
CRUZ DE ALBA	06	R.Duero	Tempranillo	15 m	Cruz de Alba		17
DEHESA DE LOS CANÓNICOS	06	R.Duero	88% Tempranillo 12% Cabernet S.	15 m	Dehesa de los canónigos		18
MALEOLUS	06	R.Duero	Tempranillo	18 m	Emilio Moro		18
ARZUAGA NAVARRO	06	R.Duero	90 % Tempranillo 7% Cabrnt.3% Merlot	15m	Arzuaga Navarro		17
TABULA	04	R. Duero	96% Tempranillo 4% Sauvignon	16 m	Tábula		21
MUSEUM	06	Cigales	Tempranillo		Museum		26

Indice Por TIPO DE VINO

MARCA	Ñ	DO	VARIEDADES	CRIANZA	BODEGA	NOTAS	CATA
PRICUM	07	VT d León	Prieto Picudo	13m. F	Margon		32
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL	06	VTCyL	75 %Tempranillo 20 %Cabernet 5 %Merlot	18m F/A	Abadía Retuerta		34

TINTOS CON CRIANZA SUPERIOR A 18 MESES DE CRIANZA EN BARRICA

AALTO	06	R.Duero	100% Tempranillo	23 m F/A	AALTO		16
PESQUERA DE DUERO	06	R.Duero	Tempranillo	18 m	Alejandro Fernandez-TintoPesquera		16
CESAR PRÍNCIPE	06	Cigales	Tempranillo	18 m	Las Nieblas		26
SAN ROMÁN	06	Toro	Tinta de Toro	23 m	Maurodos		29
YLLERA VS	06	VTCyL	Tempranillo	24m	Los Curros		34
MAURO	05	VTCyL	90% Tempranillo 10%Syrah	23m	Mauro		33

VINOS DULCES NATURALES

LIBERALIA UNO	09	VTCyL	90% moscatel, 10% albillo		Liberalia		35
---------------	----	-------	------------------------------	--	-----------	--	----

VINOS ESPUMOSOS

Indice Por TIPO DE VINO

MARCA	Ñ	DO	VARIEDADES	CRIANZA	BODEGA	NOTAS	CATA
Palacio de Bornos Semi		Rueda	Verdejo	12m crza botell			23
Palacio de Bornos Brut		Rueda	Verdejo	24 m crza. botell			23
Anna de Codorniu.		Cava	70%chardonay 10% macabeo 10% parellada 10% reserva				43
Freixenet brut Reserva		Cava	40 % macabeo 30 % xarel.lo 30% parellada				43
Segura Viudas Reserva Heredad		Cava	67% macabeo 33 % parellada			Elaborado con vino de las mejores añadas	43

PROVINCIAS	Situado en la zona Norte de la Meseta, el río Duero vertebrada esta DO, que tiene 115 KM de largo y 35 de ancho, se extiende a lo largo de las de las provincias de Soria, Burgos, Valladolid y Segovia.
SUELO	Formado por un gran zócalo recubierto por sedimentos terciarios, la mayor parte de estos sedimentos está constituido por capas de arenas limosas o arcillosas y destaca la alternancia de capas calizas, margas y de concreciones calcáreas. Esta cuenca se forma en el Mioceno y presenta niveles horizontales suavemente ondulados que por la erosión hoy se presentan en forma de plenillanura, con cotas de 911m en la lomas y 750 a 850m en los valles
CLIMA	Pluviometría moderada-baja (450 mm/año). Veranos secos (40°C), e inviernos largos y rigurosos (-18°C). 2400 horas de sol al año. La configuran como clima mediterráneo con carácter continental
	T: Tempranillo (tinto fino o tinta del país), cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha tinta. B: Albillo
TIPOS DE VINO	Rosados: sin crianza Tintos Joven: con crianza en bodega inferior a 12 meses. Crianza: 12 meses en bodega y se comercializa pasado el 1 de octubre posterior al año de vendimia Reserva: 36 meses de envejecimiento de bodega y botella, pasado al menos 12 en bodega. Gran Reserva: envejecimiento de 60 meses de los cuales 24 en bodega
	www.doriberadelduero.es

BODEGAS LOS AALTO

Aalto /06

100 % tempranillo. Crianza 23 meses en barrica 50% francés americano. V:color picota oscuro. N: compleja y elegante con frutos rojos y negros maduros, regaliz y balsámicos. B:amplio y algo especiado, elegante y con un final y alargado.

