

Vinos D.O. Penedés (A. Vilamajó)

Vinos D.O. La Rioja (Bodegas Afersa)

Vinos D.O. La Rioja (Bodegas Loli Casado)

Vino Albariño D.O. Rias Baixas (Bodegas Santiago Roma)

Vino tinto D.O. Ribera del Duero (Bodegas Bohórquez)

Vinos D.O. Penedés (A. Vilamajó)

Vinos ecológicos



El vino de cultivo ecológico es un producto natural elaborado para obtener un vino de máxima calidad siendo al mismo tiempo respetuosos con el medio ambiente. En el cultivo de las viñas no se usan productos de síntesis que puedan perjudicar al suelo. Así mismo donde se elabora el vino, la normativa ecológica limita el uso de sulfuroso a la mitad, por eso en nuestra bodega trabajamos con un nivel de higiene muy elevado. El primer sello es el europeo y el segundo es el de la entidad que expide el certificado.

Blanco y Tinto

Vinos ecológicos certificados

Varietades

Blanco: Xarel.lo y Chardonnay.

Tinto: Cabernet Sauvignon y Merlot.

Cata

Blanco: vino saludable de elaboración ecológica de color paja pálido y de remarcable bouquet floral. Al paladar es seco, con un final sabroso y muy bien equilibrado.

Tinto: vino saludable de elaboración ecológica con mas tanino, un color intenso, mas cuerpo y estructura junto con mas sabor y persistencia.

Servicio

Servir el **Blanco** fresco, entre 4 °C y 6 °C, y el **Tinto** entre 14 °C y 16 °C.

Presentación

Caja de cartón de 9 botellas de 0,5 l.

**Tinto
Premio
Estrella
de Bronce**



Vinos D.O. Penedés (A. Vilamajó)

Otros vinos de calidad sin certificado ecológico:

Blanco

Varietades - Xarel•lo y Montòneg

Cata - La estructura, el cuerpo y la complejidad del Xarel•lo, unidos por la elegancia, finura y sutileza del Montòneg, a partir de un suave prensado, son elevados a la máxima expresión mediante la maceración en frío del mosto con las pieles de la uva, de forma que dan paso a una excelente solubilización de los aromas y de los componentes de la fruta de las cepas

Servicio - Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C

Disfrutarlo con platos ligeros como el pescado, ensaladas y entrantes

Presentación - Caja de cartón de 6 botellas



Rosado

Varietades - Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Cata - La variedad Cabernet Sauvignon, de gran potencia fenólica, afrutada, carnosa y llena, hermanada con la Tempranillo, muy apreciada por su fragancia y color, dan cuerpo a un coupage rosado en el que resaltan los aromas de pequeños frutos rojos. Fresco en boca y con moderada acidez, es rico y ágil. Una gran fructuosidad nos espera cuando llega el postgusto. Pocas horas de maceración en frío del mosto con las pieles de la uva permiten extraer el atractivo color, que destaca a simple vista, y la solubilización de las sustancias.

Servicio - Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C. Saborearlo con los aperitivos o a cualquier hora.

Presentación - Caja de cartón de 6 botellas



Tinto crianza

Varietades - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Cata - Este vino es la gran obra por excelencia. La nobleza del Tempranillo, la fructuosidad del Cabernet Sauvignon y la dulzura del Merlot han desarrollado un coupage que se nos abre ante los sentidos. Ha sido fundamental la larga maceración que ha sufrido el mosto junto con las pieles de la uva para conseguir la máxima expresión de color y solubilización de las sustancias. Su paso por las barricas de roble francés y americano ha perfilado su cuerpo y le ha aportado ricos matices aromáticos.

Servicio - Servir entre 14 °C y 16 °C. Degustarlo con carnes rojas y platos con cuerpo.

Presentación - Caja de cartón de 6 botellas



Reserva Coupage

Varietades - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Cata - Este vino de color rubí cubierto por atenuantes reflejos es el fruto de una cuidada selección de las más nobles variedades del Penedès. Su envejecimiento en barriles de roble americano y un largo reposo en botella le confieren la armonía en boca, donde se armoniza la voluptuosidad del Tempranillo, las notas vegetales del Cabernet Sauvignon y los taninos dulces del Merlot. El resultado es un regalo para los sentidos, característico y único.

Servicio - Servir entre 14 °C y 16 °C. Disfrutarlo con carnes rojas y platos con cuerpo.

Presentación - Caja de cartón de 6 botellas.



Vinos D.O. La Rioja (Bodegas Afersa)

Cerrillo Verballe - Tinto joven

Medalla Oro 1999

Varietades - Elaborado al estilo tradicional cosechero, con maceración carbónica, a partir de uvas de las variedades Tempranillo (85%), Garnacha (10%) y Mazuelo (5%).

