



VINOS Y CHAMPAGNE SELECCIÓN



D.O RIOJA

Cune Gran Reserva 2014

El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple, feliz error ortográfico entre la U y la V creó la icónica marca Cune.



- **Tipo de Vino:** Gran Reserva
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Calificación CVNE:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10 % Graciano, 5% Mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2017

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,62
- **Acidez Total:** 5,15
- **SO₂ Libre / Total:** 29/78
- **pH:** 3,61
- **Índice polifenoles Totales:** 56
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. Su color y estructura se obtiene macerando tras la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza de más de dos años en barricas de roble americano y francés. Antes de ser embotellado, se clarifica de manera tradicional. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá mínimo tres años bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

Datos de la Cosecha

Ciclo vegetativo de 182 días.
El año transcurrió con una climatología favorable, con un ciclo vegetativo que permitía esperar una buena añada.

Tanto los meses de verano como el momento de la recolección estuvieron marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más, los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado, nos permitieron obtener una uva de calidad.

La vendimia de Cune empieza el 24 de septiembre y termina el 22 de octubre.

Notas de Cata

Color granate con capa media y reminiscencias rosadas en el menisco. Buena complejidad aromática donde descubrimos un perfecto equilibrio entre los aromas a fruta madura y los procedentes de la crianza en barrica como las especias dulces, la hoja de puro, café tostado.

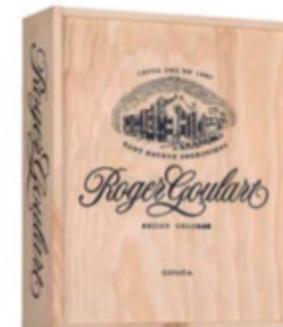
En boca tiene una entrada suave y un paso marcado por un tanino amable que nos lleva a un final ligeramente ácido que le da frescor. Retronasal larga y balsámica.

Perfecto acompañante de platos de la dieta mediterránea
Temperatura de servicio 18°C.

CUNE GRAN RESERVA

ESTUCHE MADERA 3 BOTELLAS

55€ + IVA



3 Botellas (75 Cl.)

Viña Real Reserva 2015

- 94 puntos James Suckling
- 91 puntos Wine Enthusiast
- 93 puntos Tim Atkin

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de "Viña Real", en los que nitidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy Buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Mazuelo y Graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl., 37,5cl. y 18,7cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Total:** 5,60
- **pH:** 3,56
- **Apto para veganos**
- **Acidez Volátil:** 0,57
- **SO₂ Libre/Total:** 32 / 98
- **Índice Polifenoles Totales:** 66

Características de Elaboración

Vino elaborado a partir de parcelas de gran calidad situadas en Rioja Alavesa y vendimiadas manualmente. Tras una maceración prefermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El envejecimiento se lleva a cabo en barricas nuevas y de segundo uso (70% francés y 30% americano) donde permanece una media de 22 meses. Una vez en botella, el vino envejece en los calados de Viña Real mínimo 18 meses antes de salir al mercado, adquiriendo redondez y complejidad.

Datos de la Cosecha

En Viña Real la vendimia comenzó con adelanto el 15 de septiembre finalizando el 6 de octubre. Un ciclo vegetativo de 182 días con una climatología muy favorable. Tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

Notas de Cata

Capa media-alta de color rojo rubí Burdeos, limpio y brillante con buena intensidad.

En nariz denota aromas intensos de larga persistencia. Aparece fruta roja muy madura bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en barrica como torrefactos, especiados y ahumados.

En boca, se aprecia un vino muy bien estructurado, vuelven a aparecer esos aromas observados en nariz, notas complejas de fruta compotada y roble fino. Vino de largo final que evolucionará muy positivamente en botella con un largo potencial de guarda.

Maridaje: Todo tipo de carnes y pescados grasos.

VIÑA REAL

ESTUCHE MADERA 2 BOTELLAS

30€ + IVA



2 Botellas (75 cl.)

Contino Reserva 2016

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja.

Sus vinos se obtienen únicamente del viñedo plantado en sus 62 hectáreas.

