



Välkommen till vingården Bodega/Premium 12flaskor

### **Entrepeñas// 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:**

### **Rosado//Grenache 50%, Tempranillo 50% 2sr**

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:-**

### **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. 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.

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:-**