BODEGAS ALION

Alion /05

100 % tempranillo. Crianza 14 meses en barrica de roble francés y un año en botella. N: frutas negras y roja muy maduras con un fondo de regaliz y suaves tostados, B: Acidez equilibrada con fruta bien integrada con la madera, elegante y largo final

BODEGAS ALEJANDRO FERNANDEZ-TINTO PESQUERA

Pesquera de Duero 06

Color rojo cereza, aromas a fruta madura, especiados y tostados. Boca potente y sabrosa, taninos maduros

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

www.arzuaganavarro.com

Arzuaga Navarro

Fresco armonioso y fragante, madurez , acidez y un toque de madera. Excelente tacto en boca

BODEGAS CONDADO DE HAZA

Condado de Haza 05

Tempranillo, con 18m de crianza. V: rojo picota intenso .N: aromas de mora y vainilla. B: potente, estructurado con madera bien integrada

BODEGAS CRUZ DE ALBA

www.cruzdealba.es

Cruz de Alba 06

100 % tempranillo,15 meses en barricas de roble francés y americano.10 meses en botella antes de salir al mercado.V: De capa muy alta, mantiene un recuerdo de tonos morados.N: despliega aromas y matices de frutas negras y rojas junto con los característicos de las maneras más nobles. Se aprecia un fondo lácteo de yogur. Su paso en boca es sabroso, llenándola y marcando de nuevo la fruta.

BODEGAS DEHESA DE LOS CANÓNIGOS

www.dehesadeloscanónigos.com

Dehesa de los Canónigos 06

Intensidad aromática media, tostados. En boca fina y abierta con taninos dulces

BODEGAS EMILIO MORO

www.emiliomoro.es

Finca Resalso 08

Vino elaborado con una selección de uvas de viñedos de entre 5 y 15 años. 4 meses en barricas de roble francés. Aromas frutales, florales con especias dulces, bien estructurado y carnoso.

Emilio Moro 06

Selección de viñedos entre 15 y 25 años, permanecen 12 meses en barricas de roble francés y americano. Buen equilibrio entre la crianza y la fruta fresca roja y negra. Jugoso en boca, potente y con taninos maduros.

Maleollus 06

Uvas de majuelos de entre 25 y 75 años. Hace parte de la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y la crianza de 18 meses en barricas de roble francés. Especiado, tostado, complejo, en boca potente y sabroso con madera muy bien integrada y taninos marcados

BODEGAS LEGARIS

www.legaris.com

Legaris 06

Tinta fina. Color rojo cereza , fruta roja del bosque madura. Boca equilibrado, sabroso, con taninos maduros y un punto lácteo al final

BODEGAS MATARROMERA

www.matarromera.es

Matarromer Crza. 06

100% Tinta del País. Criado en barrica de roble americano durante 12 meses. En fase visual se muestra cubierto de capa, limpio y brillante. En nariz es intenso y complejo, dominando la vainilla, cuero, tabaco y regaliz. En boca, se muestra redondo y carnoso, con un tanino amable, y final de boca elegante y armonioso.

BODEGAS REAL SITIO DE VENTOSILLA

www.pradorey.com

Recoba

100% tempranillo, V: color púrpura con ribetes violetas. N: aromas de fruta roja. B: sedoso, untuoso, con tanino suave y agradable postgusto

Pradorey Roble 08

Pradorey ½

Vino joven con una ligera crianza en barrica, elaborado con tempranillo(95%), cabernet sauvignon (3%) y merlot (2%). Fermentación en depósito de acero inoxidable, reposa 3 meses en barricas de roble americano, 1 mes en cono de roble francés y reposa 5 meses en botella antes de salir al mercado.

BODEGAS CARRAOVEJAS

www.pagodecarraovejas.com

Pago de Carraovejas 07

Tinto fino y cabernet sauvignon, Fruta negra, saúco, toques minerales, complejo. Cremosidad en la boca con un tanino maduro

BODEGAS PINGÓN

www.bodegaspington.es

Carramimbre roble

90% Tinta del País 10% cabernet sauvignon V: rojo picota con tonos violáceos. N: intensidad alta con aromas de fruta roja madura mezclados con ligeros toques especiados, muy sutiles y sugestivos. B: bien armado, equilibrado y sabroso. Se aprecian los taninos de su media crianza. Con buena persistencia, en el postgusto vuelven a aparecer las frutas rojas con fuerza

Carramimbre Crianza

90% tinta del país y 10 % cabernet sauvignon. V: rojo cereza con tonos guindas, en capa fina aparecen violáceos. N: aromas muy intensos de especias con toque de vainilla, mezclados aún con tonos de fruta madura, limpio y complejo. B: la entrada es fuerte, donde se notas los taninos para posteriormente dejan un buen paso de boca. Amplio, equilibrado, en retronasal vuelven a aparecer esas notas especiadas y de fruta roja. Alta persistencia.