El viñedo del Contino se integra alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro en Laserna, pedanía del municipio de Laguardia. Rioja Alavesa.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja Alavesa
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Varietades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio-Julio 2019

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,50
- **Acidez Total:** 5,75
- **SO₂ Libre Libre / Total:** 37/122
- **pH:** 3,44
- **Índice polifenoles Totales:** 56
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado realizan una maceración prefermentativa en frío de 24-48 horas hasta que de forma espontánea, se inicia la fermentación alcohólica, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 12000 lts. a Tª de 26-28°C. Secuencialmente se realiza una maceración post-fermentativa con remontados suaves hasta el momento del descube. La fermentación maloláctica transcurre también de forma espontánea. Envejecimiento durante dos años en barricas de roble americano 40% y francés 60%, período que se completa con la crianza en botella en los calados de la bodega hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

El ciclo vegetativo correspondiente al año 2016 fue diferente respecto a años anteriores. Abundantes lluvias durante la época invernal y ausencia de altas temperaturas, que se tradujeron en una mayor producción. En cuanto a las temperaturas, fueron más bajas que el año anterior. La vendimia se inició el 21 de Septiembre y concluyó el 22 de Octubre, con temperaturas frías y ambiente seco, dando como resultado una de las vendimias más tardías de los últimos 10 años, con una calidad de uva excepcional.

Notas de Cata

Contino Reserva 2016 es sobre todo un vino excelente, armonioso, con una nariz fragante, que ofrece recuerdos de fruta roja sana y madura en perfecto estado de maduración, así como aromas florales y balsámicos que aportan mucha frescura; todo ello en un perfecto equilibrio con sutiles notas especiadas. En boca muestra una tanicidad madura y frutal, es largo y sedoso, dejando entrever el estilo propio y personal que define Contino: elegancia y equilibrio.



CONTINO RESERVA

ESTUCHE MADERA 2 BOTELLAS

49€ + IVA



2 Botellas (75 cl.)

Imperial Reserva 2016

Imperial es uno de los grandes vinos de España. Un clásico riojano, nace en los años veinte. La elaboración de Imperial sólo se da cuando se producen cosechas excepcionales.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Graciano, mazuelo y Garnacha.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl, 1,5cl. y 37,5cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2019

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14% Vol.
- **Acidez volátil:** 0,67
- **Acidez total:** 5,16
- **SO₂ Libre/Total:** 38/96
- **pH:** 3,61
- **Índice polifenoles totales:** 70
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

De nuestros mejores viñedos de más de 40 años situados en las zonas de Villalba, Briones y Torremontalbo hacemos una selección de la uva en campo. Tras rigurosos controles de maduración comienza la vendimia manual en cajas de 20 kg. La uva llega a la bodega y es introducida en una cámara frigorífica durante 24 horas. Tras un proceso de selección en cinta, la uva pasa por gravedad a tinajas de roble francés, donde realizará la fermentación alcohólica. Posee una crianza de 2 años en barricas de roble francés y americano, finalizando el proceso con un envejecimiento en botella de 2 años en nuestros calados centenarios, hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2016 comienza en Cvne el 19 de septiembre y finaliza el 31 de octubre. Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en Cvne caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco. El inicio de la primavera fue lluvioso. El mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo que duró 161 días, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

Notas de cata

Color cereza picota de capa alta. Atractivo en nariz donde la complejidad viene dada por un buen ensamblado entre los aromas afrutados procedentes de la mezcla de variedades y los procedentes de la crianza en roble francés y americano. En boca descubrimos un paso redondo, graso y un tanino sedoso pero marcado. La retronasal es larga y muy agradable. Todo ello nos hace ver que es un vino que tendrá una buena evolución a largo de los años. Como maridaje recomendamos pescados grasos, caza, carnes rojas, y quesos curados. Temperatura de servicio recomendada 18°C

IMPERIAL RESERVA

ESTUCHE MADERA CON 2 BOTELLAS

52€ + IVA



2 Botellas (75 cl.)

Viña Real Gran Reserva 2014

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de "Viña Real", en los que nitidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.



