RIOJA FINCA MARQUESADO CRIANZA

Variedad de uva : 70% Tempranillo, 25% garnacha y 5% graciano.
GRADO: 13,5 % Vol.
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barricas de roble americano.

CATA:
Fase visual: Posee un color rojo cereza, limpio y brillante.

Fase olfativa: En nariz sobresalen complejos aromas a frutas maduras con sutiles notas especiadas, vainilla, cedro.

Fase gustativa: Sabroso, redondo con una amplia y persistente vía retronasal.

PRECIO: 17,90 €

D.O RIOJA OSTATU CRIANZA

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Variedad de uva: 90% tempranillo, 10% graciano, mazuelo y garnacha. (

CATA:
Fase visual: Presenta un color rojo picota intenso con reflejos púrpura.

Fase olfativa: En nariz es muy frutal (fruta negra y roja en sazón) con mucha frescura, apareciendo apuntes balsámicos y recuerdos de especias y algunos tostados, redondeando su expresión.

Fase gustativa: La entrada en boca es jugosa y su paso es firme, estilizado y fresco, dejándonos la sensación frutal y agradable de cuerpo equilibrado donde aparecen notas de mora, cereza, ciruelasrojas y negras y un toque de regaliz. Recuerdos de frutos secos, ebanisteria y torreta tos muy ligeros.

PRECIO: 24 €

D.O RIOJA ORTEGA EZQUERRO CRIANZA

Envejecimiento: 14 - 16 meses en barricas de roble americano y francés.

Variedad de uva: 80% tempranillo, 20% garnacha.

CATA:
Fase visual: Presenta un color rojo cereza brillante.

Fase olfativa: En nariz perfumada muy intensa y elegante, donde predominan las notas de regaliz y frutos rojos del bosque como la fresa y la frambuesa, envueltos en unos elegantes toques especiados (pimienta negra), de vainilla y caramelo toffe.

Fase gustativa: En boca es equilibrado, sabroso y con cuerpo, de taninos redondos. Tiene una entrada muy golosa, postgusto, con un sutil toque de vainilla debido a su crianza en barrica.

PRECIO: 21 €

RIBERA DEL DUERO DAMANA 5

Envejecimiento: 6 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20 %)

Variedad de uva: 100% tempranillo

CATA:
Fase visual: Presenta un color cereza intenso, capa media-alta. Limpio y brillante.

Fase olfativa: En nariz encontramos frutos rojos frescos equilibrados con pequeños aportes especiados cedidos por su corto paso por barrica.

Fase gustativa: En boca se presenta goloso, fresco y frutal, con una viveza propia de su juventud. Agradable postgusto.

PRECIO: 24 €

RIBERA DEL DUERO DAMANA CRIANZA

Envejecimiento: 12 meses en barricas de un año de roble francés (80%) y americano (20%)

Variedad de uva: 100% tempranillo

CATA:
Fase visual: Presenta un color cereza intenso, con tonos morados y rojos. Capa alta y lágrima lenta y ancha.

Fase olfativa: En nariz se aprecia una conjunción de aromas intensos de fruta (frambuesa, ciruela); hinojo, regaliz y vainilla junto con tostados.

Fase gustativa: En boca esta bien equilibrado con un tanino suave y elegante. Es amplio y persistente.

PRECIO: 32 €

RIBERA DEL DUERO CONDE DE SIRUELA ROBLE

Envejecimiento: 4 meses en barricas de roble americano

Variedad de uva: 100% tempranillo

CATA:
Fase visual: Presenta un color rojo violeta, vivo, intenso, limpio, se pueden apreciar en el ribete de la copa de colores lilas y azulados.

Fase olfativa: En nariz limpio y franco, intenso, con aromas primarios persistentes a fruta madura y notas de vainilla.

Fase gustativa: En boca es ligero, carnoso y aterciopelado, importante aportación glicérica, muy equilibrado, el paso en boca es largo, suave y con elegantes tonos de crianza.

PRECIO: 26 €

RUEDA LARRUA

Variedad de uva: 60% verdejo y 40% viura.

CATA:
Fase visual: Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Fase olfativa: En nariz aroma potente de notable intensidad, recuerdos balsámicos, hinojo, herbáceos y anisados propios de la variedad verdejo y presencia de notas de fruta de hueso (membrillo, melocotón) que los aporta la variedad viura

Fase gustativa: En boca es fresco, frutal con sensación de albaricoque, melocotón, notas de herbáceos frescos, con una buena estructura y refrescante. Persistente y grato final.

PRECIO: 18,90 €

RUEDA CABALLERO DE OLMEDO SEMISWEET

Variedad de uva: 100% verdejo. semi-dulce

CATA:
Fase visual: Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Fase olfativa: En nariz se presenta amplio e intenso con notas de frutas como el melocotón o manzana verde, aromas tropicales (mango y papaya), mentolado e hinojo que marcan el carácter varietal.

Fase gustativa: Es fresco, elegante, con una burbuja fina procedente de la fermentación. En boca se presenta con un sabor redondo y untuoso dejando al final un buen equilibrio entre el azúcar y la acidez. Muy goloso .

PRECIO: 20 €

ALBARIÑO FINCA LOBEIRA

Variedad de uva: 100% ALBARIÑO

CATA:
Fase visual: Limpio y cristalino de color amarillo pajizo con reflejos limón.

Fase olfativa: En nariz presenta una intensidad media-alta, con notas de fruta de pulpa blanca (pera y manzana), floral, cítrico y con un toque final de hierbas aromáticas.

Fase gustativa: Equilibrado en boca, fresco y con una retronasal que recuerdan los aromas detectados en nariz.

PRECIO: 22 €

RUEDA PALOMO COJO 100% VERDEJO

Variedad de uva: 100% verdejo

CATA:
Fase visual: EN VISTA SE PRESENTA COLOR AMARILLO PÁLIDO. LIMPIO Y BRILLANTE.

Fase olfativa: EN NARIZ SE PRESENTA CON AROMA A FRUTAS BLANCAS. NOTAS VEGETALES, FLORALES Y CÍTRICOS.

Fase gustativa: EN BOCA SE PRESENTA LIMPIO, CLARO Y FRESCO. BUENA ENTRADA Y PASO POR BOCA.

PRECIO: 21 €

RIOJA REAL AGRADO

Variedad de uva: 100% garnacha
Vino apto para veganos.

CATA:
Fase visual: Presenta un color rosa pálido y grosella. Limpio y brillante.

Fase olfativa: En nariz aromas a frutas rojos (fresas, arándanos) mezcla con violetas y cítricos de pomelo.

Fase gustativa: En boca resulta untuoso, suave y persistente.

PRECIO: 15 €