BODEGAS PINNA FIDELIS

www.pinnafidelis.com

Pinna fidelis crza/05

10 % Tempranillo, con 14 mese de crza. V: rojo picota cubierto. N: fruta roja y negra con especias de vainilla y clavo. B: Carnoso con taninos bien integrados

BODEGAS RECOLETAS

www.bodegasrecoletas.com

Recoletas Crianza 05

100 % tempranillo, crianza de 12m. V: rojo picota de capa alta. N: frutos negros y vainilla. B: estructurado largo y carnoso, persistente

BODEGAS PROTOS

www..bodegasprotos.com

Protos Joven Roble 08

100% tempranillo, 6 meses de barrica de roble americano. V: rojo picota con ribete púrpura. N: fruta roja con un fondo de vainilla. B: entrada elegante, con taninos presentes

Protos Crianza 06

100% tempranillo, 14 meses en barrica de roble francés y americano. V: rojo picota con ribete granate. N: fruta madura con tonos especiados y tostados. B: suave, elegante, carnoso con taninos integrados, persistente

BODEGAS TABULA

www.bodegastabula.es

Damana 5, 09

Elaborado con las variedades Tempranillo 96%. Cabernet Sauvignon 4%, procedente de viñedos con una edad de 10 años. Encontramos frutos rojos frescos equilibrados con pequeños aportes especiados cedidos por su corto paso por barrica. En boca se presenta goloso, fresco y frutal, con una viveza propia de su juventud. Agradable postgusto

Damana Crianza

Tempranillo 96%, Cabernet Sauvignon 2% y Merlot 2%. Uvas procedentes de viñedos cuya edad oscila entre 15 y 25 años. Color rojo cereza intenso, con tonos morados y rojos. Capa media y lágrima lenta y ancha. En nariz se aprecia una conjunción de aromas intensos de fruta (frambuesa, ciruela); hinojo, regaliz y vainilla junto con tostados. En boca está bien equilibrado con un tanino suave y elegante. Es amplio y persistente.

Tábula 04

Tempranillo 96%, Cabernet Sauvignon 4%, procedentes de viñedos cuya edad supera los 30 años. V: Color rojo picota intenso, con ribete morado. Capa cubierta, profunda. Lágrima glicérica y lenta. Nariz potente, intensa, con fruta muy nítida, limpia, mezclada con aromas procedentes de la crianza en roble francés. Zarcamora y frambuesa se entrelazan con tonos balsámicos, especiados y algún torrefacto. En boca es equilibrado, carnoso destacando un importante tanino suave.

PROVINCIAS	Valladolid, Avila y Segovia. Las DO Rueda se crea el 12 de enero de 1980
SUELO	<p>La D. O. Rueda se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero, constituyendo una altiplanicie de suaves relieves y vertientes sometidas a los vientos atlánticos. Amplias terrazas aluviales y dilúviales en los márgenes del Duero y de sus afluentes Trabancos, Zapardiel y Adaja. Tierras pardas, ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas con una buena aireación y drenaje y afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones. Permeables y sanas, su textura varía de arenolimososa a limosa.</p> <p>Este sustrato geológico ha evolucionado hasta los típicos terreno cascajosos típicos de la DO Rueda.</p>
Clima	<p>La D.O. Rueda se eleva entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, más que en otras zonas de Europa.</p> <p>La vegetación brota tardíamente, con podas hasta el mes de marzo incluso abril. Las lluvias son escasas alcanzando unos mínimos de 300 litros y unos máximos de 500 litros anuales. Clima mediterráneo de carácter continental</p>
Variedades	Blancas: Verdejo, Sauvignon blanc, palomino fino y Viura Tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, garnacha.
TIPOS DE VINO	Tintos jóvenes (sin crianza) Crianza (6 meses en barricas de roble) Reserva (al meso 12 meses de crianza en barrica de roble y 36 meses antes de salir Al mercado) Gran reserva (24 m en barrica y 36m en botella), blancos(tranquilos y espumosos) y rosados (tranquilos y espumosos)
	www.dorueda.es

BODEGAS PALACIO DE BORNOS

www.bodegasdecastilla.com

Palacio de Bornos Verdejo

Elaborado con uva 100% verdejo, es un vinofresco, aromático que se nos presenta con un color amarillo pálido, y tonos verdosos, con un intenso aroma floral y frutal propio de la variedad, una fresca acidez y notas frutales que vuelven a aparecer en boca.

