



MACABEO FERMENTADO EN BARRICA

Elaboración: Vino procedente de uvas 100% Macabeo, la vendimia se realiza de madrugada la primera semana de septiembre. Elaborado con mosto flor, donde la fase final de fermentación la termina en barrica de roble francés de 1ª llenada. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece sobre sus lías finas durante cinco semanas practicando “batonages” a diario.

Cata: De color amarillo pálido. Fresco y floral con recuerdos a frutas exóticas mezclados con los aromas a roble nuevo. En boca es amplio, untuoso y con un largo final.

Vinification: This wine is made from 100% Macabeo grapes, harvested at night, during the first week of September. For this wine only the first pressing most was used, final phase of fermentation was finished in new barrels of French oak. After fermentation the wine was left on its fine lees for five weeks, daily “batonages” being made.

Tasting Notes: Pale yellow colour. Fresh and flowery with notes of exotic fruits mixed with the aromas of the new oak. Fullness palate, oily and long finish.



SYRAH

Elaboración: Este vino ha sido elaborado con uvas 100% Syrah, vendimiadas la tercera semana de septiembre en su punto óptimo de madurez. Una vez encubado, la uva permaneció dos días a baja temperatura, la fermentación se realizó a una temperatura controlada de 22°C. El tiempo total de maceración fue de 7 días.

Cata: Color rojo rubí con tonos violáceos. En nariz destacan aromas a flores azules, violeta, lilas, con notas a fruta negra y un toque especiado. La boca es suave, de tacto agradable con un final goloso.

Vinification: This wine is made from 100% Syrah grapes, harvested during the third week of September when they had reached full ripeness. After vatting, the grapes were left for two days under low temperature control. Fermentation process was conducted at a controlled temperature of 22° C. The total maceration time was 7 days.

Tasting Notes: Ruby red colour with purple overtones. Aromas of blue flowers, violets and lilies with touches of black fruit and spicy nuances. On the palate it is smooth with a pleasing sensation turning to sweetness at the finish.



MONASTRELL BARRICA

Elaboración: Este vino procede de una rigurosa selección de viñedos de más de 25 años, vendimiados la primera semana de octubre. Una vez encubado, la uva permaneció tres días a baja temperatura, permitiendo resaltar los aromas varietales de la Monastrell. La fermentación se realizó a una temperatura de 25°C. Al descubrirse se llevó a barrica nueva donde reposó durante tres meses aportando unas elegantes y suaves notas de roble.

Cata: Color picota de intensidad buena. Predominan los aromas a pan de higo, ciruelas, con recuerdos a monte bajo y un final especiado. Boca carnosa, con taninos maduros bien integrados.

Vinification: This wine is made from a rigorous selection from vineyards over 25 years of age, harvested during the first week of October. After vatting, the grapes were left for three days at a low temperature, enabling all the aromas of the Monastrell variety to be drawn out. Fermentation was conducted at a temperature of 25°C. After de-vatting, the wine was transferred to new barrels where it aged for three months to acquire the smooth, elegant taste of oak.

Tasting Notes: Black cherry colour, good intensity. Predominance of bread of figs, plums with touches of mountain slope herbs and a final of spicy aromas. Fleshy palate, well-integrated mature tannins.



CABERNET SAUVIGNON

Elaboración: Elaborado con uvas 100% Cabernet Sauvignon, vendimiadas la primera semana de octubre. Una vez encubado, la uva permaneció tres días a baja temperatura, y la fermentación se realizó a temperatura controlada que no excedió nunca los 22°C. La primera parte de la fermentación se hizo con maceración durante 8 días, y finalizó su fermentación en fase líquida a baja temperatura.

Cata: Color cereza negra intenso. Aromas a fruta roja, grosella, cereza, con notas mentoladas. En boca buen ataque ácido, taninos finos y bien integrados, con un final persistente.

Vinification: This wine is made from 100% Cabernet Sauvignon grapes, harvested during the first week of October. After vatting, the grapes were left for three days at a low temperature, and fermentation was conducted at a temperature that never exceeded 22°C. The first part of the fermentation was done with maceration for 8 days, and finished with a liquid-phase fermentation at a low temperature.

Tasting Notes: Deep black cherry colour. Red fruit aromas, redcurrants, cherries, with touches of menthol. Initially a fresh acid palate, fine and well-integrated tannins, a persistent finish.



MERLOT

Elaboración: Vino elaborado con uvas 100% Merlot de campo abajo, la vendimia se realizó la segunda semana de septiembre. Una vez encubada la uva permaneció dos días a baja temperatura antes de fermentar a una temperatura de 23°C, el tiempo de maceración fue de 6 días.

Cata: Color rojo rubí de intensidad alta. En nariz es muy afrutado, complejo con notas de frutas rojas y un fondo torrefacto. En boca se presenta con unos taninos amables que dan una sensación de cuerpo y a la vez de suavidad.

Vinification: This wine is made from 100% Merlot grapes from “Campo Abajo”, harvested during the second week of September. After vatting the grapes were left for two days at a low temperature and later fermentation was conducted a temperature of 23° C. The total maceration time was 6 days.

