

# CASTILLO DE MONTORO

BLANCO



TINTO



ROSADO



# RUEDAS VERDEJOS

- ▶ Botón de Gallo
- ▶ Ramón Bilbao
- ▶ Adhuc Tempus
- ▶ Mocén
- ▶ Mocén Selección Especial
- ▶ Javier Sanz
- ▶ Javier Sanz Semidulce
- ▶ Rodríguez & Sanzo “Bajo Velo”
- ▶ Cuatro Rayas
- ▶ Martivillí
- ▶ José Pariente
- ▶ José Pariente “Victoria” (Rosado”

# Botón de Gallo Verdejo 2021



Rueda | Blanco



Este vino de la variedad verdejo es pura expresión de la variedad. Con un proceso de selección de uva y un cuidado proceso de fermentación, nos encontramos con un vino de entrada alegre, boca chispeante y elegante final.

Un gran vino de verdejo que explota todas las propiedades organolépticas de la variedad más famosa de Rueda.

## CATA VISUAL

Amarillo Limón con destellos verdes. Lagrima viva.

## CATA OLFATIVA

Limpio y franco con destacados aromas a hinojo, albaricoque y cascara de almendra verde. Muy limpio.

## CATA GUSTATIVA

Entrada aterciopelada y sedosa. Con retrogusto muy potente. Mucha estructura y longitud. Final con marcados aromas a heno y anís.

## MARIDAJE

Vino muy gastronómico, ideal para platos orientales, pescados azules como el atún y **arroz marineros**.

D.O./IGP	Rueda
Provincia	Valladolid
Variedades	Verdejo
Tipo de vino	Blanco
Crianza	×
Barrica	Tiempo: 1 Meses Tipo: Francés
Grado alcohólico	13.00°
Tª de servicio	8.00°
Tamaño	0.75 L

**miguelnoval**

DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

Verdejo

2021

D.O. Rueda.

Un verdejo que sorprende por su marcado carácter herbal y floral, frente al resto de la D.O. que mantiene notas más tropicales y anisadas.

#### Variedad

100% Verdejo.

#### Viñedos

Situados tanto en nuestra Finca Las Amedias como en otras cercanas a más de 700 metros del altitud.

#### Suelos

Suelos pobres, con poca materia orgánica, y grava que facilita la aireación y el drenaje.



#### Te gustará si

bucas un blanco fresco, con la tipicidad de la verdejo y un marcado carácter herbal.

#### EL FRÍO INVIERNO DE 2021

El invierno fue muy frío con precipitaciones incluso en forma de nieve, primavera suave y seca, verano moderadamente cálido. Otoño suave y húmedo post-vendimia.

#### VENDIMIA

- Comienzo el 11 de septiembre.
- Vendimia nocturna y más fresca que el año anterior.
- Bayas de tamaño medio, con racimos sueltos



#### Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales. Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.

pH: 3,2; 5,9 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

#### Graduación

13% Vol.

#### Servicio

7-9°C



#### Notas de cata:



**VISTA:** Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de intensidad media. Es un vino limpio y brillante con presencia de lágrima.

**NARIZ:** Alta intensidad de aromas frutales con notas de fruta blanca y cítrica. Presencia de aromas herbáceos como el hinojo y notas de lavanda.



**BOCA:** Vino fresco y untuoso, con buen equilibrio entre cuerpo y acidez. De nuevo en retronasal presencia de fruta fresca con notas herbales y florales.

#### MARIDAJE

Perfecto en el aperitivo y acompañando platos fríos como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.



## Adhuc Tempus Rueda



Formato de 75cl.



**Tipo de vino**  
100% Verdejo



**Tiempo en barrica**  
En tanques de maceración en frío y crianza en lías



**Maridaje**  
Ideal para aperitivos y arroces



**Temperatura de consumo recomendada**  
6° – 8° C



**Otra información de interés**  
13% Vol.

# Mocén Blanco Rueda



## Elaboración

Partiendo de uvas seleccionadas en su momento de maduración se recogen para extraer el mosto en prensa hidráulicas. Temperatura de fermentación controlada mediante frío. Filtrado y estabilizado en frío.

## Tipo de Vino

Blanco Joven con D.O Rueda

## Graduación

12,5°

## Tipo de uva

Verdejo

## Características

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Finos aromas afrutados, manzana, frutas tropicales, heno. En boca es muy armónico, suave, fresco, y con un amplio retrogusto.

Especialmente recomendado para aperitivos. Servir frío. Entre 7° y 9°.

# Mocén Selección Especial



## Tipo de Vino

Blanco con D.O Rueda

## Graduación

13°

## Tipo de uva

Verdejo

## Elaboración

“**Selección Especial**” significa una criba en calidad a tres niveles: selección en campo, selección del mosto y selección del vino.

**Selección en el campo:** cada año nuestro enólogo evalúa cuáles son nuestras mejores parcelas (según edad de la cepa, estado y tipo del suelo y desarrollo de la uva ese año) de modo que sólo la uva procedente de dichos majuelos son considerados para la elaboración.

**Selección del mosto:** el mosto de mayor calidad es el obtenido aplicando baja presión en la prensa. Sólo mosto yema y de primera prensada (baja presión) son los utilizados para elaborar este vino.

**Selección del vino:** durante y al final de la fermentación nuevas catas a pie de depósitos son llevados a cabo por el enólogo para hacer la selección final.

## Características

Amarillo oro de intensidad media con algunos reflejos, verdosos. En nariz es muy amplio, con intensos aromas a la variedad verdejo que lo compone, heno y fruta tropical madura. En boca se presenta fresco, afrutado, untuoso, amplio, consistente, redondo, equilibrado. Muy fácil de beber.

Especialmente recomendado para aperitivos, pescados y mariscos. Servir frío. Entre 7° y 9°.

*javier sanz*  
VITICULTOR



**Variedad:** 100% Verdejo  
**Vendimia:** Manual y mecánica nocturna  
**D.O.:** Rueda.  
**Método de cultivo:** Vaso y espaldera  
**Contenido alcohólico:** 13% vol.  
**Formato:** 750 ml y 1500 ml, y 3000 ml.  
**Producción:** 500.000 botellas

## JAVIER SANZ VERDEJO

### Viticultura:

Las uvas verdejo con las que se elabora este vino proceden del Pago Familiar Villa Narcisa, en La Seca. Son el resultado de la selección más personal de Javier Sanz. 45 hectáreas de más de 40 años de edad, con el suelo de cantos rodados en la superficie y subsuelo arcilloso, factores que aportan al vino un toque mineral.

### Clima:

El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20°C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas mantengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

### Elaboración:

La vendimia es mecánica nocturna, con despalilladora integrada y manual. Durante la fermentación se sigue un riguroso control de la temperatura para conservar al máximo las características aromáticas de este vino. Criomaceración, mosto clarificado por gravedad durante un día. Fermentación a temperatura menor de 15°C; en depósito de acero inoxidable. Fermentación lenta para conservar al máximo los aromas a frutas. Criado con sus propias lías durante 3 meses antes del embotellado.

### Notas de cata:

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.

### Recomendamos servirlo:

Frío, entre 6 y 8°C. Excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.

**miguelnoval**



**Variedad.** Verdejo 100%

**Viñedo.** Más de 15 años.

**Vendimia.** Mecánica.

**Grado alcohólico.** 11% VOL.

**Zona.** DO Rueda.

**Método de cultivo.** Espaldera.

**Producción.** 20.000 botellas.

**Formato de botella.** 750ml.

## Viticultura

Las uvas verdejo con las que se elabora este vino proceden de los viñedos de la familia de más de 15 años de antigüedad situados en La Seca, donde se encuentran los mejores terrenos para la producción de vinos blancos.

El suelo donde se encuentran estos viñedos está formado por terrenos pobres con superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, que aportan al vino un toque mineral. Durante el proceso de fermentación se ha seguido un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las excepcionales características de este vino.

## Elaboración

Durante el proceso de fermentación se ha seguido un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las excepcionales características de este vino. Maceración prefermentativa y fermentación alcohólica a temperatura controlada por debajo de los 15 grados. Los azúcares naturales de la uva se mantienen al detener la fermentación de forma controlada para obtener el equilibrio adecuado de azúcar y acidez tan característico de este vino.

## Notas de cata

Suave, fácil de beber y refrescante al mismo tiempo.

De color pálido, con notas de melón y piña. Muy agradable en boca, con un ligero dulzor y sabores a uva, combinados con una acidez suave y equilibrada.