- **Tipo de Vino:** Gran Reserva
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Calificación Viña Real:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 95% Tempranillo, 5% Graciano
- **Tipo de botella:** Borgosa
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2017

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,75 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,6
- **Acidez Total:** 5,7
- **SO₂ Libre/Total:** 25/93
- **pH:** 3,54
- **Índice Polifenoles Totales:** 64
- **Apto para Veganos**

Características de Elaboración

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en nuestras mejores parcelas de Rioja-Alavesa. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y "delestages" con el fin de conseguir una buena extracción de cuerpo e intensidad colorante, así como largas maceraciones. La crianza se realiza en barricas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en barrica de mínimo 2 años el vino pasa a su envejecimiento en botella durante mínimo 3 años en los cuales el vino va alcanzando la elegancia y suavidad que le caracteriza hasta su momento de salida al mercado.

Datos de la Cosecha

Ciclo vegetativo 182 días.

El año 2014 nos trajo una vendimia complicada y con muchos obstáculos que había que superar para llegar a una madurez homogénea y apropiada para vinos de alta calidad. La época del invierno en los viñedos de la Rioja Alavesa comenzó en el año 2014 con un verano caluroso y seco especialmente durante el mes de agosto, lo que nos hacía esperar al principio de septiembre una cosecha histórica. Pero el mes de septiembre con días de fuerte lluvia ya hizo presagiar desigualdades en la madurez de las uvas.

Otro año más se demuestra que gracias a la dedicación al trabajo en el viñedo hemos conseguido una calidad homogénea y muy alta.

La vendimia en Viña Real comenzó el 29 de septiembre y se extendió hasta el 21 de octubre, más o menos fechas dentro de la media.

Notas de Cata

Capa media – alta de color granate vivo y brillante.

Gran riqueza aromática tanto en intensidad como en complejidad. Los aromas propios de la variedad mayoritaria, tempranillo, armonizan con los propios de la crianza, torrefactos y balsámicos, dando al vino su tipicidad.

Excelente entrada en boca, redondo pero estructurado y con una buena integración entre las notas de crianza en barrica con las de fruta negra muy madura. Final de boca largo y persistente.

Todo ello le da al Viña Real Reserva 2014 la elegancia que caracteriza a un gran vino con largo potencial de guarda.

VIÑA REAL GRAN RESERVA

ESTUCHE MADERA CON 2 BOTELLAS

49€ + IVA



2 Botellas (75 Cl.)



D.O RIBERA DEL DUERO
D.O RUEDA

VIÑA CIMBRÓN

Verdejo Selección

Vendimia seleccionada. Viñedos de 50 años. Elaboración muy cuidada; durante la maceración prefermentiva el 50% de la uva se macera durante 8 horas a 7°C obteniendo más aromas.

Fermentación lenta entre 14-16°C con crianza posterior sobre lías, aportando mayor volumen y longevidad al vino.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pajizo de intensidad media, con profundos reflejos verdes. Transparente y brillante.

Aroma potente intenso, carácter varietal del Verdejo muy marcado donde predominan tonos herbáceos y ecos balsámicos, con fondo anisado muy persistente complementado con matices de fruta de hueso y tonos cítricos que le aportan frescor.

Sabroso, aromático y glicérico con buena entrada en boca. Fresco, elegante, suave y a la vez estructurado.

Final complejo y muy anisado. Larga permanencia en boca.

GASTRONOMIA
Temperatura de servicio entre 8°C y 10°C



www.bodegasfelixsanz.es

100% Verdejo



Selected harvest. Vineyards are 50 years old.
Grapes has a maceration for extraction aromatic polyphenols for 8 hours to 7 ° C.

Long fermentation between 14-16°C and the wine stays with its lees for 3 months .

TASTING NOTES
Yellow straw colour with deep green reflections

Intense and varietal aromas on the nose with herby and balsamic hints aniseed base and complemented with bone fruits and citric touches doing a fresh wine.

Tasty, aromatic and glyceric with a good entry. Fresh and elegant with a very good backbone.

Complex, aniseed and persistent on the finish.

MATCHING
Serving temperature 8 to 10°C

VIÑA CIMBRÓN

Verdejo Fermentado en Barrica Barrel - fermented

Fermentado y envejecido en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA
Es un vino de color verdoso con reflejos dorados de lágrima intensa.

En nariz, sobre tonos frutales con melocotón y frutas confitadas, aparece perfectamente ensamblado el roble americano y francés con tonos especiados (vainilla, frutos secos) y lácteos (mantequilla, cacao).