Palacio de Bornos Sauvignon

Amarillo pálido, con aromas varietales, fruta tropical y flores, fresco , sabroso y bien equilibrado

Palacio de Bornos Semi Seco

Color amarillo pajizo . Burbuja bien integrada. Intenso en nariz, con notas de manzana madura. Agradable en boca, con buen equilibrio entre dulzor y acidez.

Palacio de Bornos Brut

Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Burbuja fina, redondeada y bien integrada. Aroma potente, complejo y maduro, con notas de flores blancas . Amplio y fresco en boca, con gran estructura.

SOC. COOP. AGRÍCOLA CASTELLANA

Cuatro Rayas Viñedos Centenarios

100% verdejo. V: color amarillo limón . N: potente fresco y varietal (melocotón , hierba fresca ..) B: untuoso con toque de fruta fresca

PROTOS

Protos Verdejo

100 % verdejo, V: amarillo, pajizo. N: manzana y fruta tropical B: redondo , afrutado y alma de verdejo

J.R. PANIAGUA

Veyovis

100 % verdejo. V: vino blanco amarillo pajizo, limpio y brillante.N: intensidad alta en la que se aprecian todos los aromas propios de la variedad, hinojo, piña madura etcB: entrada elegante, paso untuoso con una acidez moderada que refresca el alcohol. Persistente con un postgusto de fruta blanca de hueso

PROVINCIAS	Do que nace en 1991 Valladolid y Palencia. EN la depresión del Duero a ambos lados del río Pisuerga
SUELO	Desde el punto de vista geomorfológico, el territorio corresponde al Mioceno. El suelo está formado por sedimentos terciarios y cuaternarios: arenas, calizas y gredas yesíferas, que reposan sobre arcillas y margas.
Clima	Corresponde al continental con influencia atlántica, con fuertes oscilaciones térmicas, tanto durante el día como a lo largo del año. Caracterizado por su irregularidad pluviométrica y su fuerte sequía estival; los inviernos son crudos y prolongados con heladas y nieblas frecuentes y predominio de vientos Poniente y Abrego. La insolación media anual se cifra en 2.616 horas, con una máxima de 371 horas en julio, y un mínimo de 87 horas en diciembre. La precipitación media anual es de 407 mm. que se reparten en 93 días al año. La temperatura media anual es de 12,2º C, con una oscilación térmica que varía entre 39º C y -6º C.
Variedades	Tinta del país, garnacha tinta y garnacha gris Verdejo y albillo
TIPOS DE VINO	Rosados (elaborados al menos con 60% tempranillo y el resto con variedades blancas) Tintos Crianza (1 año en bodega y 1 año en botella), Reserva (1 año en bodega y 2 en botella) Gran reserva (12 años en bodega y sale al mercado al 5ºaño)
	www.docigales.es

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Viña calderona

N: rosa frambuesa. N: frutos silvestres ácidos. B: entrada correcta, con una acidez media y un cuerpo medio, retrogusto frutal

BODEGAS MUSEUM

www.bodegasmuseum.com

Museum Crza

Elaborado con 100 % tinta del país, crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Afinamiento de 12 meses en botella. V: rojo rubí con irisaciones moradas .N: fruta madura compotada con matices minerales y ahumados .B: Aterciopelado, pleno y fresco, taninos nobles muy bien encajados.

BODEGAS CESAR PRINCIPE

Luna

Color cereza salmón ,buena intensidad con aromas a frutas fresca roja ,B: buen cuerpo y buena acidez con un final correcta

13 Cántaros Nicolás

100 % tempranillo, con 8 meses de barrica V :Color rubí con reflejos cardealícelos, N: frutos rojos, ciruela fresca, especias .B: carnosos con tanino pulido, fresco y persistente

César Príncipe

100 % tempranillo, 14 meses en barrica de roble 80 % francés y 20% americano .N: picota intenso con ribetes violáceos .N: aromas de fruta, especias, monte bajo, hacen de él un vino complejo. B: goloso, elegante, fino, profundo, final largo