## Recomendamos servirlo

Se trata de un vino ideal para aquellos consumidores a los que no les gustan los dulces empalagosos ni fuertes. Este vino está pensado para tomar de postre pero sugerimos que el plato que lo acompañe no sea demasiado dulce porque mataría el gusto del caldo. Asimismo, recomendamos servirlo en un recipiente con hielo acompañado de aperitivos, platos ligeros y postres.

# miguelnoval



## RODRÍGUEZ & SANZO

### BAJO VELO DO RUEDA



100% Verdejo



10 meses en  
barricas de Jerez



13.5 % alc.



Guisos de mar,  
jamón, arroces y  
pescado pescados

#### VIÑEDO

Procedente de viñedos centenarios de Segovia, a 900 metros de altitud sobre suelos de gravas y arenas.

#### ELABORACIÓN

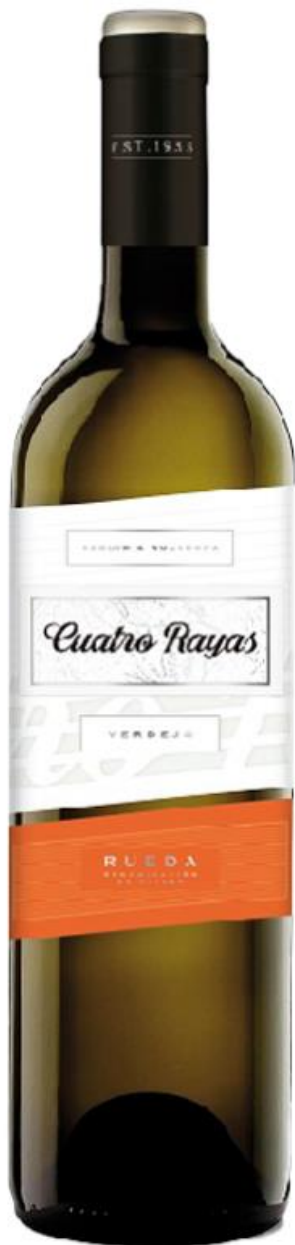
Maceración en depósito. Fermentado y criado en botas jerezanas. Crianza biológica en parte del vino durante un mínimo de 10 meses.

Las botas jerezanas han sido usadas previamente durante un año para crianza biológica de vinos de Jerez. Una vez vaciadas, sin lavarlas se transportaron directamente a nuestra bodega de Rueda para poder mantener presencia de velo que se implantó perfectamente en nuestro vino Verdejo.

Destaca el carácter mineral-salino que le otorgan los suelos y la influencia marítima del velo.

#### CATA

Precioso color amarillo paja. Aromas a frutos maduros, frutos secos, y flores blancas con toques salinos. En boca es estructurado pero graso y fresco, con un retrogusto mineral que invita a repetir.



## Cuatro Rayas Vendimia Nocturna Verdejo 2022

D.O. Rueda

Varietal : Verdejo

*Viñedos seleccionados. Vendimia nocturna mecánica.  
Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad verdejo  
provenientes de una delicada selección de fincas y pagos  
situadas en la D.O. Rueda.*

**miguelnoval**



## Vino Blanco Martivillí Verdejo



100% VERDEJO



GRADUACIÓN 13%

Vino de color amarillo pajizo, con destellos verdosos, limpio y brillante.

En nariz posee una intensidad aromática alta; con notas a fruta verde, manzana, piña, heno y plátano.

En boca es un vino equilibrado con muy buena estructura entre acidez y amargor. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.

Contiene Sulfitos

**miguelnoval**

# JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

## JOSÉ PARIENTE VERDEJO 2022

*“La afirmación más fresca y elegante de nuestra variedad autóctona”*

La selección de viñedos plantados entre 1962 y 1991, propiedad de la familia, unida a la selección de uvas de viñas viejas, nos permite ensamblar la complejidad y diversidad de los diferentes suelos de nuestra zona.

### Viñedo

El suelo del viñedo, caracterizado por su plataforma de cantos rodados, es pobre en materia orgánica y presenta algunas afloraciones calizas en las cotas más altas. El clima continental de la zona, de temperaturas extremas, permite una maduración aromática lenta de la uva manteniendo una buena acidez.

### Elaboración

Tras la vendimia, los mostos fermentan en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y en tinas de madera. En algunas vinificaciones y en función de sus acideces hay atisbo de conversión maloláctica. Los vinos permanecen con sus lías durante 4 meses. El ensamblaje es lo que caracteriza la singularidad y diferenciación de nuestro vino José Pariente Verdejo.

### Características de la añada

La añada 2022 viene marcada por un verano en el que el viñedo sufrió los efectos de una sequía severa. Además, las sucesivas olas de calor dispararon las temperaturas. Como resultado durante el mes de agosto la viña dejó de madurar. La paciencia y la espera hasta el mes de septiembre, cuando las lluvias aparecieron y las temperaturas se moderaron, permitieron una maduración fenólica lenta, con niveles de acidez adecuados. La escasez de agua durante la época estival propició que la uva llegara a bodega en perfectas condiciones sanitarias y los mostos resultantes de una gran calidad.

José Pariente Verdejo 2022 se caracterizan por contar con una expresividad muy varietal y nitidez aromática, donde destaca la frescura de la fruta (especialmente los cítricos) y el carácter balsámico (anisados y mentolados).

### Cata

En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. Elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas blancas y cítricos. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico. Todo ello sobre un recuerdo mineral. En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo y sostenido por una buena acidez. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. Destaca el volumen en boca de esta añada. La retronasal es compleja e intensa.

“José Pariente Verdejo 2022 es un vino amable y persistente, con mucho volumen y marcado por la elegancia apreciada en nariz que se repite en boca”.

### Gastronomía

Es un vino indicado para aperitivos y para acompañar platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y embutidos.

Variedad: 100% Verdejo  
Grado alcohólico: 13°  
Temperatura ideal de servicio: 8°C



**miguelnoval**

## VICTORIA 2022

*“Elegante, intenso y lleno de vida”*

“Victoria” es un homenaje al alma máter de nuestra bodega, Victoria Pariente. Un reconocimiento de sus hijos por haberles transmitido la pasión por el viñedo y el vino. Elaborado con uvas procedentes de tres variedades distintas: Garnacha, Tempranillo y Viognier. Muestra un gran equilibrio entre complejidad y sutileza.

### Viñedo

Para elaborar Victoria Rosado hemos empleado tres variedades de uva procedentes de diferentes viñedos:

- Garnacha: viñedo ubicado en Pedrosa del Rey, zona de suelos con sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Viñedo plantado en 1945 con un rendimiento de 2800 Kg/ha.

- Tempranillo: viñedo localizado en el municipio de Mucientes, con suelos de arenas, calizas y gredas yesíferas que reposan sobre arcillas y margas, plantado en 1960 y con un rendimiento de 2200Kg/ha.

- Viognier: viñedo localizado en el municipio de La Seca. Tierras pardas, ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas con una buena aireación y drenaje y afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones. Permeables y sanas, su textura varía de arenolimoso a limoso. Viñedo plantado en 1999 y con un rendimiento de 4400 kh/ha.

### Elaboración

Se realiza un ensamblaje de las variedades (sin maceración). Después, los mostos fermentan y el vino cúa con sus propias lías durante 4 meses.

### Características de la añada

La añada 2022 viene marcada por un verano en el que el viñedo sufrió los efectos de una sequía severa. Además, las sucesivas olas de calor dispararon las temperaturas. Como resultado durante el mes de agosto la viña dejó de madurar. La paciencia y la espera hasta el mes de septiembre, cuando las lluvias aparecieron y las temperaturas se moderaron, permitieron una maduración fenólica lenta, con niveles de acidez adecuados. La escasez de agua durante la época estival propició que la uva llegara a bodega en perfectas condiciones sanitarias y los mostos resultantes de una gran calidad.

### Cata

Color rosa pálido. Aroma elegante e intenso, muy frutal a fresa, frambuesa, granada y mora con final a pétalos de rosa y jazmín. En boca ataque suave y agradable. Es equilibrado y untuoso. Persistente y fresco con notas de cereza en el retrogusto.

### Gastronomía

Es un vino indicado para aperitivos y para acompañar platos a base de pescado y marisco, ensaladas, pastas y arroces. Marida con todo tipo de ahumados y quesos suaves.

