



Somos la leche en vinos de España

Catálogo de vinos

INDICE

Mi Villa blanco y tinto	04
6 Cepas: blanco, rosado y tinto	06
Olagosa blanco y Chardonnay	09
Perica rosado	11
Olagosa Tinto Crianza	14
Olagosa Tinto Reserva y Gran Reserva	16
Perica Oro	19
David Perica	21
Barón de Vermont	23
Batallador	25
Palacio Villachica Crianza	25
Vendimia Seleccionada Dehesa de Don Diego	25
Tinto Cosecha Arbocala	28
Palacio Villachica Crianza	28
Vendimia Seleccionada Dehesa de San Andrés	28

RIOJA



Más Información al
WhatsApp

1. MI VILLA TINTO

Elaboración anual:
100.000 litros / 133.000 botellas.

Grado de alcohol

13-13,5% vol.

Temperatura de servicio:

14-16°C.

2. MI VILLA BLANCO

50.000 litros / 66.000 botellas.

12,5-13% vol.

8-10 °C.

Características específicas

Mi Villa | Bodegas Perica

Vino	Variedades de uva	Localidad de los viñedos	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
Mi villa Tinto	Tempranillo (mayormente) y garnacha	San Asensio: Villarica/ Los Perros/ Espeso. Torremontalbo: El Soto.	Maceración prefermentativa de 24 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable	Entremeses. Pastas, arroces, ensaladas. Carnes blancas (aves) y quesos ligeros.	De color rojo cereza brillante con ribetes violáceos. En nariz es franco y limpio, con intenso aromas frutales de mora grosella y plátano. Vino fresco y vivo en boca, muy agradable y largo, dejando intensos recuerdos de fruta roja.
Mi villa Blanco	Blanco elaborado a partir de la variedades de uva viura (mayoritaria), verdejo y tempranillo blanco.	San Asenso: San Juan / Olagosa/ Salmuera.	Tras un suave prensado se obtiene el mosto de mayor calidad. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.	Ideal para marinar con mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.	Brillante color amarillo pálido con notas verdosas en el ribete. En nariz los aromas nos traen recuerdos florales, mezclados con fruta blanca como pera y manzana verde. En boca se presenta agradable y fresco, debido a un perfecto equilibrio entre estructura y acidez. Retrogusto largo y persistente que nos recuerda la frescura y juventud.



Ingresá aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales

RIOJA

Más Información al
WhatsApp



	Elaboración anual:	Grado de alcohol	Temperatura de servicio:
3. 6 CEPAS BLANCO	8.000 litros / 10.600 botellas.	13-13,5% vol.	8-10°C.
4. 6 CEPAS ROSADO	8.000 litros / 10.600 botellas.	13-13,5% vol.	8-10 °C.
5. 6 CEPAS TINTO	15.000 litros / 20.000 botellas.	13,5-14% vol.	15-17 °C.