PROVINCIAS	Zamora y Valladolid
SUELO	<p>El suelo está formado por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Se alternan desde materiales limosos, a areniscas de grano grueso y fino con niveles de calizas y margas detríticas formados durante el Mioceno.</p> <p>La altitud de los viñedos está comprendida entre los 620 m. y los 750 m. , perteneciendo estos suelos a la Era Terciaria</p>
Clima	<p>La zona de esta Denominación está caracterizada por un clima continental y extremado con influencias atlánticas, de carácter árido.</p> <p>PRECIPITACIONES: 350-400 mm. anuales</p> <p>TEMP. MEDIA ANUAL: 12-13°C (desde -11 a 37°C)</p> <p>HORAS DE SOL EFECTIVAS: 2.600 (hasta 3.000)</p>
Variedades	<p>Tinta de toro, garnacha tinta</p> <p>Verdejo y malvasía</p>
TIPOS DE VINO	<p>Rosados (elaborados al menos con 50% con tinta de toro o garnacha)</p> <p>Blancos (monovarietales o malvasía o verdejo)</p> <p>Tintos 100% tinta de toroTintos Crianza (6 meses en barrica y 2 años en salir al mercado), Reserva (1 año en barrica y 2 en botella) Gran reserva (5 años antes de salir al mercado de los cuales al menos 24 en barrica). Tinto roble , 100% tinta de toro y 10% garnacha</p>
	www.dotoro.es

BODEGAS REJADORADA

www.rejadorada.com

Rejadorada

100% Tinta de Toro, 6 meses de barrica en roble americano y rumano. V: tonos rojos guindas intensos y vivos con sus matices violáceos en capa fina. N: tonos de fruta negra, mora y zarzamora que , predominan sobre los ligeros tonos tostados que la suave estancia en madera le aporta. B: se aprecia un vino equilibrado , robusto, amplio y largo, con un suave final.

BODEGAS FARIÑAS

www.bodegasfarina.com

Colegiata Roble

100% tinta de Toro, V: rojo picota, N: frutas rojas maduras, B: carnosos y suave con buena estructura y no muy tánico.

Colegiata Crza

100% Tinta de Toro. Color rojo con ribetes morados. N: destaca la fruta negras. B : entrada suave, con una ligera acidez

BODEGAS MURUVE

www.bodegasfrutosvillar.es

Muruve Joven

100% tinta de Toro, elaborado en acero inox. V: rojo guinda vivo e intenso con violáceos en capa fina. N: Fruta silvestre (mora, zarzamora). B: estructurado, amplio, persistente con unos taninos agradables.

Muruve Crza

100% Tinta de Toro, fermentación en dep de aceroinox. A temperatura controlada, crianza en barrica de 8 a 12 meses, y 6 meses de botella. V: rojo rubí, N: aromas de crianza de Madera con balsámicos y fondo frutal. B: amplio, sabroso, persistente.

BODEGAS LIBERALIA

www.liberalia.es

Liberalia cero

100 % tinta de Toro, fermentado en barrica de roble americano.V: rojo picota brillante. N: frutos silvestres propios de la variedad con notas de madera y especiados. B: potente y suave con una acidez en su justo punto. :

Liberalia 4

100 % tinta de Toro, 12 meses en barrica de roble francés y 18 de afinamiento en botella. V: color granate con cárdenos en capa fina. N: alta intensidad con notas especiadas, regaliz, cacao amargo con notas lácticas y pastlería.B: untuoso, taninos dulce y estructurado.

BODEGAS MAURODOS

www.maurodos.com

San Román

100 % tinta de Toro, Ceianza de 24m en barricas de roble francés y americano N: Intenso con redominio de fruta negra y minerales. Freso en boca con taninos perfilados y buena armonía

Prima 06

95 % tinta de toro, 5% garnacha. Crianza de 12m. Un Toro moderno, con taninos pulidos , joven y estructurado.

PROVINCIAS	Do creada el 3 de junio de 1988.Leon
SUELO	Los suelos de montaña están constituidos por una mezcla de elementos finos, cuarcitas, pizarras, recibiendo de las vegas que se forman en los valles las continuas aportaciones de las laderas. En el Bierzo los viñedos se orientan fundamentalmente sobre los suelos de tierra parda húmeda, ligeramente ácido y opor tanto con ausencia de carbonatos, propio de climas húmedos
Clima	<p>El Bierzo posee un micro-clima mediterráneo característico, con temperaturas más suaves que las zonas limítrofes y su baja altitud impide, generalmente, las heladas tardías lo que resulta bastante benigno para la vendimia que se adelanta, normalmente, un mes sobre las del resto de Castilla y la Rioja.</p> <p>Las temperaturas extremas se dan en invierno y verano, siendo la media de 12,3°C, registrándose unas mínimas medias de 3,6º en los meses fríos y máximas de 23,6º en los meses más calurosos.</p> <p>La pluviosidad alcanza un mínimo en verano y máximo en los meses de invierno</p> <p>Las precipitaciones son del orden de 721 mm en un año medio. La insolación media anual se cifra en 2.100 a 2.200 horas de sol a lo largo del año.</p>
Variedades	<p>Mencia, Garnacha tintorera</p> <p>Godello, doña blanca, palomino,malvasía</p>
TIPOS DE VINO	<p>Tintos : elaborados con 70% mencia. Crianza min de 2 años de los cuales 6 meses mín en barricas de roble de máx 700 l. Reserva: 3 años de crianza de los cuales al menos 1 en barrica de roble</p> <p>Blancos , con variedades blancas. Reservas(2 años antes de salir al mercado de los cuales 1 en barrica de roble)</p> <p>Rosados con 50% mencia</p>
CURIOSIDADES	www.crdobierzo.es

