



Välkommen till vingården Bodega

Blanco// 100% Viura, **I lådan:**

Druvan kallad Macabeo eller Macabeu, är en grön sort av spanskt ursprung.

Druvorna plockas för hand. Vinet är gjort på druvor som kommer från stockar som är mer än 45 år gamla. Druvorna är utvalda från bästa lägen och är kallmacererade. Druvsaften blöder från skalen och jäsningen utförs i rostfria ståltankar vid kontrollerade temperaturer.

Färg: Ren och ljusgul med gröna nyanser.

Doft: Intensiv med känsla av päron. blomsouvenir.

Smak: Fräsch med bra syra.

Fisk grillade grönsaker

Prisklass 250:-

Entrepeñas// Viura 100%

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:

Rosado//Grenache 50%, Tempranillo 50%

Manuell skörd andra veckan i oktober. Utarbetning från vingårdar med mer än 25 års ålder. Avstjälkning av druvorna vid ankomst till vingården. Efter två dagars kall maceration i tanken dräneras musten för att separera den från skalen och den jäser av sig själv. Jäsningstemperatur 14°C.

Färg: Ljus och rent rosa.

Doft: Hallon och mogen röd frukt.

Mun: Lätt, rik, känsla av vinbär och röd karamell i dess kölvatten
Medalj i Rioja Alavesa Wine Contest.

Medalj i International Wine Challenge Catavinum.

Medalj i Cocours International Wine Guide.

Serveringstemperatur: 14°C. komihåg "halvtimmes principen "

Pasta, grönsaker och fisk.

Prisklass/280:-

Carbonic Maceracion Tepranillo/Granacha/Viura-

Manuell skörd andra halvan av oktober. Fermenterad med kolsyra i 6 dagar vid 24°C.

Färg: Körsbärsröd med blåaktiga kanter som anger dess ungdom. Högt medium lager, ljust och rent.

Doft: Blommig början och fortsättning på mogen röd frukt.

Smak: Intensiv och sammetslen smak, köttig, med söta tanniner som omsluter gommen med utsökt rundhet. Smidigt och välstrukturerat vin. Eftersmak av blåbär och körsbär.

Medaljer i International Challenge Catavinum. Medaljer i Vinhoreca Madrid. på Cocours International Wine Chide Det är ett vin med dessa blandning passar perfekt till steken, ugnsbakade grönsaker Och eller Att ta som aperitif,

Prisklass 280:-

Tercera Hoja Tempranillo 100%

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. Röd gummiaktig finish.

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

Medalj i International Challenge Catavinum.

Silvranka.

Medalj i Cocours International Wine Guide fisk, stekt mat och aptitretare.

Prisklass 280:-

Crianza //Tempranillo 100% *i lådan :Lilla/Premium2st/exklusiva2st*

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:-