Características específicas

6 Cepas | Bodegas Perica

Vino	Variedades de uva	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
6 CEPAS BLANCO	Viura/Tempranillo blanco/Verdejo/Chardonnay.	Vino elaborado a partir de un selecto coupage de diferentes variedades de uvas blancas, todas plantadas en viñedos de Rioja Alta. Tras un ligero prensado y una maceración en frío durante 24 horas, el mosto limpio fermenta en barricas nuevas de roble francés. Terminada la fermentación alcohólica se mantiene en contacto con sus lias en las propias barricas durante al menos tres meses.	Ideal para marinar con mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.	Color amarillo pajizo y brillante. Buena nariz, muy franca y compleja donde encontramos aromas de pera y manzana, perfectamente ensamblados con los aromas tostados del roble. En boca, tiene una sensación untuosa y fresca, con un final persistente, resultando de trago largo y agradable. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.
	Localidad de los viñedos			
	San Asensio: San Juan /Olagosa/ Abejeras / Cerrado la Virgen. Briones: La Carrera. Zaratón: Salmoral.			
6 CEPAS ROSADO	Viura, Tempranillo y Garnacha.	Vino elaborado según el método tradicional de "sangrado", tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos durante unas seis horas aproximadamente. Obtenido el mosto, éste fermenta a temperatura controlada en depósito de inoxidable. El vino permanecerá durante al menos tres meses en depósito y en contacto con sus lias.	Aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas...	Vino brillante y limpio, de color fresa pálido. En nariz es franco, intensidad media con notas de frutas rojas y fruta de hueso como el melocotón. Vino de entrada golosa en boca y carnosa, paso suave y retrogusto muy afrutado.
	San Asensio: San Juan/ La Olagosa/Valdeviñas.			
6 CEPAS TINTO	Tempranillo 100 %.	La vendimia se desarrolla en cajas y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Sobre estas uvas se realizan dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el campo, donde sólo vendimiamos los racimos perfectos y posteriormente una criba del grano en bodega. Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses y posterior paso a botella, donde permanecerá el tiempo oportuno con el fin de conseguir su total afinamiento y redondez, antes de su salida al mercado.	Ideal para verduras, carnes, asados, caza y todo tipo de quesos.	Capa de color media profunda de color rubí. En nariz es intenso con mucha fruta roja, como la fresa o la frambuesa, una nota de menta en nariz lo hace fresco en su entrada. Los matices de su contacto con madera también están presentes con recuerdos de vainilla, nuez moscada y chocolate. Su entrada en boca es golosa, cuerpo medio, se nota la vainilla, el café y los frutos secos. Persistente y equilibrado, y con una acidez que le aporta viveza y juventud.
	San Asensio: Valpierre/Espeso /los Perras. Bañares: El Roble.			

Los grandes momentos de la vida
están hechos de vino





RIOJA

6. OLAGOSA BLANCO FERMENTADO	Elaboración anual: 10.000 litros / 13.000 botellas.	Grado de alcohol 13-13,5% vol.	Temperatura de servicio: 8-10°C.
7. OLAGOSA CHARDONNAY	50.000 litros / 60.000 botellas.	13,5 % vol.	8-10°C.

Características específicas

Olagosa | Bodegas Perica

Vino	Variedades de uva	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
OLAGOSA BLANCO FERMENTADO	Viura.	Las uvas procedentes de nuestras fincas Viña Olagosa y Salmuera, situadas en el término de San Asensio en La Rioja Alta, llegan a la bodega donde son suavemente prensadas. Tras una maceración en frío durante 24 horas, el mosto limpio fermenta en barricas nuevas de roble francés. Terminada la fermentación alcohólica se mantiene en contacto con sus lías en las propias barricas, durante al menos tres meses.	Ideal para marinar con mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.	Color amarillo pajizo muy atractivo y brillante, nariz con buena expresión frutal, notas de piña y manzana con matices propios de su fermentación en madera como coco y vainilla. En boca es sedoso, amplio y afrutado. La madera está bien envuelta, un vino cremoso y redondo que mantiene su equilibrio con la fruta y la acidez.
	Localidad de los viñedos			
	San Asensio: San Juan / Olagosa / Salmuera.			
OLAGOSA CHARDONNAY	Chardonnay 100%	Tras un suave prensado se obtiene el mosto de mayor calidad. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.	Ideal para marinar con quesos, mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.	De color amarillo limón con reflejos verdosos. De gran expresividad aromática con intensos y frescos aromas cítricos, como la lima, el pomelo y la manzana verde. Intensos sabores frutales, equilibrada acidez que le aportan gran frescura. Suave y armonioso, con cuerpo y persistencia prolongada. Final largo y persistente, muy fresco.
	San Asensio: San Juan / Olagosa / Salmuera.			



8.



RIOJA

Más Información al
WhatsApp

8. PERICA ROSADO

Elaboración anual:
25.000 litros / 33.000 botellas.

Grado de alcohol
13-13,5 % vol.

Temperatura de servicio:
10-12°C.

