

# Nuestros vinos

2016





# ESENCIAL CRIANZA

## CRIANZA D.O. BIERZO



**REGIÓN:** Noroeste de España. El Bierzo

**COSECHA:** 2012

**D.O.:** BIERZO

**VARIEDAD:** Elaborado con uvas de la variedad Mencía, producidas, vendimiadas a mano y seleccionadas en nuestros propios viñedos de Pieros, Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo. Mencía 100%

**ELABORACIÓN:** Crianza de 12 meses en barrica de roble Francés, Americano y Húngaro. Reposo de 10 meses en botella y fermentación a temperatura controlada hasta su venta

**NOTAS DE CATA:** Bello color rojo cereza cálido con finas notas de moras y arándanos; con una perfecta integración de la madera

**MARIDAJE:** Apropiado para platos estructurados tipo carnes rojas, caza, pescados, arroces, embutidos y quesos. Servir entre 15-17° C

**ANÁLISIS:** Alc./Vol.: 14%





# ESENCIAL GODELLO

## GODELLO D.O. BIERZO



**REGIÓN:** Noroeste de España. El Bierzo

**COSECHA:** 2015

**D.O.:** BIERZO

**VARIEDAD:** Elaborado con uvas de la variedad Mencía, producidas, vendimiadas a mano y seleccionadas en nuestros propios viñedos de Pieros, Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo. Godello 100%

**ELABORACIÓN:** Reposo de 5 meses en botella. Fermentación a temperatura controlada hasta su salida al mercado

**NOTAS DE CATA:** Bello color amarillo pajizo, afrutado y de aromas frutales elegantes y persistentes combinados. Armónico y equilibrado en boca

**MARIDAJE:** Ideal para mariscos y pescados, también para carnes blancas tipo pollo, conejo o pavo; y para postres con chocolate o similares. Servir entre 9 y 11° C

**ANÁLISIS:** Alc./Vol.: 13,5%





# SPANISH STEPS

## MENCÍA D.O. BIERZO



SPANISH STEPS  
A JOURNEY THROUGH SPAIN'S  
WINE REGIONS

**REGIÓN:** Noroeste de España. El Bierzo

**COSECHA:** 2015

**D.O.:** BIERZO

**VARIEDAD:** Elaborado con uvas de la variedad Mencía, producidas, vendimiadas a mano y seleccionadas en nuestros propios viñedos de Pieros, Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo. Mencía 100%

**ELABORACIÓN:** Fermentación a temperatura controlada durante 14 días con remontados periódicos

**NOTAS DE CATA:** Bello color pajizo, afrutado y de aromas frutales elegantes y persistentes. Armónico y equilibrado en boca

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar con carne lechal o cabritillo, carnes blancas, pulpo, pescados grasos como el salmón, e incluso con platos de pasta y pizzas. Servir entre 15-17° C

**ANÁLISIS:** Alc./Vol.: 13,5%