**Variedad:** Garnacha, Tempranillo y Viognier

**Grado alcohólico:** 12,5°

**Temperatura ideal de servicio:** 8°C



# CIGALES

- ▶ Salvueros
- ▶ Viña Picota
- ▶ Calderona Rosado



## SALVUEROS ROSADO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	AÑADA	GRADO ALCOHÓLICO
<b>D.O. CIGALES</b>	<b>2016</b>	<b>13%</b>

### VARIEDADES

**80%** **20%**  
**Tempranillo** **Verdejo y Albillo**

*Procedente de nuestros viñedos con más de 60 años de antigüedad vendimiados a mano con mucho esmero*

### COLOR

Color rojo frambuesa, recuerda al color de una piruleta muy vivo limpio y brillante con reflejos azules y violáceos intensos (precioso)

### NARIZ

Pleno de aroma, su juventud muestra notas de fruta fresca, madura, recordándonos las frutas rojas carnosas como fresas, frambuesas etc. y con matices cítricos que, con el paso del tiempo, mostrarán toda la complejidad de la variedad tempranillo

### BOCA

Al paladar es muy afrutado y fresco, tiene una acidez moderada con ligeras notas cítricas que invita a seguir bebiendo y despliega una carnosidad al final de la boca que hace que este sea un vino amplio, largo y bien estructurado ya desde su juventud

### SUGERENCIAS Y MARIDAJE

*Se recomienda servir a una temperatura 8-10° C  
Acompaña a gran variedad de platos como aperitivos,  
entremeses, pasta, arroces, pescado azul y ave*



**Añada:** 2020

**Varietades:** 85% Tempranillo, 15% Verdejo, Albillo y Garnacha.

**Cata:** Rosado de nueva generación desde sus orígenes en los años 90. Félix Salas quiso dar un giro por completo a los rosados de la región tanto en su color, como en su frescura y así como con su imagen ágil y dinámica.

Año tras año, la puesta en valor de este vino y su mezcla de variedades en viñas viejas, nos llevan a tener un gran vino con el que disfrutar sus amplios aromas florales y frutales y degustar esa boca tan opulenta, profunda y fresca.

Gracias al buen hacer del día a día en el viñedo y del trabajo pormenorizado de nuestras parcelas conseguimos, con una vendimia temprana, una buena tensión en boca que nos proporciona un vino muy gastronómico y disfrutable durante un periodo largo de tiempo.

A lo largo de los años dejamos bien marcada la impronta de la añada, fiel reflejo al trabajo artesano de la familia.

**Temperatura de servicio:** 8 – 11° C

# Calderona Rosado



## Tipo

Rosado Joven

## Denominación de Origen

D.O. Cigales

## Variedad de uva

70% Tempranillo, 20% Garnacha  
10% Albillo

## Proceso de elaboración

Tras macerar las uvas durante horas hasta obtener el color deseado y desfangar, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (14-18°C)

## Graduación

13% - 13,5% Vol.

## International Wine Cellar USA - Stephen Tanzer

90 Calderona Rosado Nuevo 2006 *Light, bright pink. Energetic redcurrant, strawberry and orange scents offer a suave array of mineral and spice qualities. Silky in texture, with explosive red berry flavors, bright mineral lift and striking persistence. One of the liveliest, most delicious rosados I tasted this year. This is mostly tempranillo, with 10% verdejo. (Las Arribes/Maolo's Wines, Bloomington, IN) -Published in 2007 and tasted by Josh Reynolds*



2021, 2020, 2016 & 2015 - Oro Francia  
2017 - Plata



2021 - 89 pts UK



2019 - 88 pts España



2013 - Medalla Plata UK

# CALDERONA

## Nota de Cata

### Fase visual

De color rosa frambuesa con ribetes violáceos. Limpio y brillante.

### Fase olfativa

Intensidad aromática alta con aromas afrutados que recuerdan a frutas rojas (fresa, frambuesa, grosella), caramelo (piruleta) y flores blancas

### Fase gustativa

Fresco, afrutado, equilibrado y muy sabroso. En vía retronasal es muy persistente donde nos vuelve a recordar fruta roja madura.

### Maridaje

Pescado, marisco, pasta, y comidas suaves en general.

### Temperatura de servicio

9 °C - 10 °C

*Robert Parker*  
2012 - 88 Pts USA



Frutos Villar

# RIBERA DE DUERO

## ROBLE

- ▶ Prado Rey
- ▶ La Planta
- ▶ Lucero
- ▶ Adhuc Tempus
- ▶ Tarsus
- ▶ Conde de Siruela

## CRIANZA

- ▶ Adaro
- ▶ Valdelayegua
- ▶ Cruz de Alba Crianza
- ▶ Adhuc Tempus
- ▶ Tarsus
- ▶ Arzuaga
- ▶ Conde de Siruela

## RESERVA

- ▶ Arzuaga
- ▶ El retablo

## ROSADO

- ▶ Arzuaga



## PRADOREY

RI  
BE  
RA  
DUERO



### PRADOREY ORIGEN 2021



- La uva se ha seleccionado de 4 de los 10 pagos propiedad de la bodega: Los Robles, El Pino, Prado del Rey y Valdelayegua
- Inicio de la vendimia: Mediados de septiembre 2021
- 99% Tempranillo con un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon y Merlot
- Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25° y 28° con un periodo de maceración de 10 días
- Microoxigenación después de la fermentación alcohólica
- Fermentación maloláctica espontánea con bacterias autóctonas



- Envejecido en barricas de roble europeo y americano durante al menos 3 meses



- 10% del vino madura en tinajas de barro centenarias



- VISTA: Rojo púrpura con ribetes nazarenos
- NARIZ: Notas frescas de frutas rojas y negras, como moras y cerezas, y notas balsámicas de vainilla
- BOCA: Equilibrado, con tanino suave y agradable. Vino redondo y graso. Interesante ensamblaje de toques especiados con frutas del bosque en el postgusto



- Embutidos
- Setas salteadas o la plancha
- Pizzas y empanadas de carne
- Quesos suaves



## PRADOREY

### PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA CRIANZA 2019

RI  
BE  
RA  
DÚERO



- Pago Valdeleyegua / 4.000 kg/Ha.
- Altitud: entre 790 m y 820 m
- Laderas suaves orientadas al sur, cerca del río Duero y Gromejón. Suelos franco-arenosos y franco - arcillosos con afloramientos calizos
- 98 % Tempranillo (clon quintana seleccionado de cepas centenarias; uvas menudas y sueltas de mayor concentración) y 2 % Merlot
- Vendimia Manual
- Fermentación espontánea con levaduras autóctonas a temperatura controlada (28º)
- Maceración en medio acuoso
- La fermentación maloláctica la hace parte en conos de madera de Nevers y de 20.000 l y parte en acero inoxidable.
- 14,5 % Vol.



- 12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%)



- VISTA: Color rojo picota, con intensos matices azulones y capa intensa y brillante
- NARIZ: Intensidad alta. Predomina la fruta roja madura con sensaciones dulzonas aportadas por su paso por barrica. Fondo mineral, balsámico y complejo
- BOCA: Sabroso en boca, con taninos redondos y frescor agradable al paladar. Final sabroso, aterciopelado y con gran concentración de fruta



- Asados y caza
- Carnes rojas a la plancha o a la brasa
- Quesos curados y picantes

93  
PÉNIN

PLATA  
CONCURSO  
MUNDIAL  
BRUSELAS

PLATA  
DECANTER

# PRADOREY

## ADARO 2020

RI  
BE  
RA  
DUERO



- Pago Salgüero
- Altitud: entre 805 m y 825 m
- Suelos arcillosos con un alto porcentaje de caliza
- Uva ecológica
- 100 % Tempranillo
- Vendimia manual
- Rendimiento: 4.000 kg/ha
- Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y controlada a 28°C en depósitos de acero inoxidable
- Parte del vino (30%) hace la fermentación maloláctica en tinajas de barro centenarias. Resto (70%) en depósitos de acero inoxidable
- Producción limitada: **28.028** botellas



- 15 meses de barrica en roble europeo:
  - Barricas nuevas: 67% del vino
  - Barricas de más de 2 años: resto del vino



- VISTA: Color rojo picota, con intensos matices azulones, capa intensa y brillante.
- NARIZ: Intensidad alta. Fusión de aromas afrutados (destaca la fruta roja) ensamblados con los aromas terciarios como la vainilla y el regaliz, aportados por su crianza en barrica.
- BOCA: Elegante, sabroso y fresco. Combina la fruta madura con taninos aterciopelados, lo que provoca un paso por boca muy agradable y un final muy elegante.



