

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

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

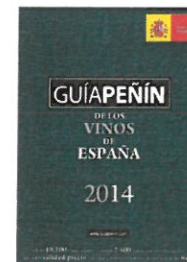
Aromas intensos a fruta roja madura propios de bayas silvestres (mora y zarzamora) y a regaliz.

Fase gustativa

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

Maridaje

Carnes y asados



2019 - 88 Pts- Spain



2009 - 88 Pts- best value

2011 - 87 Pts

Robert Parker
2011 - 86 points - USA

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS

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

MURUVE

Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER

2015 - 89 Pts USA

2006 - 91 Pts



2013 - 90 Pts USA

2010 - 91 Pts



2012 - Gold Spain



2009 Gold UK



2007 Gold Germany

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



2007 - 4 Stars Decanter



Entre Vill...

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



2019 - Oro Bruselas



2018 - 90 Pts UK



2016 - 91 Pts Spain



2015 -Plata Bruselas



2015 - 88 Pts- Spain

Conde de Siruela

Wine-tasting card

Fase visual

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

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

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

Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER

2016 - 91 Pts USA

Wine & Spirits

2015 - 92 Pts USA

2009 - 91 Pts



2014 - Silver Spain



2010- Gold Belgium



2006 - Gold Spain



2005 - Trophv Decanter UK

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 e 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