



Välkommen till vingården Bodega

Blanco// 100% Viura, **1 lådan 2 st**

Druvan kallad Macabeo eller Macabeu, är en grön sort av spansk 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:-

Entrepenas.// Viura 100% **1 lådan 2 st**

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:

Carbonic Maceracion Tepranillo/Granacha/Viura-**2st**

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% 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.

Silvranka.

Medalj i Cocours International Wine Guide

fisk, stekt mat och aptitretare.

Prisklass 280:-

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:-