



EL ARTE DE SENTIR

LB
LOREMAR & BROTHERS
A L I M E N T A C I Ó N

CATALOGO VINOS



2015

DÈRIES

Proyecto o deseo que una persona lleva a cabo por encima de cualquier cosa y en la que piensa constantemente.

Josep Llorens



JOSEP
LLORENS
Ante vinícola



Josep Llorens



Josep Llorens presenta su última creación

2015
DÈRIES
Proyecto o deseo que una persona lleva a
cabo por encima de cualquier cosa y en la
que piensa constantemente.
Josep Llorens

Un vino del Priorat D.O.Q., que habla al mundo con voz propia.

Hablamos de una tierra integrada en un paisaje de gran belleza que se ha mantenido inalterado a lo largo de los siglos. Está marcado por la presencia del suelo de llicorella, la pizarra autóctona. Un vino que habla con voz propia, una voz única, la de su terruño. Un vino que se convierte en la voz de la llicorella, su más pura expresión.

Priorat es una de las zonas productoras de vino que en los últimos años ha alcanzado más prestigio en todo el mundo. El terreno, junto al microclima, son los principales elementos que aportan la singularidad, el equilibrio, la fuerza y notoriedad de estos vinos.

Un D.O.Q. que se han situado entre los más apreciados vinos del planeta.



6 BOTELLAS CAJA
125 CAJAS/ PALLET
750 BOTELLAS/
PALLET





Desde 1.851

LO CABALO

D.O.Q. PRIORAT



6 BOTELLAS/ CAJA
150 CAJAS/ PALLET
900 BOTELLAS/ PALLET

Vino tinto Reserva de alta gama. El Priorat en su más clara y grande expresión. Cada varietal que forma parte de éste ensamble, aporta complejidad al total de la mezcla.

La mejor selección de barricas Americanas y Francesas le otorgan una complejidad aromática, que resaltan la fruta negra y la complementan con notas de tostado y vainilla.

Desarrolla untuosidad en el paladar, los sabores son intensos, equilibrados y queda un postgusto de larga duración.

Puede tener guarda en botella de más de 10 años.



14 meses



22 meses



14%



75% Garnacha, 10% Merlot, 10% Syrah,
5% Carignan



De color rubí con reflejos teja



Frutos secos, especias dulces, cacao,
café, vainilla, aromas tostados



Resaltan frutas maduras, fruta negra muy
intensa con las vainillas y tostado. Todo ello
marcado por una mineralidad persistente



Conservación 14 - 16 °C
Consumo 16 - 18 °C



Carnes rojas, asados, salsas especiadas,
magret

SOLIMAR ROSADO

D.O. TARRAGONA



6 BOTELLAS/ CAJA
150 CAJAS/ PALLET
900 BOTELLAS/ PALLET



Vino rosado fresco, equilibrado y joven. La mezcla de Pinot Noir y Syrah le aportan al vino tonalidades violáceas, así como la estructura de un vino expresivo con carácter frutal, unido a la nota de madurez que le da la Garnacha.

Ideal para momentos casuales, para acompañar platos salados, en los que el sabor del tomate, realza los sabores del vino, o platos dulces, en que los frutos rojos son bien complementados.

Disfrutar fresco.



13%



50%Garnacha,35% Pinot Noir, 15% Syrah



De color rojo brillante



Expresivo con aromas de frutos rojos y balsámicos mentolados



Buena presencia en boca con gusto a grosellas y cerezas acompañado de buena acidez



Conservación 14-16°C
Consumo 6-8°C



Ensaladas aliñadas, vegetales asados, quesos jóvenes, pizzas, pastas y lasañas

SOLIMAR ROSADO

D.O. TARRAGONA



6 BOTELLAS/ CAJA
150 CAJAS/ PALLET
900 BOTELLAS/ PALLET



Vino rosado fresco, equilibrado y joven. La mezcla de Pinot Noir y Syrah le aportan al vino tonalidades violáceas, así como la estructura de un vino expresivo con carácter frutal, unido a la nota de madurez que le da la Garnacha.

Ideal para momentos casuales, para acompañar platos salados, en los que el sabor del tomate, realza los sabores del vino, o platos dulces, en que los frutos rojos son bien complementados.

Disfrutar fresco.