Cata - De color rojo profundo con matices violáceos propios de su juventud, desprende fragantes aromas primarios de frutas rojas y florales. En boca es carnoso y concentrado, con los taninos de la fruta perfectamente integrados y con un final largo e intenso. La vía retronasal es potente y característica, dejando un buen recuerdo. Ideal para todo tipo de entremeses y carnes ligeras.

Servicio - Servir entre 13 °C y 15 °C.

Presentación - Cajas de cartón de 6 ó 12 botellas.



Cerrillo Verballe - Crianza

Medalla Oro 1994

Varietades - Elaborado con una esmerada selección de uvas de las variedades Tempranillo (85%), Garnacha (15%) y Mazuelo (5%).

Cata - De color rojo cereza con manifestaciones rubí en capa media alta. Nariz compleja con aroma profundo en el que la fruta madura domina sobre un bouquet incipiente donde se captan la crianza y ligeros toques tostados. En boca transmite su potente y armoniosa constitución frutosa y tánica suavemente perfilada por finos matices de madera procedentes del roble. Un vino perfectamente ensamblado. Recomendado para acompañar asados de carne, setas, legumbres, platos de caza y aves.

Servicio - Servir entre 17 °C y 18 °C.

Presentación - Cajas de cartón de 6 ó 12 botellas.



Cerrillo Verballe - Reserva

Medalla Oro 2006

Varietades - Continuando con la filosofía de elaboración y crianza de vinos de calidad seleccionamos las mejores uvas de Tempranillo (85%), Garnacha (10%) y Mazuelo (5%) para obtener este gran vino de color rojo rubí granate con ribete teja.

Cata - Rico en aromas va desarrollándose hasta alcanzar su plenitud sobre un fondo de sutiles especias y torrefactos tras su estancia en bodega. En boca es un vino suave, armonioso y muy equilibrado con un final prolongado e intenso. Fiel compañero de embutidos ibéricos, foies, quesos curados, carnes rojas y platos de caza mayor.

Servicio - Servir entre 17 °C y 18 °C.

Presentación - Caja de cartón de 6 ó 12 botellas.



Señorío de Villaro

Gran Reserva 94 (Cosecha calificada «excelente»)

Varietades - Un caldo virtuoso digno de los paladares más exigentes elaborado a partir de uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo de las parcelas de mayor edad de la explotación familiar.

Cata - Un vino de color rojo rubí tenue que demuestra su vejez y la buena evolución tras el paso de los años. Desprende una fragancia de suaves recuerdos a fruta muy madura y vainilla combinada con especias y cuero, consecuencia de la crianza. Bouquet especiado, complejo y elegante, con paladar aterciopelado, sedoso y persistente. Un gran vino que garantiza larga vida en botella. El equilibrio de este vino le permite acompañar toda clase de platos, su intensidad resaltará con la caza, carnes en salsa y quesos azules

Servicio - Servir entre 17 °C y 18 °C.

Presentación - Estuche con 1 botella.

¡Recomendado!
Limitación
de botellas



Vinos D.O. La Rioja (Bodegas Loli Casado)

Los vinos Covara de Bodegas Loli Casado: Tradición y modernidad fundidas en un vino. Aquí es donde los varietales expresan todo su potencial ofreciendo una respuesta fresca y dinámica

Covara Tinto Joven

Elaboración - Obtenido en prensa vertical a baja presión después de un despalillado sin estrujado a partir de uvas Tempranillo (90%), Mazuelo (5%) y Graciano (5%) vendimiadas a mano en viñedos de 8 y 30 años de antigüedad. Fermentado en depósitos de inoxidable de 18.000 kg a temperatura controlada. Remontados diarios en los 10 días de encubado.

Cata - Color rojo cereza con tonos azulados, brillante, de capa alta. Aromas varietales a fruta madura (mora, fresa), golosinas y regaliz. En boca presenta taninos maduros ensamblados con la potente fruta. Acidez muy equilibrada

Crianza - No tiene.- *Graduación* - 13 % vol. - *Consumo* - 2 años (estimado)

Maridaje - Menestras, pastas, verduras frescas, quesos frescos, entrantes, canapés

Presentación - Caja de cartón de 12 botellas



Los vinos Polus de Bodegas Loli Casado: Son la última apuesta de estas Bodegas. Viñedos seleccionados de añadas determinadas, junto a fermentaciones y crianzas muy esmeradas ofrecen resultados novedosos que forman las características de estos vinos.

Polus Reserva 1999

Elaboración - En prensa vertical a baja presión después de un despalillado sin estrujado a partir de uvas Tempranillo (100%) vendimiadas a mano seleccionando los racimos expuestos. Fermentado en depósitos de inoxidable de 18.000 kg a temperatura controlada. Delestaje. Remontados diarios en los 18 días de encubado.