- Ibéricos de aperitivo, carnes a la parrilla, chacinas en caliente, pastas con salsas de carne (boloñesa, canelones), arroces con aves, concinas exóticas con frutos secos y/o miel





**miguelnoval**

RIBERA DEL DUERO D.O.  
**LA PLANTA 2021**  
*“El mejor acompañante de las tapas”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com

**VARIEDADES**

Tempranillo 100%

**VIÑEDO**

Para la elaboración de este vino, se ha seleccionado viñedo de la finca que le da el nombre “Finca La Planta”, propiedad de la familia Arzuaga Navarro, situada a pocos kilómetros de la bodega, en plena Ribera del Duero. La altitud de 911 m, el suelo arcillo-calcáreo y el clima continental, le proporcionan a la finca unas características muy particulares, quedando reflejadas tanto en la uva, como posteriormente en el vino.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA**

La uva vendimiada siempre a mano, en cajas de no más de 15 kg, es recogida bajo unos parámetros muy particulares de madurez, buscando siempre ensalzar las características olfato-gustativas, que posteriormente se desarrollarán en el vino. Una vez en bodega, se seleccionan los racimos, se despalillan y se encuban para llevar a cabo durante tres días una maceración prefermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable, antes de realizar durante otros 7 días la fermentación alcohólica a 22 °C. Una vez acabadas las fermentaciones se procederá a realizar la crianza durante seis meses en barricas de roble francés y americano.

**CATA**

**VISUAL**

Limpio, brillante, de alta intensidad y de color rojo cereza con ribete cardenalicio.

**OLFATIVA**

Intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos, donde destacan los aromas de frutos rojos y predominan la fresa ácida y las cerezas, junto a estas las notas de monte bajo y resinas, toques minerales y aromas a torrefacto propios de su estancia en barrica.

**GUSTATIVA**

Equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, carnoso, y que siempre asombra por su suavidad y frescura, propio de nuestro vino La Planta.

**MARIDAJE Y CONSUMO**

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados. Temperatura óptima de consumo entre 14°C y 16°C.

**FECHA DE CATA**

2 Agosto de 2022.

**ENÓLOGO**

Adolfo González Lázaro

**ANÁLISIS**

GRADO ALCÓHOLICO:	14,6 % VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	92 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,40 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE :	31 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,45 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,36 G/L
		Ph:	3,64

## LUCERO DE CRUZ DE ALBA 2020



Lucero de Cruz de Alba, elaborado con 100% Tempranillo. Este tinto, D.O. Ribera del Duero, es de corte moderno y amable. Refleja la esencia de un terroir y el respeto por la naturaleza. En boca es elegante, afrutado, fresco y sabroso.



Tipo	Tinto
D.O	Ribera del Duero
Variedad de uva	Tempranillo
Vinificación	Lucero es un vino de elaboración tradicional, basándonos en la conservación de la personalidad de nuestro viñedo, frescor, acidez y la fruta que lo caracteriza, matices que son cuidados y mantenidos con una fermentación corta a temperaturas bajas, 24°, en depósitos de acero inoxidable, y con un posterior paso a la crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros.
Envejecimiento	6 meses
Origen	Peñañel (Valladolid)
Graduación Alcohólica	14,5 %
Vista	De honesta capa y color rojo intenso mezclado con ribetes violáceos, donde muestra su juventud.
Boca	Da paso a una boca elegante, afrutada, fresca y sabrosa, seguida de una ligera sensación de madera limpia y noble, siendo su final agradable y de buen carácter.
Maridaje	Por su untuosidad y estructura, este vino puede ser el perfecto acompañamiento de toda clase de quesos, tapas, embutidos y carnes blancas.



## Cruz de Alba 2019

D.O. Ribera del Duero

*"Observar, aprender y descubrir cada día. Un proceso que se renueva al ritmo de la naturaleza. Un camino de ilusión, trabajo y sentido común con la finalidad de intensificar la vida en la viña."*

Sergio Ávila Enólogo

En la milla de oro de Ribera del Duero, en un viñedo único llamado Finca Los Hoyales, crecen las cepas de Cruz de Alba.



Variedad: 100% Tempranillo.

Hectáreas: 40 ha, en suelos francos y arenosos.

Año de plantación: 2018, 2006, 1997 y 1960.

Orientación: Generalmente N-S.

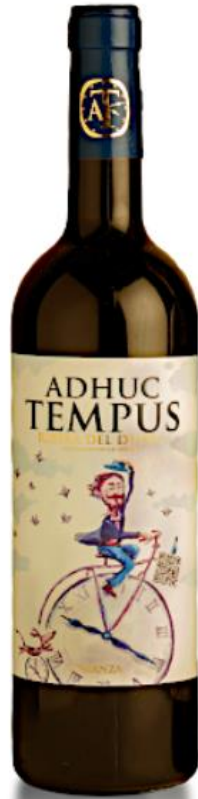
Clima: Continental.

Altitud: 700 metros.

Rendimiento: +/- 4.500 kg.

pH: 3.61 Alcohol: 14.5% Vol. Acidez: 5.85 Azúcar residual: 1 g.

## Adhuc Tempus Crianza



RIEBERA  
DUERO

Formato de 75cl.



### Tipo de vino

100% Tempranillo



### Tiempo en barrica

12 meses 70% roble francés y 30% americano



### Maridaje

Perfecto para carnes de caza, cordero a la brasa, pescado graso y queso curado.



### Temperatura de consumo recomendada

14° - 16° C



### Otra información de interés

14% Vol.

## Adhuc Tempus Roble



RI  
BE  
RA  
DUERO

Formato de 75 y 150 cl.



**Tipo de vino**  
100% Tempranillo



**Tiempo en barrica**  
5 meses 50% roble francés y 50% americano



**Maridaje**  
Ideal con carnes rojas, lechazo a la brasa, queso y arroces.



**Temperatura de consumo recomendada**  
14° - 16° C



**Otra información de interés**  
14% Vol.



← NUESTROS VINOS

## TARSUS CRIANZA

D.O

*Ribera del Duero*

VARIEDADES

*100% Tinta del País*

Tº DE SERVICIO

*Entre 14 y 17 °C*

Elaborado con uvas 100% Tinta del País.

Tiene de 20 a 30 días de elaboración a una temperatura de entre 24° y 26° con el objetivo de conseguir mayor carga de fruta, y una crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano en partes iguales, siendo un tercio de éstas barrica nueva y el resto barrica de uno a dos años. Completándose la crianza con un año de descanso en botella.

**miguelnoval**



NUESTROS VINOS

## TARSUS ROBLE

D.O

*Ribera del Duero*

VARIETADES

*Tinta del País*

Tº DE SERVICIO

*Entre 16 y 17 ºC*

Elaborado con uvas 100% Tinta del País.

Criado en barrica durante 4 meses, primando el roble americano (70%) sobre el francés (30%) utilizando barrica nueva y semi nueva.

*Bachus 2016. Medalla de Oro*

**miguelnoval**



**miguelnoval**

# CRIANZA 2020

“Nuestro buque insignia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA**

www.arzuaganavarro.com

## VARIEDADES

Tempranillo 90%. Cabernet Sauvignon y Merlot 10%

## VIÑEDO

La variedad Tempranillo con la que se elabora este vino pertenece en un 70% al viñedo La Maquinilla, el más antiguo de nuestra finca La Planta; cultivada a 911 metros de altitud en suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie, junto con un 30% de uva procedente de viñedos centenarios de suelos de canto rodado y arenosos, de la zona de la provincia de Burgos.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

A mediados de octubre, llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despallados hasta su encube en depósitos de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 26°C.

Una crianza de 16 meses en barricas, 75% roble francés y 25% roble americano, hace que sea un vino elegante, fino y sutil.

## CATA

### VISUAL

Rojo picota con matices violáceos. Limpio y brillante

### OLFATIVA

Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

### GUSTATIVA

Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja. Estas connotaciones dan elegancia y personalidad al vino.

## ENÓLOGO

Adolfo González Lázaro

## FECHA DE CATA

30 Agosto 2022

## MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.  
Temperatura de servicio 16°-18°C.

## ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO:	14,3% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL:	91 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,53 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE:	34 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,52 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,50 G/L
		Ph:	3,63





## RIBERA DEL DUERO D.O.

# RESERVA 2019

*“La elegancia en esencia”*



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

### VARIEDADES

Tinto Fino 96%, Cabernet Sauvignon 3% y 1% Merlot

### PRODUCCIÓN

78.000 botellas de 75cl,  
3096 Magnum, 100 botellones de 3l, 40 de 5l, 40 de 9l, 6 de 12l, 3 de 15l, 3 de 18l y 1 de 27l

### VIÑEDO

Para la elaboración de Arzuaga Reserva 2019 se utilizan las uvas procedentes de viñedos de más de 80 años de la provincia de Burgos, junto a un pequeño porcentaje de viñedos propios de la provincia de Valladolid, para así poder aunar la estructura y complejidad de los viñedos viejos con la frescura y viveza de los viñedos más jóvenes, aunque cultivados de forma tradicional.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Toda la vendimia se realiza de forma manual en cajas de no más de 15 kg. En el punto óptimo de madurez, que nos marca la fecha idónea de vendimia. Ésta se realiza por separado para cada una de las más de 20 parcelas diferentes utilizadas para realizar este vino. Tras las mesas de selección se encubará para realizar una maceración pre-fermentativa a baja temperatura, y posterior fermentación alcohólica a 26°C, dando paso a la fermentación maloláctica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 26 meses.