Características específicas

Perica Rosado | Bodegas Perica

	Variedades de uva	Localidad de los viñedos	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
PERICA ROSADO	Viura, Tempranillo y Garnacha.	San Asensio: Villarrica /Los Perros/ Espeso. Torremontalbo: El Soto.	Vino elaborado según el método tradicional de "sangrado", tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos durante unas seis horas aproximadamente. Obtenemos el mosto, y este fermenta a temperatura controlada en depósito de inoxidable.	Aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas,...	Vino brillante y limpio, de color rosa pálido. En nariz es franco, intensidad media con notas de frutas rojas y cítricas. Recuerdos a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque. En boca se nota el equilibrio entre el frescor y la acidez propia de los vinos jóvenes, muy afrutado recordando también a las frutas de hueso, con final agradable y dulce.

Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales 

¡Somos la leche en vinos de España!

Vino

Olaga

**NOS LO
BE
BE
MOS
TODO**

Gracias a la leche en vinos de España



Más Información al
WhatsApp



RIOJA

9. OLAGOSA TINTO CRIANZA

10. OLAGOSA TINTO CRIANZA MAGNUM

Elaboración anual:

300.000 litros / 400.000 botellas.

Grado de alcohol

13,5-14% vol.

Temperatura de servicio:

15-16°C.

Características específicas

Viña Olaganosa | Bodegas Perica

Vino	Variedades de uva	Localidad de los viñedos	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
OLAGOSA TINTO CRIANZA	Tempranillo (mayoritariamente) garnacha y mazuelo.	San Asensio: Olagosa/ Cantarillas. Rodezno: Galzarra. Haro: Zaco. Bañares: El Roble.	Una vez recogida la uva en su estado óptimo de maduración procedente de nuestros viñedos situados en la Rioja Alta, ambas fermentaciones tendrán lugar en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada. Crianza en barricas Bordelesas de 225 litros de Roble Americano y Roble del Este durante 12-16 meses. Nuestro crianza permanecerá en botella el tiempo oportuno antes de su salida al mercado.	Ideal para verduras, cocidos, carnes, asados, caza y todo tipo de quesos.	De color granate e intensidad media-alta, limpio y brillante. En nariz mantiene su juventud con aromas a fruta roja, fresa, cereza y toques lácteos, ensamblados con los aromas propios de su crianza en madera como la vainilla el café o el tabaco. Entrada en boca golosa, con cuerpo y acidez mediaalta, tanino suave que le aporta largura y persistencia. Muy presente también la fruta y la crianza en boca.



Ingresá aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales



RIOJA



Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales

Más Información al
WhatsApp



11. OLAGOSA TINTO RESERVA

37.000 litros / 50.000 botellas.

Elaboración anual:

Grado de alcohol

Temperatura de servicio:

13,5-14% vol.

15-16°C.

12. OLAGOSA TINTO GRAN RESERVA

20.000 litros / 26.600 botellas.

13,5-14% vol.

17-18°C.