DESCENDIENTES DE J.PALACIOS

Pétalos del Bierzo/07

N: violeta osuro. N: moras arándanos y mineral B: floral con los taninos domados

DOMINIO DOS TARES

Leione/07

100 % prieto picudo. Con 9 meses en barrica. V: rojo granate intenso, N: frutas rojas maduras y maderas B: seco fresco con taninos amables y equilibrados

PROVINCIAS	Leon
SUELO	
Clima	
Variedades	
TIPOS DE VINO	<p>Blanco : elaborado al menos con 50% de variedades blancas principales</p> <p>Rosado: elaborado al menos con 60% mencia o prieto picudo</p> <p>Tinto: 60% con prieto picudo o mencia</p>
CURIOSIDADES	www.crdobierzo.es

BODEGAS MARGON

www.bodegasmargon.com

Pricum rosado

100 % Prieto picudo V: asalmodo. N: aromas de frutas rojas fresas, grosellas, B: acidez moderada, fresco y suave

Pricum prieto Picudo

100% prietopicudo, 13 meses en barrica de roble francés. V: color cereza con ribete rubí N: aromas florales y minerales. B: fresco con buena acidez

BODEGAS OSSIAN

www.ossian.es

Ossian 2007

Elegante y profunda nariz, donde la fruta madura se funde con las maderas especiadas, donde las notas florales se adornan con destellos minerales, donde aparecen recuerdos de hierba fresca y acidez. En boca aparece fruta carnosa, cremosidad de ahumados, elegancia cítrica, con un paso suave, tranquilo y persistente

BODEGAS BELONDRADE LURTON

www.belondradeylurton.com

Quinta Apolonia

Vino elaborado 100% uva verdejo, compuesto por un 30% de barricas de Belondrade Lurton y un 70% de mosto de viñedos jóvenes fermentado en depósitos de acero inoxidable.

BODEGAS MAURO

www.bodegasmauro.com

Mauro

85 %Tempraniollo y 15% syrah. Crianza de 16 meses en roble francés y americano de distintas edades. N:fruta roja y notas de hierbas aromáticas,balsámico. B: elegante compacto y muy equilibrado con taninos afinados

BODEGAS LOS CURROS

www.grupoyllera.com

Yllera Crza

100% tempranillo. 12 meses en barrica. V: rojo guinda oscuro. N: aroma afrutado con notas de vainilla, B: carnoso en boca con taninos bien integrados

Yllera Vendimia Seleccionada

100% tempranillo, 24 meses de crianza. V: rubí intenso . N: frutas maduras, vainilla, regaliz B: suave y aterciopelado

BODEGAS ABADÍA RETUERTA

www.abadia-retuerta.es

Abadía Retuerta Primicia

V: color granate de capa media. N: frutos rojos silvestres como grosellas y notas especiadas. B: buena entrada correcto en acidez y taninos

Abadía Retuerta Rívola

Tempranillo y Cabernet S. 12 meses de crianza V: rojo picota intenso N: aromas de frutos rojos y recuerdos de regaliz. B: acidez correcta, taninos equilibrados

Abadía Retuerta Selección Especial

75% Tempranillo, 20% cabernet S. Y 5% Merlot. V: guinda picota intenso. N: frutas negras, notas tostadas y un toque floral. B: cuerpo medio y acidez correcta

BODEGAS PEÑASCAL

www.penascal.com

Peñascal

V: rosa frambues, limpio y brillante. N: frutas rojas silvestres. B: fresca y eleganci aportada por la aguja.

BODEGAS LIBERALIA

www.liberalia.es

Liberalia uno

Vino dulce natural, no perteneciente a la DO Toro. 90 % moscatel, 10% Albillo N: amplia y larga con aromas carnosos de albaricoque y cítricos que aportan frescor. Boca amplia y larga, el azúcar se encuentra en perfecto equilibrio con la acidez.