### CATA

#### VISUAL

Color granate con ribetes morados, limpio y brillante.

#### OLFATIVA

Los frutos rojos maduros procedentes de los aromas de la uva, predominan dentro de la complejidad aromática, estos aromas primarios se entrelazan de forma muy elegante con los aromas terciarios como los torrefactos y los especiados de una barrica limpia y sutil.

#### GUSTATIVA

Untuoso, aterciopelado y sabroso. Con un paso elegante y una gran persistencia. En retrornasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.

### MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para pescados azules y quesos suaves. Carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Temperatura de servicio 16°-18°C.

### FECHA DE CATA

Agosto de 2022

### ENÓLOGO

Adolfo Gonzalez Lázaro

### ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO:	14,8% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) TOTAL:	113 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,98 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> ) LIBRE:	33 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,69 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,56 G/L
		Ph:	3,51



PRADOREY



## EL RETABLO

EL INACCESIBLE

Un misterio desvelado en 484 botellas  
sólo para unos pocos elegidos

Los maestros escudriñaban el corazón de la madera en cada talla porque **el alma no está en las cosas**, sino en la labor de darles forma para buscar algo trascendente, algo capaz de conmovir y permanecer.

**El Retablo nace de escuchar la tierra**, la que nos sostiene, la que nos acoge, la misma de la que estamos hechos. Es un recorrido por nuestra historia a través de las diferentes añadas que hemos vivido, las dificultades y las alegrías, la pasión y el misterio.

Es un vino exclusivo, elaborado con un método único y artesanal que lo hace irreproducible, como el tiempo y la tierra. Es un vino que no es elegido, sino que elige. **Un grupo escogido de poco más de 150 personas podrá tener en su colección un trozo de eternidad.**

EL RETABLO





## ARZUAGA ROSAE ECO 2022

# El rosado de Arzuaga

El viñedo del que proceden las uvas de la variedad Tempranillo con el que se elabora este vino, tiene una edad de 25 años y está situado en nuestra finca La Planta, ubicada a 911m de altitud en plena Milla de Oro Ribereña, en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. Finca muy especial por su singularidad de terrenos arcillo calcáreos con la roca madre sin fragmentar a menos de un metro de la superficie.



# Conde de Siruela Roble



## Tipo

Tinto Roble

## Denominación de Origen

D.O. Ribera del Duero

## Variedad de uva

100% Tinta del país (Tempranillo)

## Proceso de elaboración

Proceso tradicional de fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 27-29°C durante 10-15 días.

## Crianza en barrica

Mínimo 4 meses en barricas de roble francés y americano.

## Envejecimiento en botella

El vino permanece 3 meses envejeciendo antes de comercializarse.

## Tipo de barrica

85% Roble francés y 15% Roble americano

## Graduación

13,5% - 14,5% Vol.



2011 - Silver Spain

# Conde de Siruela

## Wine-tasting card

### Fase visual

Rojo cereza, vivo intenso, limpio, se pueden apreciar en el ribete de la copa colores amarrotados.

### Fase olfativa

Limpio y franco, intenso con aromas primarios persistentes a fruta madura y notas de vainilla, coco y caramelo de su crianza en barrica.

### Fase gustativa

Ligero, carnoso y aterciopelado, importante aportación glicérica, muy equilibrado, el paso en boca es largo, suave y con elegantes tonos de crianza.

### Maridaje

Carnes rojas y asados  
**temperatura de servicio**

16 - 18 °C



Frutos Villar



2019 -Oro Bruselas



2018 - 90 Pts UK



2016 - 91 Pts Spain



2015 -Plata Bruselas



2015 - 88 Pts- Spain

# Conde de Siruela Crianza



## Tipo

Tinto Crianza

## Denominación de Origen

D.O. Ribera del Duero

## Variedad de uva

100% Tinta del país (Tempranillo)

## Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío a 8°C, iniciándose la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable y roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27 a 29°C. Continúa con la fermentación maloláctica antes de llevar a crianza en barrica.

## Crianza en barrica

Entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés y americano.

## Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 12 meses "durmiendo" en jaulones metálicos, a una temperatura de no más de 16°C antes de comercializarse.

## Tipo de barrica

80% Roble francés y 20% americano.

## Graduación

13,5% - 14,5% Vol.



2017 - 2016  
Gold Germany



2016 - 91 Pts USA



2015 - 92 Pts USA

2009 - 91 Pts



2014 - Silver Spain



2010 - Gold Belgium



2006 - Gold Spain



2005 - Trophy Decanter IIC

# Conde de Siruela

## Nota de Cata

### Fase visual

Rojo rubí, brillante con capa media alta.

### Fase olfativa

Destacan sus elegantes aromas de crianza (vainillas, especias, café, balsámicos) aunque persisten los aromas a fruta roja madura.

### Fase gustativa

Amplio y equilibrado, muy armónico en su conjunto, largo y sabroso por vía retronasal. Es complejo, elegante, con matices de crianza y tonos frutales.

### Maridaje

Carnes, asados y quesos

### Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar

# CASTILLA Y LEÓN

- ▶ Prado Rey Blanco
- ▶ Arlequín Joven
- ▶ Cobranza Crianza
- ▶ Rodríguez & Sanzo “WhisBa”
- ▶ Botón de Gallo Clarete



**miguelnoval**

Real Sitio desde 1503

**PRADOREY**



## PRADOREY BLANCO



- Multivarietal de variedades autóctonas de Castilla y León
- Origen: Castilla y León
- Nos ubicamos en una zona con condiciones climáticas extremas donde la vendimia es más tardía y favorece la elaboración de vinos de crianza
- Vendimia nocturna
- Fermentación en depósitos de hormigón y acero inoxidable



- 5 meses en depósitos de hormigón
- 5 meses en barricas de roble americano y francés



- VISTA: Color amarillo de alta intensidad
- NARIZ: Notas complejas de frutas maduras, de hueso y blancas. Además, notas balsámicas de vainilla y torrefactos muy bien integradas en el vino. Elegante, fino y sutil
- BOCA: Posee un paso por boca equilibrado, sedoso y amplio. Con una acidez moderada y equilibrada. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto de frutas de hueso



- Legumbres: Cocido madrileño
- Pescados blancos grasos y pescados azules más suaves: Dorada a la sal, merluza en salsa verde o lubina a la espalda
- Paella de marisco y pastas frescas con salsas con base de nata o queso
- Aves grasas, como el pato a la pekinesa
- Quesos de curación media





# ARLEQUÍN

## Elaboración.

El equipo técnico de BODEGAS MOCÉN ha estado trabajando en la creación, desde hace algunas vendimias, de un tinto joven para incorporarlo a su gama de productos. Por eso ha estado realizando distintos tipos de vinificaciones con el fin de encontrar un vino de aroma afrutado y redondo en boca.

El objetivo principal que los matices aromáticos fuesen de la gama afrutada, floral con perfumes sugerentes. Esto sumado a un gusto glicérico y untuoso, completa un vino tinto joven de matices diferentes a todo lo desarrollado en Castilla y León sin presencia de la barrica. En síntesis, la expresión varietal de la uva tempranillo. Este vino es, además, el resultado de la mezcla de tres diferentes estilos de elaboración que, curiosamente, son las más clásicas y donde las técnicas modernas de vinificación también tienen su protagonismo. De color azul cubierto vivo, profundos violáceos, morados. En nariz se presenta con una expresión afrutada de la gama de los frutos rojos, cerezas, guindas, fresas, yogur, ligeros florales. Destacan aromas a "chuches", gominolas. Su paso por boca es sedoso, de acidez leve, fresco, sin presencia de taninos. Aparecen, después de bebido, unos amplios aromas retronasales afrutados..

*miguelnoval*



BODEGAS  
MOCÉN

DONDE NACE EL ARTE

**Tipo de Vino.**  
Tempranillo

**Graduación.**  
13,5 % vol





### Elaboración

Un año en barrica de roble seguido de, al menos, 12 meses de reposo en botella.