Características específicas

Viña Olagosa Reservas | Bodegas Perica

Vino	Variedades de uva	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
OLAGOSA TINTO RESERVA	Tempranillo (mayoritariamente), garnacha y mazuelo.	La vendimia se desarrolla mediante "Vendimia Manual Seleccionada" en cajas de 10 kgs y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Tras la selección en campo, haremos otra antes de entrar en la bodega mediante una "mesa de selección" para quedarnos con los mejores granos de uva. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos troncocónicos de 18.000 litros de capacidad. La Crianza se hace en barricas Bordelesas de 225 litros durante 24-28 meses combinando barrica nueva y seminueva (225 lts.) de Roble Francés y Roble americano. Crianza en botella hasta su momento óptimo, previa salida al mercado.	Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con cocidos, embutidos, menestras, y con carnes de todo tipo.	De color granate con reflejos cerezas, intensidad media, limpio y brillante. Buena intensidad aromática con una perfecta combinación de mezcla de fruta roja y negra jugosa. Aromas minerales como el cedro y de notas agradables aportados por el roble, cacao y café. En boca se presenta fresco, intenso, con buena acidez y tanino suave, donde de nuevo las frutas y los toques del roble están presentes. Es equilibrado y fino. Vino con mucho recorrido.
	Localidad de los viñedos			
	San Asensio: Olagosa/ Las Peñas/Peralta/ La Matilla. Rodezno: Galzarra. Zarraton: El Canto.			
OLAGOSA TINTO GRAN RESERVA	Tempranillo (mayoritariamente) garnacha y mazuelo.	La vendimia se desarrolla en cajas y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Sobre estas uvas se realizan dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el campo, donde solo vendimiamos los racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega. Fermentación alcohólica y maloláctica en tinas de madera de roble francés de 6.500 lts de capacidad. Crianza en barricas Bordelesas de 225 lts durante 30-36 meses combinando barrica nueva y seminueva (225 lts.) de Roble Francés y Roble americano. Crianza en botella durante al menos 24 meses previa salida al mercado.	Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento, cocidos, embutidos, menestras, y con carne de todo tipo.	Color rubí intenso limpio y brillante. En nariz presenta cierta evolución muy positiva que le da al vino un semblante señorial. Hay un perfecto equilibrio entre frutos del bosque maduros, regaliz de palo y un carácter especiado destacando la nuez moscada y la canela, muy bien entrelazadas con los aromas balsámicos, destaca el cedro, el laurel y notas a tomillo. En boca tiene una entrada suave, tanino sedoso y elegante que nos da paso a un final complejo con una ligera acidez que alarga sus sensaciones en el tiempo.
	Localidad de los viñedos			
	San Asensio: Olagosa. Rodezno : Galzarra. Haro: Zaco.			

NOS LO
**BE
BE
MOS**
TODO

Porque la bebida es parte de España



Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales 

RIOJA



Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales

Más Información al
WhatsApp

13. PERICA ORO

14. PERICA ORO MAGNUM

Elaboración anual:

Edición limitada y numerada

Grado de alcohol

14 % vol.

Temperatura de servicio:

15-16°C.



13.



14.

19

Características específicas

Perica de Oro | Bodegas Perica

	Variedades de uva	Localidad de los viñedos	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
PERICA ORO	Tempranillo (mayoritariamente).	San Asensio: La Olagosa/ Cortecillas/ Valpierre.	<p>Seleccionamos nuestras uvas para el PERICA ORO , de los viñedos más antiguos de la familia. Son pequeñas y antiguas parcelas que vendimiamos de forma manual con cajas de 10 Kilos. Siempre en su momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Estas uvas pasan por dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el propio campo en la que sólo vendimiamos racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega mediante mesa de selección. Fermentación alcohólica con maceraciones largas y fermentación maloláctica en tinas de madera de roble francés de 6,500 lts de capacidad. Crianza en barricas nueva, bordelesas de 225 lts, de Roble Francés durante 30-32 meses. Crianza en botella durante al menos 18 meses previa salida al mercado</p>	Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento con cocidos, embutidos, menestras, y con carnes de todo tipo.	Vino de intensa capa de color, rojo cereza picota, limpio y brillante. Alta intensidad aromática, donde los aromas balsámicos y a especias dulces, como la canela y la nuez moscada, procedentes de la crianza en barrica. Se entremezclan respetando los aromas a frutos de bosque y regaliz que nos traen recuerdos mediterráneos. En boca su paso es aterciopelado y graso, marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga y afrutada, mostrando toda la elegancia de este vino. Un regalo para los sentidos. Destaca por su equilibrio y redondez.



Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales

RIOJA

Más Información al
WhatsApp

15.



15. DAVID PERICA

Elaboración anual:

15.000 litros / 20.000 botellas.

Grado de alcohol

13,5-14% vol.

Temperatura de servicio:

14-16°C.