Cata - Bonito color cereza madura con ribetes ladrillo. En nariz destaca la madera, con matices de tabaco, toffe y balsámicos reforzados con la fruta madura (cereza confitada) y un toque láctico. En boca es fresco, alegre, con recuerdos de los elegantes aromas que persisten durante largo tiempo.

Crianza - 36 meses en barrica y 24 botella. - *Grad.* 13 % vol. - *Consumo* 6 años (estim)

Servicio 18 °C, decantación recomendada

Maridaje - Caza mayor, asados con guarnición y postres caseros poco dulces.

Presentación - Caja de cartón de 6 botellas



Polus Graciano 2005

Elaboración - En prensa vertical a baja presión después de un despalillado sin estrujado a partir de uvas Graciano (85%) y Tempranillo (15%) vendimiadas a mano seleccionando los racimos en viñedos de 30 años. Fermentado en depósitos de inoxidable de 18.000 kg a temperatura controlada. Delestaje. Remontados diarios en los 18 días de encubado.

Cata - Color granate intenso con ribetes morados de capa alta, patente aroma a frutos negros maduros, tostados, especias y balsámicos. Carnoso en boca, muy equilibrado y persistente. La fruta madura y la tenacidad de la madera se encuentran muy bien ensambladas.

Crianza - Realizada la fermentación maloláctica en barricas de roble sobre sus lías finas, el trasiego completa su crianza con 3 meses en barrica. En botella desde Mayo 2006. - *Graduación* - 13,5 % vol. - *Consumo* - 6 años (estimado)

Servicio -18 °C, decantación recomendada

Maridaje - Caza mayor, asados con guarnición y postres caseros poco dulces.

Presentación - Caja de cartón de 6 botellas



Vinos D.O. La Rioja (Bodegas Loli Casado)

Los vinos Jaun de Alzate de Bodegas Loli Casado - El sabor de la calidad.

La edad del viñedo y una cuidada fermentación completada con una selecta crianza forjan la personalidad de esta marca hasta presentarlos como Reservas o Grandes Reservas.

Jaun de Alzate Selección 2004

Elaboración -Tinto de segundo año obtenido en prensa vertical a baja presión después de despalillado sin estrujado a partir de Tempranillo (90%), Mazuelo (5%) y Graciano (5%) vendimiadas a mano en viñedos de 30 a 35 años. Fermentado en depósitos de inoxidable de 18.000 kg a temp. controlada. Delestage. Remontados diarios en 12 días de encubado.

Cata - Rojo rubí intenso. Aromas a frutas negras y frutos secos (almendra, avellana). En boca es muy armónico y sin aristas con marcada fruta madura y agradable recuerdo. Mantiene intacta la presencia de la fruta con un buen ensamblaje de la acidez y la tanicidad.

Crianza - Sin barrica. Trasiegos y reposo en depósito de hormigón durante 8 meses y 6 meses finales en botella. - *Graduación* - 13 % vol. -*Consumo* - 6 años (estimado)

Servicio - 15 °C

Maridaje - Arroz con carne, legumbres con tropezos, ibéricos, foie, carnes blancas

Presentación - Caja de cartón de 12 botellas



Jaun de Alzate Crianza 2003

Elaboración - Obtenido en prensa vertical a baja presión después de despalillado sin estrujado a partir de Tempranillo (90%), Mazuelo (5%) y Graciano (5%) vendimiadas a mano en viñedos de 35 a 45 años. Fermentado en depósitos de inoxidable de 18.000 kg a temperatura controlada. Delestage. Remontados diarios en 14 días de encubado.

Cata - Color rojo cereza con reflejos rubí, de capa alta. Intenso aroma a frutas negras maduras con notas de especias (clavo), balsámicos y vainillas. En boca es fresco, complejo, largo, persistiendo marcadas notas varietales.

Crianza - 18 meses en barrica y 6 en botella. - *Graduación* - 13 % vol.

Servicio - 16 °C - *Consumo* - 8 años (estimado)

Maridaje - Caza menor, carnes a la brasa, aves de corral.

Presentación - Caja de cartón de 6 ó 12 botellas de 75 cl y 24 botellas de 3/8. También en botella magnum con caja (Crianza 2001).



Jaun de Alzate Reserva 2001 (sólo en determinadas añadas)

Elaboración - Prensa vertical a baja presión después de despalillado sin estrujado a partir de Tempranillo (90%), Mazuelo (5%) y Graciano (5%) vendimiadas a mano seleccionando los racimos en viñedos de 60 a 80 años. Fermentado en depósitos de inoxidable de 18.000 kg a temperatura controlada. Delestage. Remontados diarios en 18 días de encubado.