### Tipo de Vino

Vino de la Tierra de Castilla y León

### Graduación

13,5°

### Tipo de uva

Tempranillo

### Características

Color rojo cereza con irisaciones rubíes. En nariz se presenta con aromas a fruta madura mezclada con los torrefactos del roble, vainilla, muy armonioso. En boca es persistente, intenso, buen cuerpo, amplio y agradable, con intenso retrogusto. Un vino que refleja muy bien el carácter de las variedades y de su envejecimiento en roble americano.

Especialmente recomendado para acompañar quesos curados, embutidos, asados y guisos de carne.

Servir. Entre 15° y 18°.



## Rodríguez & Sanzo WhisBa

Criado en barricas de whisky  
100% Tempranillo

- Cepas de más de 60 años
- Recolección de la uva en cajas y posterior selección en mesa.
- Fermentación en tinos de madera
- Crianza de 18 meses en barricas en las que se ha criado whisky
- Reposo de 12 meses en botella antes de salir al mercado



Vino de La  
Tierra de  
Castilla y León



Tempranillo



Criado en  
barricas de  
Whisky



15% Alc



Carnes rojas,  
guisos de caza,  
quesos viejos y  
muy curados

**miguelnoval**

¿Por qué en barricas de whisky?

El whisky ha eliminado gran parte de los taninos de la barrica nueva por dilución con el alcohol, por lo que las barricas, aunque nuevas, apenas tienen aporte tánico. De esta forma el vino no se endurece y se permiten crianzas más largas. Como la barrica queda aromatizada por el whisky, este sutil matiz le aporta complejidad al vino.

**VIÑEDO:** Cepas de más de 60 años. El viñedo se encuentra situado en San Román de Hornija (Valladolid) y La Horra (Burgos) a una altitud media de 720m. Suelos franco arenosos con cantos rodados de gran tamaño.

**CATA:** Vino muy aromático, con matices de fruta negra madura, especias, chocolate, matices tostados (humo). Estructurado en boca pero muy graso y de taninos dulces, con mucho volumen y un amable final.

# Botón de Gallo Clarete 2021



*Vino Clarete rosado de Castilla Y León Superior.*

Un rosado diferente, de la variedad Tempranillo y Verdejo que se fermenta parcialmente en barrica, lo que le confiere mucha personalidad y crea un volumen en boca potente y estructurado.

Muy mineral, cremoso.

De producción limitada. Una joya para los sentidos.

## CATA VISUAL

Color rosa pálido y reflejos grisáceos.

## CATA OLFATIVA

De marcado aroma mineral, con ligeros detalles florales y recuerdos de vainilla y tostados.

## CATA GUSTATIVA

Estructurado y cremoso. Muy largo y redondo.

## MARIDAJE

Ideal para arroces varios y comida asiática.



D.O./IGP	I.G.P. Castilla y León
Provincia	Valladolid
Tipo de vino	Rosado
Crianza	×
Barrica	Tiempo: Meses Tipo:
Grado alcohólico	13.00°
Tª de servicio	9.00°
Tamaño	0.75 L

# TORO

- ▶ Rodríguez & Sanzo “Gotas de Noche”
- ▶ Las Tierras El Pego
- ▶ Muruve Joven
- ▶ Muruve Crianza



## Rodríguez & Sanzo

### Gotas de Noche DO Toro

- La alternativa a los vinos tintos en tiempos de calor.
- Edición limitada: 3.200 botellas.
- Energizante acidez que te hará querer repetir y repetir.



DO Toro



Tempranillo,  
Garnacha,  
Verdejo y Albillo



3 meses en  
barricas de roble  
francés



13,5 % alc.

# miguelnoval

#### ELABORACIÓN

Este **clarete** procede del **sangrado** de **Tinta de toro** de más de 80 años de edad, acariciado por **Garnacha, Verdejo** y **Albillo** de vendimia temprana.

Los mostos de estas últimas se mantienen a 6°C mientras esperan al rico mosto de la Tinta de Toro que enriquece la mezcla con aromas, y equilibra el grado con la **frescura** de la garnacha y las variedades blancas.

El conjunto **ensamblado** fermenta en barricas de roble francés de segundo uso de 600l. donde permanece con sus lías durante 3 meses.

#### CATA

**Sinfonía** de fruta negra, frutillos rojos, flores, fruta blanca y balsámicos.

Volvemos a encontrar la **fruta en boca** donde aparece también su **paso por madera** en forma de **cuerpo**. Paso firme y buena tensión.

Excelente compañero de pasta, arroces y verduras. Ideal con salazones y con un lechazo bien asado, donde su afilada acidez limpia el paladar y nos otorga el placer de disfrutar aún más del siguiente bocado.



# LAS TIERRAS

## EL PEGO

### DO Toro

## Vino de Pueblo



*DO Toro*



*100% Tinta  
de Toro*



*12 meses en  
barrica de roble  
francés y  
Americano*



*14.5 % alc.*



*Quesos y embutidos,  
guisos y carnes.*

# miguelnoval



## VIÑEDO

Situados en El Pego, a una altitud media de 720 m.  
Suelos arenosos con alto contenido en grava.

## ELABORACIÓN

Una parte fermenta en tinós de **roble francés** y otra parte en **acero inoxidable**. De esta manera se incrementa la complejidad sin perder nada de fruta. Fermentación maloláctica en tinós de madera. Posteriormente pasa a **barricas** de segundo año en las que permanece durante **12 meses**.

## CATA

Capa oscura color cereza picota, en capa fina se perciben matices púrpura. En nariz domina la fruta negra madura adornadas por notas de vainilla. Taninos maduros y jugosos.  
Equilibrado y graso

# Muruve Joven



## Tipo

Tinto joven



## Denominación Origen

D.O. Toro

## Tipo de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos de más de 20 años)

## Proceso de elaboración

Fermentación tradicional, llevada a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 27-29 °C durante 10-15 días.. Tras la fermentación maloláctica el vino se clarifica, estabiliza por frío y filtra micróbicamente antes de su embotellado.

## Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 2 meses en botella antes de comercializarse.

## Graduación

14% - 14,5% Vol.

# MURUVE

## Nota de Cata

### Fase visual

Rojo guinda con matices azulados y violáceos, limpio y brillante..

### Fase olfativa

Aromas intensos a fruta roja madura propios de bayas silvestres (mora y zarzamora) y a regaliz.

### Fase gustativa

Muy estructurado, amplio y frutoso, con un potente retronasal que nos recuerda de nuevo a la fruta roja y al regaliz.

### Maridaje

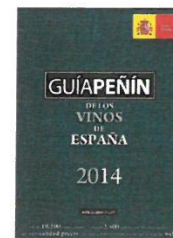
Carnes y asados

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



**Frutos Villar**  
RODEGAS



2019 - 88 Pts- Spain



2009 - 88 Pts- best value

2011 - 87 Pts

*Robert Parker*  
2011 - 86 points - USA

# Muruve Crianza



## Tipo

Tinto Crianza

## Denominación de Origen

D.O. Toro

## Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos de más de 50 años)

## Proceso de elaboración

Fermentación tradicional, llevada a cabo en depósitos de acero inoxidable y de madera con temperatura controlada de 27-29°C durante 15-20 días. Tras el descubado y la fermentación maloláctica se trasiega antes de su crianza en barrica.

## Crianza en barrica

Entre 12 y 15 meses en barricas de roble francés y americano.

## Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 12 meses en botella antes de comercializarse. Se mantienen "durmiendo" en jaulones metálicos en instalaciones climatizadas.

## Tipo de barrica

80% Roble francés y 20% Roble americano.

## Graduación

14,5% Vol.



2016 & 2013 - 90 Pts  
Spain



2015 - 89 Pts USA

2006 - 91 Pts



2013 - 90 Pts USA

2010 - 91 Pts



2012 - Gold Spain



2009 Gold UK



2007 Gold Germany



2007 - 4 Stars Decanter

# MURUVE

## Nota de cata

### Fase Visual

Rojo cereza intenso con matices rubí

### Fase Olfativa

Complejo y elegante con aromas balsámicos y especiados, vainillas, toffes, con un nítido fondo frutal (frutos rojos) y regaliz.

### Fase gustativa

Estructurado y vigoroso con gran carácter, amplio, larga persistencia. Complejas y finas sensaciones de crianza en vía retronasal.

### Maridaje

Carnes, Asados y quesos curados.

### Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Tanta Vini

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

**Crianza**

**2019**

**90** **91**  
Tim Atkin Guía Peñín



Un clásico renovado, criado en barricas de roble americano. Versátil, frutoso y equilibrado, un vino creado para disfrutar en cualquier momento del aroma y sabor del mejor tempranillo de Rioja.