En boca es untuoso y equilibrado, muy especiado por vía retronasal. Su final es largo y persistente. Muy sugerente y evocador.

RECOMENDACIÓN
Temperatura de servicio 12°C



www.bodegasfelixsanz.es

Fermentation and ageing in American and French oak.

TASTING NOTES
Green coloured with golden reflections and intense tear.

On nose, fruity peach overtones and fruit jam perfectly blended with oak. Spicy, vanilla hints, roasted nuts and dairy.

Unctuous, balanced on mouth and very spicy in the finish. Long, suggestive and evocative finish.

MATCHING
Serving temperature 12°C

100% Verdejo
Fermentado en barrica
Barrel - fermented



RUEDA VIÑA CIMBRÓN

ESTUCHE DE MADERA CON 2 BOTELLAS:

1 VIÑA CIMBRÓN SELECCIÓN (CRIANZA SOBRE LIAS)

1 VIÑA CIMBRÓN FERMENTADO EN BARRICA

35€ + IVA





N
MONTE NEGRO

RESERVA

ELABORACIÓN
Criado en barricas mixtas, de roble americano y francés

WINEMAKING
Ageing in french and american oak barrels

NOTAS DE CATA
Color rojo picota, con tonos teja en capa fina

TASTING NOTES
Intense cherry colour with tile tones in fine layers

Intenso, elegante, con recuerdos a frutas rojas, pinceladas de café, sándalo, vainilla, cacao y regaliz, acompañados de matices de torrefacto

Intense and elegant red fruits notes with touches of coffee, sandalwood, vanilla, cocoa and liquorice and high roast hints

Vivo en boca, rápido, con taninos de gran expresión, de sabor limpio y noble

Lively and fast on mouth with tannins of great expression. Clean and noble taste

Es amplio y persistente, reflejando a la perfección las condiciones geoclimáticas

Ample and persistent according its geoclimatic conditions

GASTRONOMÍA
Temperatura de servicio: 16-18 °C

MATCHING
Serving temperature 16 to 18 °C

Puede conservarse en buenas condiciones por largo tiempo

Can be preserved in good conditions for long periods

100% Tempranillo
18 meses en barrica
18 months in barrel

Ribera del Duero
Denominación de Origen

www.bodegasfelixsanz.es



N
MONTE NEGRO

CRianza

ELABORACIÓN
Crianza en barrica mezcla de madera de roble francés y americano.

WINEMAKING
Aged in barrels of mixed French-American oak

NOTAS DE CATA
Color cereza intensa con tonos de lima en finas capas

TASTING NOTES
Vivid cherry color with lime tones in fine layers

Intensas y elegantes notas de fruta roja con toques de café, sándalo, vainilla, coco y regaliz con matices torrefacto

Intense and elegant notes of red fruits with touches of coffee, sandalwood, vanilla, coconut and liquorice, with hints of roasted aromas

Alegre en boca, rápido, con taninos de gran expresión
Gusto limpio y noble

Lively in quick in the mouth, with very expressive tannins. Clean and noble taste

Profundo y persistente reflejo de las condiciones geoclimáticas de la zona

Deep and lasting reflex of the growing soil and climate conditions

GASTRONOMÍA
Temperatura de servicio entre 16 °C y 18 °C

SERVING
This wine is to be enjoyed at 16 to 18 °C

Puede conservarse en perfectas condiciones durante largo tiempo

Can be stored under perfect conditions for a long time

100% Tempranillo
Mínimo 12 meses en barrica
Minimum 12 months in barrel

Ribera del Duero
Denominación de Origen

www.bodegasfelixsanz.es

RIBERA DEL DUERO MONTENEGRO

ESTUCHE MADERA CON 2 BOTELLAS:

1 MONTENEGRO CRIANZA
1 MONTENEGRO RESERVA

40€ + IVA



D.O SOMONTANO

SOMONTANO SERS TEMPLE

ESTUCHE MADERA CON 3 BOTELLAS

45€ + IVA



TEMPLE

Solo 5108 botellas.

Variedades: Merlot/Syrah.

Tipo de vino: Tinto. Crianza de 8 meses en barrica de roble y 12 meses en botella.

Temperatura de servicio: 16 a 18 grados.

Vista: Rojo rubí intenso con ligeros tonos teja.