Características específicas

David Perica | Bodegas Perica

Vino	Variedades de uva	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
DAVID PERICA	Tempranillo 75 % / 25 % Maturana.	<p>La vendimia se desarrolla en cajas y siempre en el momento óptimo para garantizar una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Sobre estas uvas se realizan dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el campo, donde solo vendimiamos los racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega. Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación alcohólica y maloláctica en tinas de madera de roble francés, de 6.500 litros. Crianza en barricas de roble francés durante 12-14 meses y posterior paso a botella donde permanecerá un mínimo de 10 meses en nuestros calados previa salida a mercado.</p>	Ideal para verduras, carnes, asados, caza y todo tipo de quesos.	De color rojo profundo y brillante. Nariz intensa, con notas de cereza negra, mora y menta, sutilmente combinados con los aromas aportados por el roble, granos de café, vainillas y cacao. Entrada golosa en boca, con taninos suaves apoyados en una acidez brillante. Vino equilibrado, de cuerpo, persistente y largo donde seguimos notando la fruta y la crianza en boca.
	<p>Localidad de los viñedos</p> <p>San Asensio: Olagosa/ Valpierre. Rodezno: Galzarra. Cenicero: Los Hundidos/ Tronconegro (Variedad Maturana).</p>			

Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales





Más Información al
WhatsApp

CAVA

16. BARÓN DE BERMONT

Elaboración anual:
PRODUCCIÓN LIMITADA

Grado de alcohol
13-13,5% vol.

Temperatura de servicio:
14-16°C.

Características específicas

Barón de Vermont | CAVA

Vino	Variedades de uva	Localidad de los viñedos	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
BARON DE BERMONT	Xarello 32% Macabeo 32% Parellada 36%	Sant Jaume Sesoliveres, Barcelona	Mínimo 12 meses en rima.	Perfecto con pescados, mariscos y comidas ligeras. Ideal para compartir en cualquier momento del día.	Color Dorado pálido con matices verde limón. Aroma limpio, fresco y afrutado. Carbónico muy bien integrado y equilibrado. Cítricos, manzana verde y toques de fruta blanca madura. Un cava con mucha frescura y versátil.

Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales 



Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales

RI BE RA DEL DUERO

Más Información al
WhatsApp



17. BATALLADOR

Elaboración anual: 100.000 litros / 133.000 botellas.

Grado de alcohol: 13-13,5% vol.

Temperatura de servicio: 14-16°C.

18. PALACIO DE VILLA CHICA CRIANZA

Elaboración anual: 40.000 botellas

Grado de alcohol: 14,40% vol.

Temperatura de servicio: falta info

19. VENDIMIA SELECCIONADA DEHESA DE DON DIEGO

Elaboración anual: 100.000 litros / 133.000 botellas.

Grado de alcohol: 13-13,5% vol.

Temperatura de servicio: 8-10 °C.