**Te gustará si**

prefieres para tu día a día un vino repleto de frescura pero con el twist personal de Ramón Bilbao.



**D.O.C.a.: Rioja**



**Elaboración y Crianza**

Seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y recolección en el momento óptimo de cada una. Los diferentes pagos fermentan por separado a temperatura controlada (27-28°C) y el ensamblaje final se realiza antes de una crianza de 14 meses en barricas de roble americano.

pH: 3,51; 5,57 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

**Notas de cata:**



**VISTA:** Color rojo rubí con matices violáceos.

**NARIZ:** Nariz franca y limpia. Aromas de frutas, tanto negra como roja. Aromas de cáscara de frutos secos, y notas florales. La barrica aporta aromas de especia dulces, nuez moscada, vainilla e incluso recuerdos de canela.



**BOCA:** En boca es agradable, jugoso. De peso medio, acidez media y alcohol integrado. En retrosanal aparecen de nuevo las notas afrutadas y especiadas.

Como conclusión, es un vino en armonía, equilibrado, en estado de evolución, con buena intensidad frutal.

**Graduación**  
14% Vol.

**Servicio**  
16-18°C

**MARIDAJE**

Platos de embutidos, quesos suaves y carnes como el cordero e incluso pescados azules.



**Variedad**  
Tempranillo.

**Vñedos**

Fincas seleccionadas de toda la región de Rioja.

**Suelos**

Características propias de la región: arcillosos, aluviales y calcáreos.



**COSECHA 2019, UNA AÑADA CÁLIDA Y SECA.**

Final de otoño y principio de invierno muy suaves. Una helada en abril merma la producción. Añada calificada como "Memorable".

**VENDIMIA**

- Producción: 30% por debajo de la media.
- Se inicia a principios de septiembre.
- Manual en cajas de 15 kg.

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

**Edición Limitada**

**2019**

**93** **92**  
Tim Atkin Guía Peñín



Elaborado con una selección de las mejores uvas y de las mejores barricas. Es el segundo "coupage" del vino icono de Ramón Bilbao: Mirto.



**Te gustará si**

te gusta la modernidad, arriesgar, crear y mirar de forma diferente.



**D.O.C.a.: Rioja**



**Elaboración y Crianza**

Selección de racimos y fermentación artesanal en tinos de madera a temperatura controlada 27-28°C. Se utilizan levaduras autóctonas. Crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 10 meses en botella en bodega subterránea.

pH: 3,48; 5,67 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

**Notas de cata:**

**VISTA:** Profundo color rojo rubí, con matices granates. Es limpio y brillante, con densas lágrimas.



**NARIZ:** En nariz, es limpio y franco. De alta intensidad aromática. Aromas de fruta fresca, especialmente, fruta negra; grosellas negras, ciruelas, zarzamora. Aroma de regalaz, recuerdos de notas herbales y frutos secos. El paso por barrica deja aromas de madera muy bien engarzada, especias picantes y cacao.



**BOCA:** En boca es intenso, buena entrada, acidez equilibrada. Presencia de tanino redondo y fino. La mitad de boca es rotunda, con peso, con buena persistencia.



Como conclusión, es un vino en armonía, equilibrado, en evolución y con buen potencial para envejecer.

**Graduación**  
14% Vol.

**Servicio**  
16-17°C

**MARIDAJE**

Ternera, abumados y cocina internacional como platos mejicanos o cocina china especiada.



**Variedad**  
100% Tempranillo Riojano.

**Vñedos**

Fincas situadas entre 450 y 700 metros de altitud de varios pueblos cercanos a Haro.

**Suelos**

Baja fertilidad, principalmente arenoso con baja retención de humedad.



**COSECHA 2019, UNA AÑADA CÁLIDA Y SECA.**

Final de otoño y principio de invierno muy suaves. Una helada en abril merma la producción. Añada calificada como "Memorable".

**VENDIMIA**

- Producción: 30% por debajo de la media.
- Se inicia a principios de septiembre.
- Manual en cajas de 15 kg.

# JEREZ

- ▶ Pedro Ximénez
- ▶ Oporto Osborne



## Pedro Ximénez

### INTENSO Y GOLOSO

El vino Pedro Ximénez se elabora a partir de la uva del mismo nombre, que se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares. Su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo, propicia una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, sin perder la frescura típica de la variedad.

### Notas de Cata

Vino de color ébano más o menos intenso con irisaciones yodadas, con lágrima muy amplia y sensación visual de gran densidad.

En nariz ofrece aromas extremadamente ricos, con predominio de las notas dulzonas de frutos secos tales como pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel, arropo y frutas en compota y confitada, acentuándose con el tiempo de envejecimiento los tonos tostados (café, chocolate amargo y cacao) y regaliz.

En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol, y un final muy largo y sabroso.

### ¿Sabías Qué?

Probablemente el Pedro Ximénez es el vino más dulce que podemos encontrar en el mundo. Y sin embargo, su complejidad aromática y de sabores hace que resulte fresco y armónico en boca, pues el proceso natural de pasificación mediante el "asoleo" concentra los azúcares, pero también la acidez natural de la uva.



## Oporto Osborne Tawny

**Oporto Osborne Tawny** es un acertado *blend* de vinos de distintas añadas sometido a un envejecimiento de 4 años en barrica que potenció su complejidad. El saber hacer de Bodegas Osborne y la excelsa calidad de la uva cosechada en la región del Douro se combinaron en un Porto frutal, ligeramente dulce y muy equilibrado. El broche de oro de cualquier sobremesa.

### ✓ NOTAS DE CATA

---

A la vista luce un color caoba brillante, con buena lágrima.

Aromas secundarios bien desenvueltos al tratarse de un vino ligeramente envejecido.

En boca es un vino dulce y muy equilibrado. Ideal para la sobremesa.

**Tipo de Vino:** Oportos

**Variedad de Uva:** Tinta amarela, Tinta barroca, Tinta Roriz, Touriga franca, Touriga Nacional

**Permanencia en Barrica:** 4 años de media

**Graduación (% vol.):** 19.5

**Bodega:** Bodegas Osborne

**Tipo de barrica:** Botas de roble americano

**Capacidad (cl):** 75

**Regiones:** D.O.C. Porto

**Tipo de botella:** Oporto

**Servicio:** Temperatura de 15-17 °C (también se puede tomar frío, a 8-12° C)

MOSTO

*miguelnoval*

# MOSTO NUEVAVIDA

100% MOSTO



**NUEVAVIDA** es un mosto con un aroma y sabor inconfundible.

**Variedad:** Selección de uva blanca.

**Elaboración:** Las uvas se someten a un prensado suave en prensas neumáticas para obtener un mosto yema que da lugar a un zumo natural de calidad. Selección exhaustiva de las uvas, que deben estar enteras (para aprovechar el líquido de su interior), maduras y totalmente limpias, la temperatura del mosto no debe superar los 20 grados y el estrujado debe realizarse con mucha suavidad, de esta forma se evita la extracción del aceite de las semillas.

**Tipo:** Mosto 100%.

**Grado alcohólico:** 0,0% Vol. (Ideal para toda la familia)

## Notas de Cata

---

**Color:** Amarillo – DOrado.

**Nariz:** Aromas a uva fresca.

**Boca:** Sabores dulces, afrutados y refrescantes característicos de la uvas perfectamente maduras.

**Temperatura de servicio:** Servir frío.

MOSTO BLANCO ALAGA / SAN TADEO



MOSTO TINTO ALAGA / SAN TADEO



# ALBARIÑO 2022

D.O. RÍAS BAIXAS

**VARIEDAD** 100% Albariño.

## CICLO VEGETATIVO 2022

La viña se va aletargando lentamente mientras llega octubre, acompañado de sol y calor, que retrasa la caída de la hoja y nos lleva a roturar el terreno aireándolo, con el fin de oxigenar la tierra y facilitar la multiplicación de la microbiota presente.

Con la llegada del invierno, el más cálido y seco de los últimos diez años, comenzamos la poda de nuestro viñedo viejo, Finca Valiñas, para continuar en Finca Lobeira y terminar en la subzona de la Ribera del Ulla. Durante las labores de poda, desramado y atado, cuidamos que las bacterias, hongos e insectos, que afectan a la madera de las cepas y se encuentran aletargados, no se propaguen.

En marzo comenzaron las yemas a hincharse, a finales de mes los pámpanos sobrepasaban el sistema que los conducía. El ciclo ya está adelantado 13 días respecto a la media de los últimos 10 años. En abril, las fuertes borrascas dejaron mucha humedad en el ambiente que, junto con las temperaturas suaves que se mantienen desde el invierno, dieron lugar a los primeros controles de ataques fúngicos. El 3 y 4 de mayo, algunos viñedos de la Ribera del Ulla, se vieron afectados por una helada tardía.