Cata - Color cereza intenso, brillante, intensidad media alta. Destacan los aromas de frutas rojas (grosellas, moras). Presencia de tostados, torrefactos y chocolate. En boca es redondo, estructurado, carnoso. Confirma los caracteres frutales de la nariz.

Crianza - 36 meses en barrica y 18 en botella - *Graduación* - 13 % vol. - *Consumo* - 8 años (estimado)

Servicio - 18 °C, aireación recomendada

Maridaje - Carnes rojas con guarnición, estofados.

Presentación - Caja de cartón de 6 ó 12 botellas



Jaun de Alzate Gran Reserva 1995 (Sólo en determinadas añadas)

Elaboración - Prensa vertical a baja presión después de despalillado sin estrujado a partir de Tempranillo (90%), Mazuelo (5%) y Graciano (5%) vendimiadas a mano en viñedos de 60 a 80 años. Fermentado en depósitos de inoxidable de 18.000 kg a temperatura controlada. Delestage. Remontados diarios en 18 días de encubado.

Cata - Color cereza con ribetes teja. Limpio, brillante, capa media alta. Aroma complejo, fruta negra madura, compotada, bien ensamblado con la madera nueva. Apuntes de tabaco, cuero y pimienta negra. Elegante en boca, sedoso, equilibrado y persistente.

Crianza - 48 meses en barrica y 36 en botella. - *Graduación* - 13 % vol. - *Consumo* - 6 años (estimado)

Servicio -18 °C, decantación recomendada

Maridaje - Caza mayor, carnes maceradas elaboradas, asados con guarnición.

Presentación - Caja de cartón de 6 ó 12 botellas



Vino Albariño D.O. Rias Baixas (Bodegas Santiago Roma)

Albariño Santiago Roma

Variedades - Monovarietal 100% Albariño. Buen equilibrio organoléptico de las uvas de nuestros viñedos, despalillado, prensado a bajas presiones en prensa neumática, desfangado en frío, fermentación controlada a 18-20 °C.

Cata - Vino blanco limpio y brillante, pajizo con matices dorados. Aromas intensos, finas notas de manzana madura, fondo a heno y flor de acacia. En boca: fresco, sabroso, algo denso y especiado.

Servicio - Evitar los cambios bruscos de temperatura y servir entre 9 °C y 12 °C en copa tipo catavinos.

Presentación - Cajas de 12 botellas de 75 cl.

Estuches de madera y cartón estucado alto brillo con 2 botellas

Bolsa botellero de yute de 1 botella



Albariño Santiago Roma Selección

Variedades - Monovarietal 100% Albariño. Mosto lágrima fruto de la esmerada vendimia de las mejores uvas de nuestros viñedos, despalillado, criomaceración, desfangado en frío, fermentación controlada a 18-20 °C, producción limitada variable según las añadas.

Cata - Vino blanco limpio y brillante. Amarillo dorado. Aromas primarios intensos y típicos de la uva Albariño. Afrutado y persistente. En boca: goloso, consistente y equilibrado. Excelente final.

Servicio - Evitar los cambios bruscos de temperatura y servir entre 9 °C y 12 °C en copa tipo catavinos.

Presentación - Cajas de 6 botellas de 75 cl.

Estuches de madera y cartón estucado alto brillo con 2 botellas

Bolsa botellero de yute de 1 botella.



Vino tinto D.O. Ribera del Duero (Bodegas Bohórquez)

Bohórquez 2003

Variedades - 85% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon
Cosecha 2003 en R. Duero: Muy buena.

Cata - Importante capa, color picota amoratada y limpia. Se desenvuelve en la copa con elegancia. Nariz de muy buena intensidad, se mezclan con armonía los frutos rojos y negros maduros, los tostados, el cacao y las especias. En boca es redondo, con cuerpo, sabroso, potente, complejo, los taninos aterciopelados aparecen pulidos y firmes. El vino presenta un final largo y suave. La vía retronasal es de marcado carácter frutal y balsámico. En tanto que el retrogusto es duradero con recuerdo a pasas.

Servicio - Servir a 17 °C

Presentación - Caja de 6 botellas bordelesas.



Bohórquez 2003 en botella magnum

Realizamos una cuidadosa selección de las mejores barricas - mediante pacientes catas observando la fuerza, la elegancia y la potencial estabilidad en botella - y destinamos ese vino superior para el envasado en series limitadas de botellas magnum.

Como es sabido, en una botella magnum la evolución del vino se hace más lenta. Por este motivo la botella magnum garantiza una preservación mejor. No en vano se ha convertido en la botella de los coleccionistas.

Nosotros, por nuestra parte, no podíamos tratar de otra manera a nuestro mejor vino