Olfato: Intensidad alta. Fruta madura y especias, ciruela, pimienta, clavo, tostados.

Gusto: Ataque suave y agradable, estructurado con un tanino dulce, voluminoso y equilibrado.

Retronasal potente. Post-gusto largo de vainilla, tostados y especias.

Maridaje: Carnes rojas a la brasa, guisos de caza, embutidos, quesos curados.



sers
significa cierzo

- Solo viñedo propio.
- Solo 12 hectáreas en las mejores fincas.
- Solo viñas trabajadas con el respeto que nos merece la tierra.
- Solo uvas vendimiadas a mano.
- Solo con el deseo de compartir la naturaleza en cada gota.
- ¿Solo?



- Sólo con el deseo de compartir la naturaleza en cada gota.
- ¿Sólo?



GR18

Solo 2020 botellas.

Variedades: Cabernet Sauvignon/Merlot.

Tipo de vino: Tinto, Crianza 18 meses en barrica de roble y 18 meses en botella.

Temperatura de servicio: 16 a 18 grados.

Vista: Rojo púrpura intenso con ligeros tono teja.

Olfato: Intensidad muy alta, balsámico, hierbas aromáticas y especias, compota de fruta, orejones, torrefactos y minerales.

Gusto: Ataque agradable, sabroso, estructurado. Buena acidez, taninos dulces y voluminosos.

Retronasal potente. Post-gusto de especias y tostados.

Maridaje: Carnes rojas, guisos de caza, ahumados, embutidos, quesos, foie.

SOMONTANO SERS GR 18

ESTUCHE MADERA CON 3 BOTELLAS

55€ + IVA



sers
significa cierzo

- Solo viñedo propio.
- Solo 12 hectáreas en las mejores fincas.
- Solo viñas trabajadas con el respeto que nos merece la tierra.
- Solo uvas vendimiadas a mano.
- Solo con el deseo de compartir la naturaleza en cada gota.
- ¿Solo?



- Sólo con el deseo de compartir la naturaleza en cada gota.
- ¿Sólo?



SINGULAR

Solo 5037 botellas.

Variedades: Parraleta.

Tipo de vino: Tinto. Crianza de 4 meses en barrica de roble y 4 meses en botella.

Temperatura de servicio: 14 a 16 grados

Vista: Rojo cereza con tonos violáceos.

Olfato: Intensidad alta, aromas frescos de fruta roja y negra, torrefacto y vainilla junto a un ligero cacao.

Gusto: Suave en ataque, ligero y fresco, destacan los aromas metálicos y florales. Buena acidez, con un tanino suave. Retronasal potente. Post-gusto largo.

Maridaje: Carnes suaves, aperitivos, pescados grasos, pasta y cócteles.

SOMONTANO SERS SINGULAR

ESTUCHE MADERA CON 3 BOTELLAS

45 € + IVA





**VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ
MIGUEL DOMECCQ**



 **MIGUEL DOMECQ**
— UNA TRADICIÓN FAMILIAR DE BODEGUEROS DESDE 1730 —

TORRE DE CERES -TINTILLA DE ROTA

CATEGORÍA	Vino de la Tierra de Cádiz
BOTELLA	0,75 L.
PRODUCCIÓN	700 Botellas
NUESTRAS UVAS	TINTILLA DE ROTA

DATOS CLIMATOLÓGICOS

Nuestros viñedos se encuentran situados en la región vitivinícola más meridional de Europa. La cercanía al mar Atlántico hace que sea una región templada, con inviernos no muy fríos y húmedos, y veranos no muy cálidos refrescados por las noches por la húmeda brisa marina.

La añada 2017 fue templada con un verano marcado por predominantes vientos de poniente.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN

Vendimia manual nocturna. Fermentación con levaduras autóctonas y posterior crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Nombre: Pago de Torreceira

Situado a 135 metros sobre el nivel del mar, a 15 kilómetros de este, con una orientación Oeste.

Edad: Viñas con edades de entre 15 y 20 años.

Suelo: Albariza de color blanco, textura arcillosa y alto contenido en carbonato cálcico.