13%



50% Garnacha, 35% Pinot Noir, 15% Syrah



De color rojo brillante



Expresivo con aromas de frutos rojos y balsámicos mentolados



Buena presencia en boca con gusto a grosellas y cerezas acompañado de buena acidez



Conservación 14-16°C
Consumo 6-8°C



Ensaladas aliñadas, vegetales asados, quesos jóvenes, pizzas, pastas y lasañas

MOSCATEL ORO



6 BOTELLAS/ CAJA
150 CAJAS/ PALLET
900 BOTELLAS/ PALLET



Vino dulce elaborado con mosto de la variedad de uvas Moscatel.

De color amarillo brillante, conjunta un intenso aroma donde resaltan las notas a duraznos, higos y frutos secos con postgusto florales, a pétalos de rosa y a jazmín.

Meloso al paladar dada el alta concentración de azúcares al momento de recoger la uva.



15%



100% Muscat de Alejandría



De color amarillo de mediana intensidad y reflejos dorados



Chabacanos deshidratados, miel, flores blancas.



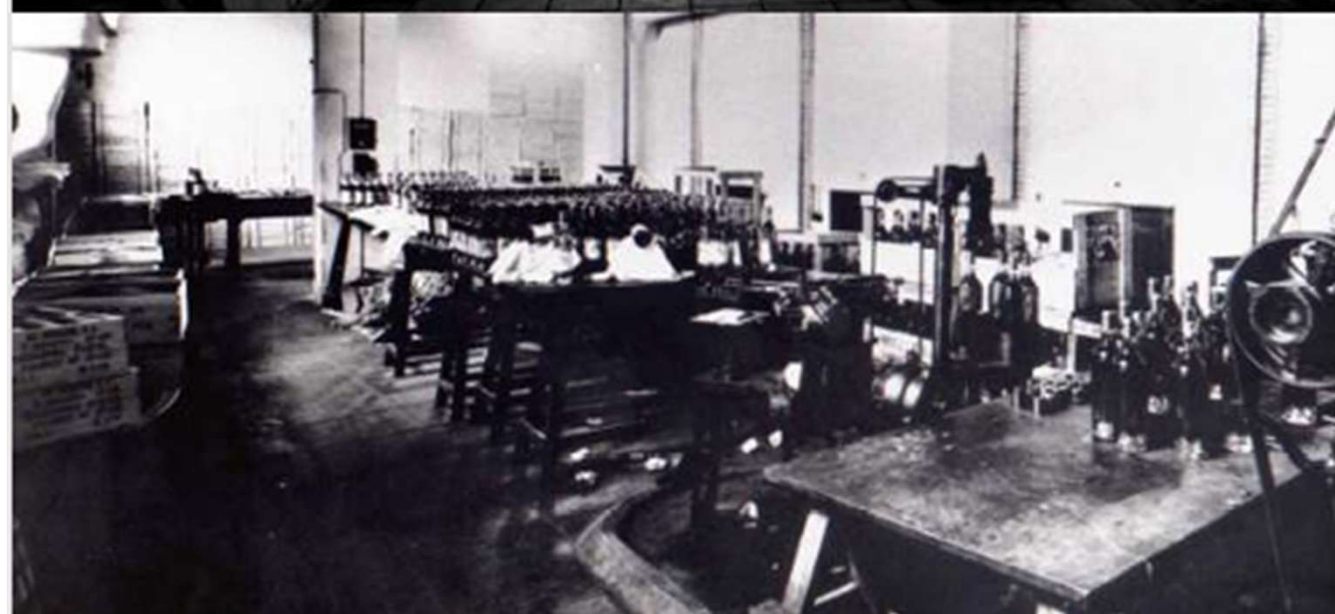
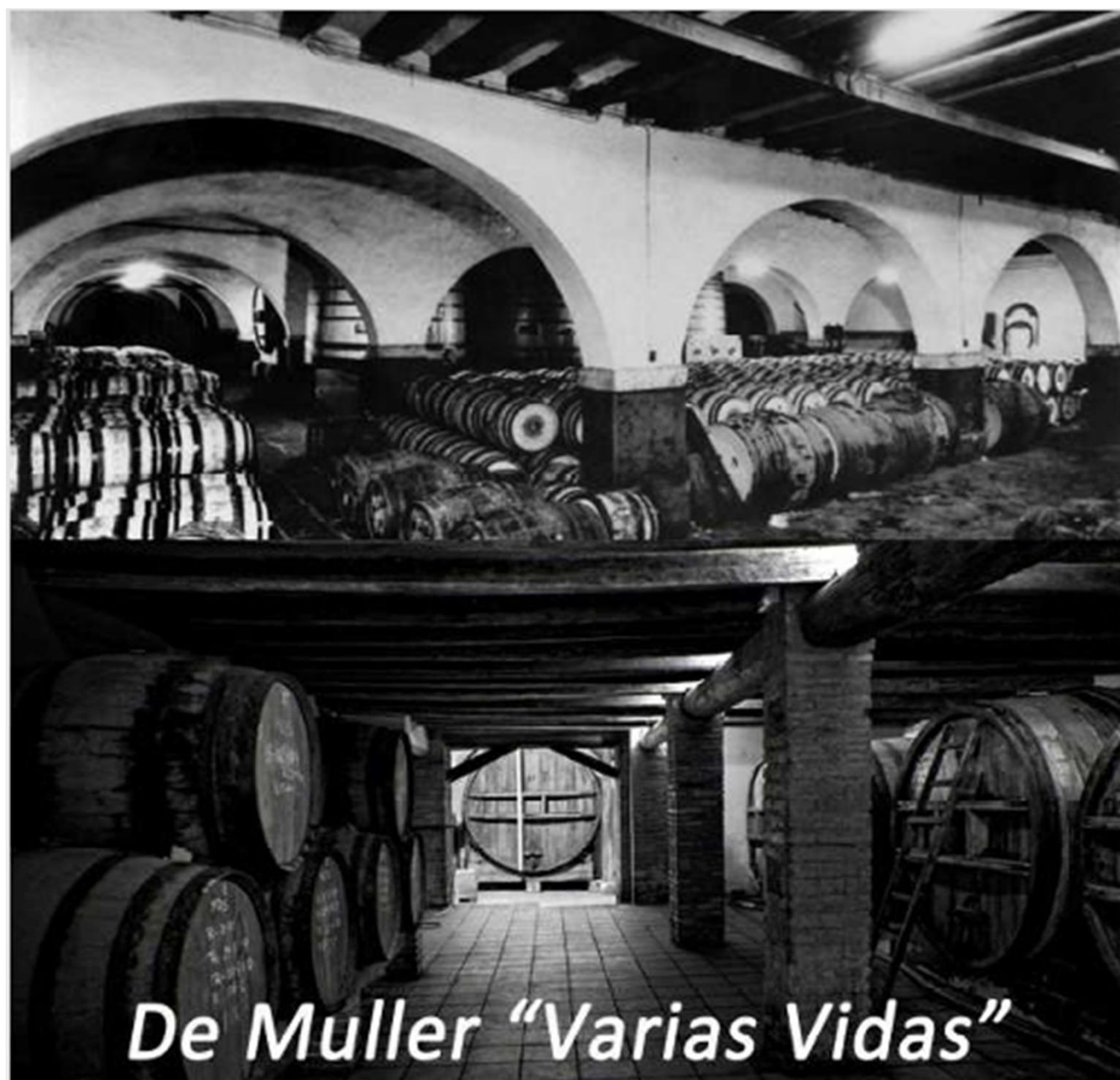
Potente en boca con sabor dulce de frutos blancos maduros y un toque de anís



Conservación 15-20°C
Consumo 8-10°C



Digestivo, postres, frutos secos, pastelería que integre cremas y nata



VERMUT ROJO



6 BOTELLAS/ CAJA
112 CAJAS/ PALLET
672 BOTELLAS/ PALLET



El vermut Rojo Iris es un ejemplo de la tradición en la elaboración y en el consumo del vermut de Reus, dotado especialmente de frescura y de sutileza en los sabores que genera.

Es el resultado de la maceración de más de 150 botánicos mediterráneos y la aplicación de la antigua fórmula de la casa, de más de 100 años.

En su aroma y sabor dulce herbáceo, destacan el ajeno, el romero, la salvia, el anís, el hinojo y el regaliz.