BODEGAS CASTO PEQUEÑO

Tinto Manolin

Tempranillo. V: rojo picota, con irisaciones violáceas .N: Intensos frutos silvestres, moras y frambuesas. B: entrada suave, paso tranquilo , elegante,. En el postgusto vuelven a salir los frutos silvestres, persistencia normal

Claret Manolin

Prieto Picudo. V: color guinda asalmonado. N: frutos rojos muy intenso frambuesa, fresa. B: suave , fresco con una acidez equilibrada

PROVINCIAS	Situada en el NO. De Oejrense entre los ríos Miño, Avia, Arnoia e Barbantiño
SUELO	De origen granítico con presencia de piedras y gravas que dan insolación por las noches. Testuras franco arenosas y francas por sedimentos aluviales
Clima	Clima de transición oceánico, mediterráneo, con pluviometría de 959 mm / año y una temperatura media de 14,5°C. Insolación anual 1915 hrs/año
Variedades	B: treixadura, ttorrés, godello, Loureira, albariño, ladoñ palomino, albilla y macabeo T: Souson, brancelao, Caíño, Ferrón, Mencía, Garnacha tintorera y tempranillo
TIPOS DE VINO	Blanco : elaborado al menos con 50% de variedades blancas principales Tinto: 60% con prieto picudo o mencía Tostado: vino naturalmente dulce con uvas pasificadas a cubierto. Azúcares residuales no inferiores a 70ngr. litro
CURIOSIDADES	www.ribeiro.es

VINO Y BODEGAS GALLEGAS

www.bodegasgallegas.com,

Gran Campiño ribeiro

Treixadura y torrontés. Aromas frutales B: amplio y acidez moderada

BODEGAS VIÑA MEIN

www.viñamein.com

Viña Mein

Elaborado con uva treixadura de base y con otras variedades autóctonas autorizadas (godello, albariño, loureiro, torrontés...) v: amarillo pajizo brillante. N: aromas florales y frutales B: paso por boca equilibrado y pleno.

PROVINCIAS	Do que nace el 11 de octubre de 1980 Ubicada en Pontevedra, tiene 5 subzonas: Val do Salnés, Condado do Tea y O Rosal. Soutomaior y la Ribeira do Ulla.
SUELO	Tierras bajas, con altitud inferior a 300m, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia Atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con descenso hídrico en los meses de verano
Clima	
Variedades	Variedades preferentes: B: Albariño, Loureira branca, teixadura y caíño branco. T: Caíño tinto, Espadeiro, Loureira tinta, Sousón Variedades Autorizadas: B: Torrontés, Godello T: Mencía, Brancelao, Pedral
TIPOS DE VINO	Rías Baixas Albariño: 100% uva albariño Rías Baixas Condado de Tea: al menos un 70 % de Albariño y Treixadura, el resto variedades de la subzona del Condado Tea Rías Baixas Rosal: al menos un 70% Albariño y Loureira, el resto variedades producidas en la subzona El Rosal Rías Baixas Val do Salnés: Al menos un 70% Albariño, el resto variedades producidas en la zona Rías baixas Ribeira do Ulla: Albariño al menos un 70% el resto variedades producidas en las subzona Rías Baixas: elaborado al menos con un 70% de las variedades preferentes y el resto con otras variedades de cualquier subzona Rías Baixas Barrica: Vino con denominación Rías Baixas que ha permanecido en barricas de roble al menos 3 meses Rías baixas espumoso: vino espumoso elaborado en la zona con cualquiera de las variedades preferentes.
	www.doriasbaixas.es

BODEGAS MAR DE FRADES

Mar de frades

100% albariño. V: color amarillo pálido. N: aromas de frutas blancas y piña. B: fresca, amable y cremosa a acidez con un final salado

Mar de Frades ½

BODEGAS VIONTA

www.vionta.com

Vionta

100% albariño. N: amarillom pajizo. N: aromas frutales de buena intensidad. B: fresco y equilibrado con final seco

BODEGAS TERRAS GAUDAS

www.terrasgaudas.com

Terras gauda

Albariño 70 %, loureira, caiño blanco. Realizado con mosto lágrima de cepas nobles del Valle de O Rosal. N: aromas de frutas blancas, de hueso con frescas notas balsámicas. B: entrada amble, fresca untuosidad y un final largo y cremosos.