La primavera fue cálida, con temperaturas medias superiores a la media en 1,2°C y seca, y precipitaciones inferiores en un 25% respecto al año anterior. De esta forma, el cuajado de nuestros viñedos se completó el 31 de mayo. El mes de junio llegó frío y con altas precipitaciones, esto provocó nuevas infecciones de plagas y enfermedades, que hizo necesario recurrir a la poda de brotes y deshojados para favorecer la ventilación de los racimos y así, mejorar la eficiencia biológica de los tratamientos.

En julio, los viñedos vivieron su punto más alto de estrés hídrico, solo aquellos que tenían sistema de riego, evitaron esta situación provocada por la sequía acumulada y la falta de lluvia, a lo que se sumaban las altas temperaturas con máximas de hasta 38,6°C. El viñedo avanza para confirmarse el envero completo a mediados de julio, fecha en que comienza la maduración, rápida y sin paradas. La síntesis de precursores aromáticos, junto con la degradación de los ácidos y la acumulación de azúcar, nos lleva al comienzo de la vendimia el 1 de septiembre. El albariño se encontraba en el estado perfecto de maduración organoléptica y físico-química, el color de los racimos, reflejaba la gama de aromas frutales y salinos buscados. Todas las partidas son vendimadas a mano y entregadas en cajas en menos de 12 horas, en nuestra bodega de Meis.



## ELABORACIÓN

El primer paso que realizamos en bodega es la selección de racimos. Este año se aceptó un 88%, de los cuales el 55% de las uvas despalladas pasan a nuestros maceradores ganimes, donde permanecen inertizados con CO<sub>2</sub>, 18 horas a 13,5°C. Durante este tiempo, de forma delicada se extraen los aromas más frescos e intensos del hollejo de la uva para ser transferidos al mosto. La restante uva, sana y con fuertes aromas a frutas tropicales, pasó directamente por un prensado suave para terminar en el depósito donde tendrá lugar la fermentación alcohólica con levadura autóctona. Las fermentaciones fueron constantes, limpias y completas, y dieron lugar a vinos más varietales, con notas de albaricoque, lima o manzana reineta, entremezcladas con notas florales (flores silvestres), y balsámicas (hinojo, menta...). En boca tienen untuosidad y estructura, aportada por el botanage y el reposo de los vinos sobre su lías hasta su embotellado.

## MARIDAJE

Mar de Frades 2022, armoniza por su calidez y frescor con arroces caldosos de pescado, paellas de verduras o mariscos, ensalada templada de vieiras o pescados marinados.

## NOTAS DE CATA

Mar de Frades 2022 es un vino reluciente, color limón pálido, con reflejos destellantes de lima que invitan a descubrirlo. En nariz, es fresco e intenso, fruta tropical (mango y fruta pasión), flores silvestres y notas de eucalipto y menta están siempre presentes. En boca, es fluido y refrescante, al mismo tiempo que suave y sabroso, un vino que irradia luz desde su carácter salino y mineral.

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,85% vol.  
pH: 3,35  
Acidez: 6,8 g H<sub>2</sub>T/L.

**miguelnoval**

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

# ALBARIÑO



#### Elaboración

Método tradicional. Fermentación en botella.  
Degüelle artesanal a los 9 meses.

#### Tipo de Vino

Vino espumoso de calidad con Denominación  
de Origen Rueda

#### Graduación

12,5°

#### Tipo de uva

Verdejo

#### Presentaciones

Botellas de 75 cl.  
Presentación por caja: 6 botellas.

#### Características

Color amarillo pálido con ligeros tonos  
verdosos. Burbuja abundante y persistente de  
tamaño pequeño, buena corona.

Presenta en nariz un aroma complejo, afrutado,  
lías, almendrados. En boca destaca por su  
equilibrio y sencillez, equilibrado, redondo,  
persistente, fresco, fácil de beber, muy  
persistente.

# CHAMPAGNE FRANCÉS

- ▶ Mumm Brut
- ▶ Mumm Le Rosé
- ▶ Bollinger Brut
- ▶ Bollinger Rosé
- ▶ Ayala Brut
- ▶ Moët & Chandon

# MUMM LE ROSÉ



Mumm Rosé está hecho de la misma rica paleta de terruños que la de Cordon Rouge. Más de 120 caldos, que representan toda la diversidad de la región de Champagne de Francia, se mezclan a la perfección para garantizar una calidad y estilo constantes cada año.

Como la materialización de una personalidad única para un champagne rosado, Mumm Rosé tiene la fuerza y la estructura de Pinot Noir, la uva característica de Maison Mumm, equilibrada con la elegancia de Chardonnay y el toque frutal de Meunier. Un porcentaje de vino tinto aporta intensidad y notas de frutos del bosque a esta luminosa cuvée para crear un rosado que es a la vez elegante, ligero, intenso y fresco.

El liviano Mumm Rosé revela sus encantos como aperitivo, pero las brillantes notas de bayas también complementan una amplia gama de platos, incluidas sencillas entradas de temporada como mariscos, quesos frescos y salmón marinado con arándanos frescos.

## ASPECTO

Su manto de color rosa asalmonado pálido emite atractivos destellos de naranja aderezados con una vital corriente de burbujas.

## AROMA

Es atractivamente ligero y fresco, libera notas de frutas del bosque confitadas: aromas intensos y afrutados de fresa y grosellas rojas frescas con un ligero fondo de especias dulces y un toque sutil pero delicioso de coulis de frutos rojos.

## CATA

Una impresión inicial intensa: enérgica, vigorizante y fresca. Estructura elegante, sabor de frutas estivales perfumadas y un acabado largo y brillante, equilibrado por la dulzura de los frutos rojos.

# MUMM CORDON ROUGE



Desde 1876, la icónica cuvée y su llamativa banda roja representan el comienzo de algo memorable: buenos momentos con buenos amigos. El Mumm Cordon Rouge, elaborado a partir de al menos 100 caldos, expresa la rica diversidad de los terruños de Champagne, con el estilo fresco y vibrante de la firma de Pinot Noir, la uva emblemática de la Maison.

Elaborado a partir de una rica paleta de más de 120 pueblos que representan toda la diversidad de la región de Champagne en Francia, Mumm Cordon Rouge es el cuvée característico de la Maison Mumm. Este excepcional champagne Brut combina la variedad de la uva insignia de Mumm, la Pinot Noir de la Montaña de Reims y Aube, con la Chardonnay de Côte des Blancs, Sézannais, Vitryat y Aube; y la Meunier de los valles de Marne y Ardre y la Montaña de Reims.

Mumm Cordon Rouge se presenta en una botella bella e icónica adornada con una cinta roja que rinde homenaje a la Legión de Honor desde 1876.

Este vino, envejecido durante un mínimo de 20 meses en las bodegas de la Maison Mumm, es ideal para un aperitivo entre amigos o un brunch dominical distendido, en esos momentos en los que todo simplemente encaja y fluye la energía positiva: verdaderos amigos que comparten una conversación real en un ambiente alegre y agradable.

## ASPECTO

El tono amarillo dorado del manto, avivado por un delicado desfile de finas burbujas, ofrece una chispeante invitación a que dé el primer sorbo.

## AROMA

Primera impresión: una sensación de frescura, con notas amalgamadas y deliciosas. Hipnotizan los jugosos aromas de succulentas frutas blancas y amarillas, con toques de lichi, piña y praliné. Apetitosos aromas de pastelillos dulces (levadura, brioche) aumentan la expectación.

## CATA

La vibrante frescura y la energía exuberante son una explosión de sensaciones en el paladar. Este vino, complejo y perfectamente equilibrado, revela sabores equilibrados y elegantes de frutas y caramelo. El potente acabado es a la vez cremoso y efervescente.

# BOLLINGER R.D. 2008



# Bollinger Rosé

La fraîcheur d'un rosé, la structure d'un Bollinger

Cette cuvée est la démonstration d'un savoir-faire unique en matière de vinification en rouge et de maîtrise de l'assemblage.



# Brut Majeur

Elaborado con un ensamblaje en el que predominan el Chardonnay y Pinot Noir, Brut Majeur es el modelo por excelencia del brut sin añada de esta gran Maison. Por su crianza prolongada en bodega y su bajo *dosage* –solo 7g/litro-, es un vino muy versátil para infinidad de ocasiones: el mejor embajador del estilo de la Maison, basado en el frescor y la elegancia.



CHAMPAGNE  
AYALA  
MAISON FONDÉE EN 1775  
BRUT MAJEUR

