



Välkommen till vingården Bodega Exklusiva 12 flaskor

Entrepnas.// Viura 100% 2st

Från teroaren "Entrepeñas". Av stockar som är upp till 54 år gammal. Manuell skörd andra veckan i oktober. Dynamisk kallmaceration av skalet i 36 timmar. Jäsningen sker på franska ekfat i 4 månader, och avslutar dess beredning med en 3-månaders vila i faten, där "Battonage"(Bâtonnage är den franska termen för att röra tillbaka sedimenterad jästfällning till vin). -tekniken används för att öka vinets kvaliteter.

Färg: Klargul, mycket ren.

Doft: Spektakulär doft av blommor och frukter. Mycket intensiv tropisk bakgrund.

Smak: Rik, smakrik och elegant. Närvaro av färska örter och krämig eftersmak. Mycket bra ihopsatt..

Fisk och hors d'oeuvres.

Prisklass/ 280:

Tercera Hoja Tempranillo 100% 2st

Manuell skörd sista veckan i oktober. Jäsning vid 24°C i 8 dagar. Macerationen fortsätter i ytterligare 3 dagar efter jäsningen. Lagrat i 4 månader på nya franska och amerikanska ekfat.

Färg: Picota körsbär, ren och ljus.

Doft: Blommiga aromer och röd frukt sticker ut. Rödgummiaktig finish.

Smak: Smakrikt, fruktigt (hallon) och minnen av mjölkchoklad. Balanserad och ihållande, med en lång och fruktig finish.

Medalj i International Challenge Catavinum.

Silverranka.

Medalj i Cocours International Wine Guide

fisk, stekt mat och aptitretare.

Prisklass 280:-

Crianza //Tempranillo 100% 2st

Manuell skörd andra halvan av oktober. Utarbetning från vinstockar med mer än 40 år på nacken Traditionell jäsning vid 26°C i 9 dagar. Macerationen fortsätter i ytterligare 3 dagar efter jäsningen. Utarbetning från 50 % av stjälkade klasar och 50 % kolsyrat macerationsvin. Lagring i 12 månader på nya 30% franska och 70% amerikanska ekfat. köpa

Färg: Intensiv körsbär, högt lager, ren och ljus.

Doft: Komplex, mogen frukt med krämiga nyanser.

Smak: Elegant och köttig. Balanserad och mycket smakrik med en ihållande eftersmak.

Medalj i Challenge International du Vin de Bordeaux. i Cocours International Wine Guide

Medalj. International Wine Challenge Catavinum-medalj.

Ungsbakad fisk, kött.

Prisklass/ 270:-

La Secreta Tempranillo 100%.2st

Manuellt urval och skörd i våra egna vingårdar som är över 60 år gamla. Traditionell jäsning och maceration i 21 dagar i ståltank. Lagrat i 12 månader på nya ekfat.

Färg: Intensiv körsbär, ljus och ren.

Doft: Intensiv och komplex. Mogna röda och svarta frukter med en bakgrund av skal från gamla vinstockar.

Smak: Smakrik, köttig och rik på nyanser. Närvaro av frukt väl kombinerat med trä. Kraftfull och elegant.

Rött kött, vilt och stekar.

Prisklass/ 280:-

Cubanegra Tempranillo 100%2st

Färg: Körsbär något intensivt och ljust.

Doft: Kraftfull, kryddig, mineral med fin rostad ek. Mycket välmonterad.

Smak: Full, bred och rund. Mycket välsmakande mogna tanniner. Mineral eftersmak. Mogen frukt med uttryck. Elegant uthållighet.

Medalj i Challenge International du Vin de Bordeaux. Zarcillo Award.

Tempranillo World Award.

Medaljer vid International Wine Challenge Catavinum.

Medaljer i Vinhoreca Madrid.

Rött kött, vilt, grytor och stekar.

Prisklass /350:-

Tatos Grenache 100% 1fls

Maceration före jäsning i 2 dagar vid låg temperatur. Jäst från skalet i franska ekar i 8 dagar. Malolaktisk på ekfat med egen jästfällning. Lagrat i 8 månader på fat

Färg: Körsbär av medelhög intensitet.

Doft: Aromerna av körsbär och röda vinbär sticker ut med en touch av sprit. Vita blommor med toner av vitpeppar och vanilj på en bakgrund av rockrose, mycket mjuka rostade toner och aromatiska örter.

Smak: Riklig, smakrik, omslutande tanniner, med mycket bra syra och en ihållande finish där krämiga toner framträder.

Bästa unga vinet i Vivir el Vino-guiden.

Prisklass /300:-

Excentrico Garnacha 92%,1 flsk

Vit Tempranillo 4%, Viura 4%

Labastida, Rioja Alavesa. Excentrisk. Hög vingård. Vit

Manuell skörd sista veckan i september. Dynamisk kallmaceration av skinnet i 24 timmar. Jäsningen sker i 2 000 liters betongtankar. Lagring i 8 månader i en 2 500-liters Fudre.

Färg: Klargul, mycket ren.

Doft: Spektakulär doft av aprikossylt med en bakgrund av vita blommor.

Smak: Lätt, silkeslen, fin och elegant. Närvaro av vit fruktsylt med inslag av citrus. Krämig och väldigt lång.

fisk och hors d'oeuvres.

Prisklass /350