Batallador | Palacio de Villa Chica | Vendimia Seleccionada

Vino	Variedades de uva	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
BATALLADOR	100% Tinta del País	Las uvas son vendimiadas manualmente y transportadas en palots. Una vez en bodega son seleccionadas mecánicamente. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, la segunda fermentación, la maloláctica, tiene lugar en depósito de hormigón y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano y francés durante un periodo de 10 meses. Posteriormente se embotella para su puesta en el mercado.	Platos de Pasta, Platos de cuchara, Embutidos, Carnes plancha o Brasa.	Color rojo cereza, capa media con ribetes violáceos. En nariz es intenso, expresivo y fresco, notas de frutos rojos propios de la variedad tempranillo. En boca es equilibrado, con un tanino persistente pero maduro, despunta la acidez propia de su todavía juventud. Agradable paso en boca, donde también permanece su carácter afrutado, bien acompañado
	Localidad de los viñedos			
	Finca Gumiel de Mercado (Burgos)			
PALACIO DE VILLA CHICA CRIANZA	100% Tinta del País	Selección de uva en viñedo y transportadas cuidadosamente hasta la bodega. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de inoxidable a temperatura controlada. Finalizada la fermentación maloláctica el proceso de crianza posterior tiene lugar en barrica de roble americano y francés durante un periodo mínimo de 12 meses. Tras una suave clarificación y filtrado es embotellado para terminar su crianza en botella hasta su llegada al mercado.	Carnes Rojas, Asados, Caza de pluma, también con Pescados Azules a la plancha o a la brasa	Color rubí de intensidad profunda. En nariz se presenta intenso y complejo, mantiene la fruta negra madura, moras, violetas, equilibradas con notas balsámicas de la madera. En boca es goloso, con mucho cuerpo, taninos intensos pero suaves, notas de caja de puros, caramelo, canela y hierbas aromáticas como el tomillo y el romero. Sedoso y largo en su paso final. Un vino equilibrado y complejo con mucha vida por delante para expresar todo su potencial.
	Finca Gumiel de Mercado (Burgos)			
VENDIMIA SELECCIONADA DEHESA DE DON DIEGO	100% Tinta del País	Uvas procedentes de viñedos de la zona de Gumiel de Izan y Hontoria. Las uvas son vendimiadas manualmente y transportadas en pallets. Una vez en bodega son seleccionadas mecánicamente. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, la segunda fermentación, la maloláctica, tiene lugar en depósito de hormigón y posteriormente el vino es criado en barricas de roble francés durante un mínimo de 12 meses. Posteriormente es embotellado donde termina su proceso de crianza hasta su llegada al mercado.	Carnes Rojas como Chuleta de Vaca Vieja, a poder ser carne madurada.	Color purpura-rubí de intensidad profunda. Aromas intensos de fruta negra madura, grosella, zarzamora, junto con los propios de la madera, vainilla, chocolate y nuez moscada hacen que su presentación en nariz sea muy interesante invitando a probarlo en boca, donde no defrauda lo esperado. Intenso en sabor, con cuerpo y taninos presentes, recuerdos de nuez moscada, tofe, pan tostado y cedro. Equilibrio y elegancia. Un buen estandarte de nuestra filosofía.
	Finca Gumiel de Mercado (Burgos)			

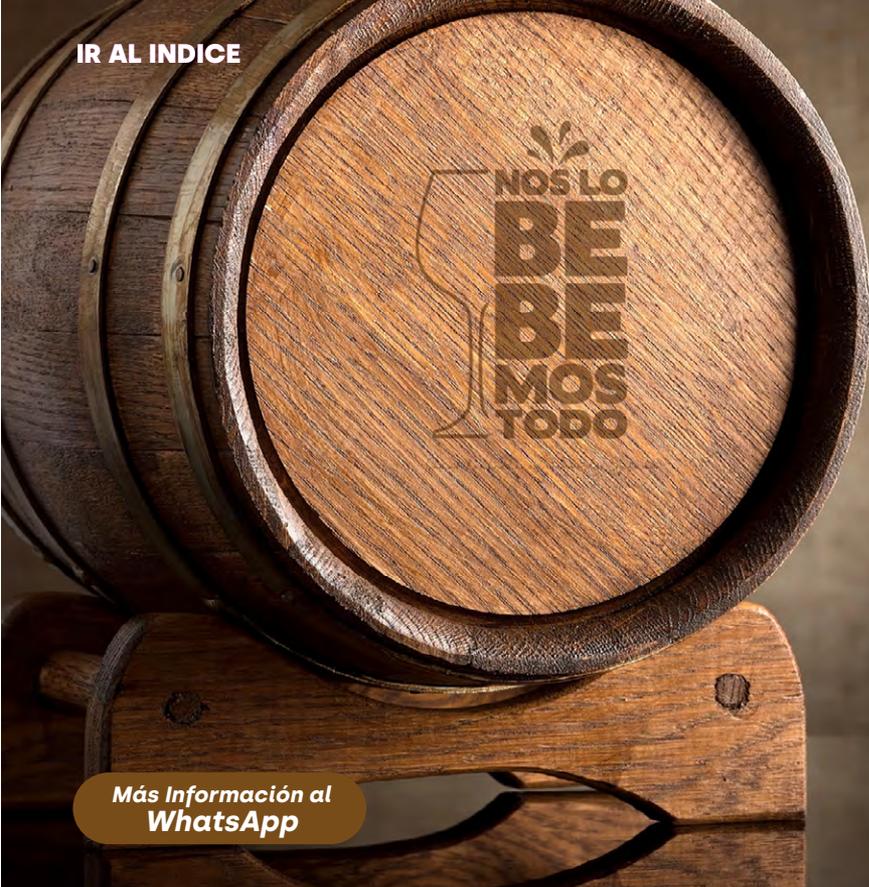
PALACIO DE VILLACHICA



Ingresa aquí
a nuestro mapa virtual
y redes sociales



Porque la bebida es un arte de España



Más Información al
WhatsApp



TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

20. TINTO COSECHA ARBOCALA

Elaboración anual:

60.000 botellas

Grado de alcohol

15,5 %

Temperatura de servicio:

14-15°C.

21. PALACIO DE VILLA CHICA CRIANZA

35.000 botellas

14,3 %

16°-18° C

22. VENDIMIA SELECCIONADA DE SAN ANDRES

5.000 botellas

14,5 %

16°-18° C

Características específicas

Arbocala | Palacio Villa Chica | Vendimia Seleccionada

Vino	Variedades de uva	Proceso de elaboración	Recomendación de maridaje	Notas de cata
TINTO COSECHA ARBOCALA	100% Tinta de Toro	Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de Valdefinjas. La maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente pasa en barrica unos 10 meses.	Ideal para Chateo/Aperitivo, Embutidos, Quesos Suaves.	Su crianza en barricas de roble americano-frances le aporta golosidad y una estructura equilibrada con la fruta. Tanino sedoso que hace que su paso por boca sea largo y agradable. Aromas de frutas rojas maduras como la fresa y la cereza, notas florales todavía presentes, aromas propios de su paso por madera como la vainilla, el café o el coco.
	Localidad de los viñedos			
	Toro			
PALACIO DE VILLA CHICA CRIANZA	100% Tinta de Toro	Selección del viñedo y transportadas cuidadosamente hasta la bodega. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de inoxidable a temperatura controlada. Finalizada la fermentación maloláctica el proceso de crianza posterior tiene lugar en barrica de roble americano y francés durante un periodo mínimo de 12 meses. Tras una suave clarificación y filtrado es embotellado para terminar su crianza en botella hasta su llegada al mercado.	Carnes Rojas, Asados, Caza de pluma., también con Pescados Azules a la plancha o a la brasa.	Color rubí de intensidad profunda. En nariz se presenta intenso y complejo, mantiene la fruta negra madura, moras, violetas, equilibradas con notas balsámicas de la madera. En boca es goloso, con mucho cuerpo, taninos intensos pero suaves, notas de caja de puros, caramelo, canela y hierbas aromáticas como el tomillo y el romero. Sedoso y largo en su paso final. Un vino equilibrado y complejo con mucha vida por delante para expresar todo su potencial.
	Toro			
VENDIMIA SELECCIONADA DE SAN ANDRÉS	100% Tinta de Toro	Dehesa San Andrés VS es Nuestro vino más especial, elaborado con parcelas seleccionadas en los mejores pagos de la zona, con viñedos de más de 50 años, en algunos casos prefiloxéricos. De muy baja producción esto nos va a permitir extraer toda la esencia de la tinta de toro, haciendo un vino concentrado, complejo, suave y elegante.	Pescados a la Brasa como Machote, Salmón, Lubina. También marida perfectamente con carnes como el rabo de toro.	Color rubí con ribetes púrpuras de intensidad profundo. En nariz es intenso con aromas de frutas rojas y negras, como la cereza, la grosella y la mora. También presente la madera con notas de cacao, vainilla y chocolate. Su entrada en boca es golosa, con mucho cuerpo, tanino presente, sabores a cacao, madera tostada propios de su crianza en barrica. Complejo, envolvente y largo. En plena juventud pero con mucho carácter y personalidad.
	Toro			



NOS LO
BE
BE
MOS
TOD

Somos la leche en vinos de España

Entra aquí para conocernos mejor:

www.noslobebemostodo.com

*Ingresa aquí a nuestro mapa virtual
y redes sociales*