Tasting Notes: Ruby red colour of high intensity. On the nose is very fruity, complex with notes of red fruits and a deep of toasted notes. On the palate a pleasant tannins give us a sensation of full body besides of smoothness.

BOTELLA / BOTTLE			
Bordelesa seducción color antique / Antique colour seduction Bordeaux			
CÓDIGO EAN / EAN CODE			
8436000241013			
EMBALAJE / PACKAGING			
Caja 12 unidades / 12-Bottle box			
LARGO / LENGTH	325 mm	POSICIÓN BOTELLA / BOTTLE POSITION 	
ANCHO / WIDTH	245 mm		
ALTO / HEIGHT	320 mm		
VOLUMEN / VOLUME	25,48 dm ³		
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	16,70 Kg		
EUROPALET / EUROPALLET 80x120			
LARGO / LENGTH	1.200 mm	CAJAS x PALET / BOXES x PALLET	60
ANCHO / WIDTH	800 mm	CAJAS MOSAICO / MOSAIC BOXES	12
ALTO / HEIGHT	1.750 mm	ALTURAS / HEIGHTS	5
VOLUMEN / VOLUME	1,68 m ³	PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	1.030 Kg

BOTELLA / BOTTLE	
Bordelesa seducción verde / Green seduction Bordeaux	
CÓDIGO EAN / EAN CODE	
8436000241020	
EMBALAJE / PACKAGING	
Caja 12 unidades / 12-Bottle box	
LARGO / LENGTH	325 mm
ANCHO / WIDTH	245 mm
ALTO / HEIGHT	320 mm
VOLUMEN / VOLUME	25,48 dm ³
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	16,70 Kg
POSICIÓN BOTELLA / BOTTLE POSITION	
	
EUROPALET / EUROPALLET 80x120	
LARGO / LENGTH	1.200 mm
ANCHO / WIDTH	800 mm
ALTO / HEIGHT	1.750 mm
VOLUMEN / VOLUME	1,68 m ³
CAJAS x PALET / BOXES x PALLET	60
CAJAS MOSAICO / MOSAIC BOXES	12
ALTURAS / HEIGHTS	5
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	1.030 Kg

BOTELLA / BOTTLE	
Bordelesa seducción verde / Green seduction Bordeaux	
CÓDIGO EAN / EAN CODE	
8436000241037	
EMBALAJE / PACKAGING	
Caja 12 unidades / 12-Bottle box	
LARGO / LENGTH	325 mm
ANCHO / WIDTH	245 mm
ALTO / HEIGHT	320 mm
VOLUMEN / VOLUME	25,48 dm ³
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	16,70 Kg
	
POSICIÓN BOTELLA / BOTTLE POSITION	
EUROPALET / EUROPALLET 80x120	
LARGO / LENGTH	1.200 mm
ANCHO / WIDTH	800 mm
ALTO / HEIGHT	1.750 mm
VOLUMEN / VOLUME	1,68 m ³
CAJAS x PALET / BOXES x PALLET	60
CAJAS MOSAICO / MOSAIC BOXES	12
ALTURAS / HEIGHTS	5
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	1.030 Kg

BOTELLA / BOTTLE	
Bordelesa seducción verde / Green seduction Bordeaux	
CÓDIGO EAN / EAN CODE	
8436000241044	
EMBALAJE / PACKAGING	
Caja 12 unidades / 12-Bottle box	
LARGO / LENGTH	325 mm
ANCHO / WIDTH	245 mm
ALTO / HEIGHT	320 mm
VOLUMEN / VOLUME	25,48 dm ³
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	16,70 Kg
	
EUROPALET / EUROPALLET 80x120	
LARGO / LENGTH	1.200 mm
ANCHO / WIDTH	800 mm
ALTO / HEIGHT	1.750 mm
VOLUMEN / VOLUME	1,68 m ³
CAJAS x PALET / BOXES x PALLET	60
CAJAS MOSAICO / MOSAIC BOXES	12
ALTURAS / HEIGHTS	5
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	1.030 Kg

BOTELLA / BOTTLE	
Bordelesa seducción color antique / Antique colour seduction Bordeaux	
CÓDIGO EAN / EAN CODE	
8436000240580	
EMBALAJE / PACKAGING	
Caja 12 unidades / 12-Bottle box	
LARGO / LENGTH	325 mm
ANCHO / WIDTH	245 mm
ALTO / HEIGHT	320 mm
VOLUMEN / VOLUME	25,48 dm ³
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	16,70 Kg
	
EUROPALET / EUROPALLET 80x120	
LARGO / LENGTH	1.200 mm
ANCHO / WIDTH	800 mm
ALTO / HEIGHT	1.750 mm
VOLUMEN / VOLUME	1,68 m ³
CAJAS x PALET / BOXES x PALLET	60
CAJAS MOSAICO / MOSAIC BOXES	12
ALTURAS / HEIGHTS	5
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	1.030 Kg