BODEGAS MARTIN CODAX

Martin Codas

100% albariño. V: amarillo pajizo-verdoso. N: hierbas frescas y manzanas verdes .B: se aprecia una fina aguja, es amplio y sabroso

PROVINCIAS	El río Sil atraviesa la comarca de este a oeste, originando un valle con marcado carácter asimétrico: laderas con mucha pendiente en su margen izquierdo y más suaves en el derecho, esencialmente, en los municipios de O Barco, A Rúa y Vilamartín
SUELO	Graníticos, arcillo ferrosos, calizos, aluviales de llanura, aluviales – terraza,
Clima	Clima mediterráneo oceánico, con inviernos fríos y veranos cálidos. Temperatura entre 8°C y 33°C. Pluviometría entre 850-1000 mm/año. Insolación de 2100-2200 hrs/año
Variedades	B: Godello, doña branca, palomino fino T: Mencía, Merenzao, Brancelao, Souson, Granacha tintorera, Negreda, Grao Negro, Tempranillo
TIPOS DE VINO	
	www.dovaldeorras.es

BODEGAS LA TAPADA

Guitián /08

Monovarietal Godello, se embotella sin realizar la maloláctica. N: aromas a piñas y manzana con algún mineral, B: untoso gArso con acidez moderada

POR D.O. Y BODEGAS

DO. RIBEIRA SACRA

PROVINCIAS	<i>Entre las provincias de Lugo y Orense</i> <i>Tiene 4 subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga Bibeí, Ribeiras do Miño, y Ribeiras Do Sil</i>
SUELO	
Clima	
Variedades	mencia , erenzao, brancellao, mouretón y garnacha blancas palomino, godello, loureira, treixadura, doña branca, albariño y torrentés
TIPOS DE VINO	
CURIOSIDADES	www.ribeirasacras.org

ADEGAS MOURE

www.adegasmoure.com

Abadía da Cova /08

100% mencia, sin clarificación. V: cereza brillante. N: muy frutal y potente. B: equilibrado, suave, vivo y carnoso

PROVINCIAS	En el año 1972 se constituye el consejo regulador de los vinos espumosos. Está formada por 149 municipios la mayor parte de ellos en Cataluña y La Rioja , y alguno en Navarra, Aragón; Valencia, Extremadura y Castilla y León									
VARIETADES	Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonay, Malvasía Pinot Noir, trepat, garnacha tinta, Monastrel									
TIPOS DE VINO	Vinos espumosos blancos y rosados, que en función del tipo del licor de expedición y el azúcar podemos encontrar: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Brut nature: no se añade azúcar después del degüelle</td> <td>Extra Brut:entre (0-6 gr de Az. Por litro)</td> </tr> <tr> <td>Brut: (0-12 gr de Az por litro)</td> <td>Extra seco (12-17 ghr az por litro)</td> </tr> <tr> <td>Seco: (17-32 gr de az por litro)</td> <td>Semi seco(32-50 gr/l de az)</td> </tr> <tr> <td>Dulce > de 50 gr/l</td> <td></td> </tr> </table> <p>En función del tipo de crianza</p> <p>Joven (de 9 a 18 meses de crianza), Reserva (18ª 30 meses de crza.)o Gran Reserva(más de 30 meses)</p>		Brut nature: no se añade azúcar después del degüelle	Extra Brut:entre (0-6 gr de Az. Por litro)	Brut: (0-12 gr de Az por litro)	Extra seco (12-17 ghr az por litro)	Seco: (17-32 gr de az por litro)	Semi seco(32-50 gr/l de az)	Dulce > de 50 gr/l	
Brut nature: no se añade azúcar después del degüelle	Extra Brut:entre (0-6 gr de Az. Por litro)									
Brut: (0-12 gr de Az por litro)	Extra seco (12-17 ghr az por litro)									
Seco: (17-32 gr de az por litro)	Semi seco(32-50 gr/l de az)									
Dulce > de 50 gr/l										
www.crcava.es										

BODEGAS CODORNIU

www.grupocodorniu.com

Anna de Codorniu

70%, chardonay, 10% macabeo, 10% parellada, 10 % reserva. N: amarillo pajizo N: notas aromáticas inconfundibles de la chardonay, B: gran equilibrio entre acidez y azúcar.

BODEGAS FREIXENET

www.freixenet.es

Freixenet Brut Nature

40% macabeo, 30 %xarel.lo, 30%parellada. Cava sóloproducido en los años de vendimia seleccionada. N: complejo y aromas afrutado especialmente de manzana. B: amplio, largo y con un fondo elegante de intensidad media.

BODEGAS SEGURA VIUDAS

www.seguraviudas.com

Segura viudas Reserva Heredad

67 % macabeo, 33% parellada Cava gran reserva elaborado con vino de las mejores añadas N: Deja entrever aromas varietales, B: potente pero son robustez, con un elegante paladar.