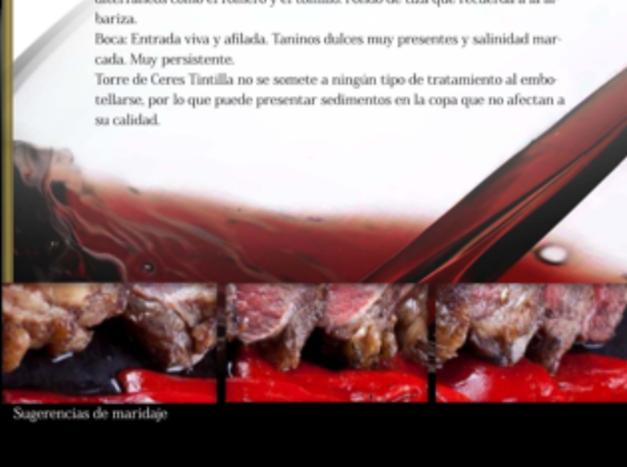
NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo picota.

Nariz: Balsámico, expresivo y profunda. Destaca la fruta roja, con toques mediterráneos como el romero y el tomillo. Fondo de tiza que recuerda a la albariza.

Boca: Entrada viva y afilada. Taninos dulces muy presentes y salinidad marcada. Muy persistente.

Torre de Ceres Tintilla no se somete a ningún tipo de tratamiento al embotellarse, por lo que puede presentar sedimentos en la copa que no afectan a su calidad.



Sugerencias de maridaje


Cortijo de Torreceira
Ctra. de Jerez - La Ina Km. 14,2
Jerez de la Frontera (Cádiz)
T: 856 03 00 73 - 856 03 00 35
comercial@migueldomecq.com
www.migueldomecq.com

TINTILLA DE ROTA

ESTUCHE MADERA CON 3 BOTELLAS

80 € + IVA



ENTRECHUELOS MIGUEL DOMECCO CHARDONNAY

CORTIJO DE TORRECERA ENTRECHUELOS CHARDONNAY VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Es un vino blanco de la bodega Miguel Domecq.

NOTA DE CATA

Excelente color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Claros aromas varietales clásicos de Chardonnay y claras notas cítricas. En boca muy suave y goloso, con acidez bien compensada, muy redondo y largo. En retro-olfacción descubrimos aromas de flores blancas, ciertos tonos cítricos (corteza de naranja y pomelo) y frutas tropicales (maracuyá y mango). Nos encontramos con un vino mas fresco que otros años donde siguen apareciendo las notas clásicas



VARIETADES:

100%

Chardonnay



ELABORACIÓN:

Vendimia: Vendimia seleccionada utilizando gas inerte
Elaboración: Maceración pre-fermentativa a 8°C durante 24 horas (mosto y hollejos) en depósito inertizado con CO2 antes del prensado en frío. Fermentado con levaduras seleccionadas a 17°C durante 16 días.
Tipo de botella: Borgoña

ANÁLISIS:

ENTRECHUELOS MIGUEL DOMECCO TERCER AÑO

ENTRECHUELOS TERCER AÑO VINO DE LA TIERRA DE CADIZ

NOTA DE CATA

Color: Una buena intensidad de color, de alta capa, nos predispone a degustar este excelente vino.
Nariz: En primera olfacción apreciamos intensos aromas frutales, frutillos rojos y potentes notas balsámicas.
Boca: Una suave acidez en boca intensifica estos aromas. Los aromas de la barrica francesa se acentúan cuando notamos en retroolfacción una perfecta integración de fruta y suaves aromas a canela y cacao, con leve perfil de vainilla. En boca es amplio, glicérico, muy redondo. Cuando se oxigena algo mas, se perciben notas compota de frutas rojas, chocolate y resina de cedro, aromas muy balsámicos.



VARIETADES:

25%

Cabernet Sauvignon

25%

Tempranillo

25%

Merlot

25%

Syrah



ELABORACIÓN:

Vendimia: Agosto
Elaboración: Crianza en barricas de roble francés de bosques elegidos durante 12 meses. Tras su embotellado reposa en durmientes un mínimo de 16 meses antes de salir al mercado.
Tipo de botella: Bordelesa

ANÁLISIS:

Graduación: 14,5% vol.

COMBINACIONES ENTRECHUELOS

ESTUCHE DE MADERA CON 3 BOTELLAS A ELEGIR:

3 CRIANZAS: 35€ + IVA

2 CRIANZAS, 1 BLANCO: 35€ + IVA

3 PREMIUM: 45€ + IVA

3 BLANCOS: 35€ + IVA



ENTRECHUELOS MIGUEL DOMECCO PREMIUM

CORTIJO DE TORRECERA ENTRECHUELOS PREMIUM VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Es un vino tinto de la bodega Miguel Domecq.



NOTA DE CATA

Color: Buena intensidad de color, de alta capa y vivos colores.
Nariz: Intensos aromas frutales, frutillos rojos maduros y notas muy balsámicas.

Boca: En boca aparecen taninos dulces, es amplio, glicérico y con mucho volumen. Cuando se oxigena algo más, se perciben notas de chocolate amargo y recuerdos muy balsámicos. Su larga crianza en botella ha conseguido redondear este



VARIEDADES:

25%		25%
Cabernet Sauvignon		Merlot
25%		25%
Tempranillo		Syrah

ELABORACIÓN:

Vendimia: Vendimia seleccionada. 100% nocturna.
Elaboración: Maceración prefermentativa a 10°C durante 5 días. Fermentado con levaduras seleccionadas a 24-28°C durante 10 días. Maceración postfermentativa durante 3 días con batonage de lias finas. Crianza en barricas de roble francés, de bosques elegidos durante 12 meses y posterior crianza en botella de mínimo 32 meses antes de salir a mercado.

Tipo de botella: Bordelesa

ANÁLISIS:

ALHOCEN MIGUEL DOMECCO ALHOCEN

CORTIJO DE TORRECERA ENTRECHUELOS ALHOCEN SYRAH-MERLOT VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Es un vino tinto de la bodega Miguel Domecq.

NOTA DE CATA

Color: Vivos colores rojos picota madura con intensa capa y con unos ribetes violáceos muy expresivos.

Nariz: Agradables aromas especiados de pimienta y clavo y muchas notas balsámicas y de fruta roja madura y recuerdos a flores.

Boca: Tiene una entrada elegante, con taninos dulces y una acidez muy equilibrada, su evolución es muy compleja pero fácil de entender, los sabores son muy ágiles en la boca y hacen que este vino sea muy fresco.

La madera francesa está totalmente integrada apareciendo



VARIEDADES:

50%		50%
Merlot		Syrah

ELABORACIÓN:

Vendimia: Vendimia seleccionada.
Elaboración: Maceración pre-fermentativa a 10°C durante 5 días. Fermentado con levaduras seleccionadas a 24-28°C durante 10 días. Maceración post-fermentativa durante 3 días con batonage de lias finas

Tipo de botella: Bordelesa

ESTUCHE CON 2 BOTELLAS DE:

ALHOCEN TINTO: 40€ + IVA





CHAMPAGNE



MAGNUM CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR

ESTUCHE MADERA CON 1 BOTELLA

70€ + IVA

Carte d'Or

La cuvée Carte d'Or exprime l'identité de notre maison dirigée par la même famille depuis 1808. A Urville, au cœur de la Côte des Bar, nous cultivons le naturel et l'authentique au service d'un grand vin de Champagne

VINIFICATION

Pinot Noir 80 %
Chardonnay 15 %, Meunier 5 %
Sol calcaire
Jurassique Kimmeridgien
Culture raisonnée durable
Pressoir à plateau faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Non filtré et non décoloré
5 % des vins élevés en foudre
Vins de réserve 40 %
Très peu sulfité
Dosage : 6,5 g/l

DEGUSTATION

Avec une proportion très élevée de Pinot Noir, on savoure presque un Blanc de Noirs. Champagne d'une grande richesse aromatique, il s'ouvre sur des arômes de fruits à noyaux telle la pêche blanche des vignes. Une note épicée annonce une bouche puissante et complexe.
Un Champagne vineux d'une grande complexité avec une touche de gelée de coing caractéristique.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. À table avec une viande blanche, un poisson à chair ferme, un fromage de Chaource.
Servir à 7° c

"Pinot Noir vineux, Chardonnay minéral, mon père André en boit tous les jours depuis 1952, il a 91 ans !"

CHAMPAGNE
DRAPPIER
1808