En boca su dulzor es envolvente, cálido, y se equilibra con la acidez y un final ligeramente amargo.

Disfrutar bien frío



16%



De color marrón oscuro con reflejos ámbar



Suave perfume dulce, herbáceo y acaramelado



Dulce con notas a avellanas con presencia importante del ajeno y su toque herbáceo



Conservación 13-18°C
Consumo 5-10°C



Aperitivo, acompaña conservas en vinagre

CELLER JORDI LLUCH

VITICULTORES Y ELABORADORES





CAVA

Vinya escudé

BRUT NATURE RESERVA

GRADO ALCOHOLICO: 12 % Vol.

ATT: 6 gr./lt.

AZUCARES: 1 gr./lt.

PH: 3,2

SO2T: Menos de 100 mgr/lt

COLOR: Color dorado paja, de aspecto brillante con desprendimiento de burbujas uniforme y formación de corona permanente.

AROMA: A la nariz presenta aromas tostados con connotaciones de miel y frutos secos.

GUSTO: En boca es fresco, armonioso y bien conjuntado.

GASTRONOMIA: Para acompañar todo tipo de carnes y postres a base de frutos secos. Temperatura de servicio entre 4 y 6 °C.

ENVEJECIMIENTO: Envejecimiento en botella un mínimo de 20 meses. Sin adición de licor de expedición en el degüelle.

CAJAS DE 6 BOTELLAS; PALLET/ 120 CAJAS, 660 BOTELLAS/ PALLET
PESO BOTELLÁ: 1,483 Kg./ PESO CAJA: 8,50 Kg.; PESO PALLET: 1.000 Kg.



CAVA

Vinya escudé

BRUT RESERVA

GRADO ALCOHOLICO: 12 % Vol.

ATT: 6 gr./lt.

AZUCARES: 8 gr./lt.

PH: 3,2

SO2T: Menos de 100 mgr/lt

COLOR: Color dorado paja, de aspecto brillante con desprendimiento de burbujas uniforme y formación de corona permanente.

AROMA: A la nariz presenta aromas tostados con connotaciones de miel y frutos secos.

GUSTO: En boca es fresco, armonioso y bien conjuntado. Notas de fruta madura.

GASTRONOMIA: Para acompañar todo tipo de carnes, postres a base de frutos secos y repostería. Temperatura de servicio entre 4 y 6 °C.

ENVEJECIMIENTO: Envejecimiento en botella un mínimo de 20 meses.

CAJAS DE 6 BOTELLAS; PALLET/ 110 CAJAS; 660 BOTELLAS/PALLET
PESO BOTELLA: 1,485; PESO CAJA: 8,90 Kg.; PESO PALLET: 1.000 Kg.



CAVA

Vinya escudé

EXTRA BRUT

523 RESERVA

GRADO ALCOHOLICO: 12 % Vol.

ATT: 6 gr./lt.

AZUCARES: 3 gr./lt.

PH: 3,2

SO2T: Menos de 100 mgr/lt.

COLOR: Color dorado brillante.

AROMA: Aroma a crianza. Almendra tostada de fondo, elegante.

GUSTO: Gustoso en boca, complejo, balsámico, equilibrado. Desprendimiento de burbuja fina y persistente.

GASTRONOMIA: Indicado para aperitivos a base de quesos, embutidos, pinchos. Carnes al horno. Postres secos.

ENVEJECIMIENTO: Mínimo de 26 meses en botella.

CAJAS DE 6 BOTELLAS / PALLET / 120 CAJAS / 600 BOTELLAS / PALLET
PESO BOTELLA: 1,483. PESO CAJA: 8,50 Kg. PESO PALLET: 1.003 Kg.

V
I
N
Y
A

E
S
C
U
D
E



CAVA

Vinya escudé

BRUT NATURE RESERVA

Rosat Pinot Noir

GRADO ALCOHOLICO: 11,5 % Vol.

ATT: 6 gr./lt.

AZUCARES: 1 gr./lt.

PH: 3,2

SO2T: Menos de 100 mgr/lt

COLOR: Color rosado brillante de mediana intensidad. Burbuja fina de gran persistencia. Buena formación de corona.

AROMA: Conjunto de aromas de frutos rojos silvestres combinados con connotaciones de crianza.

GUSTO: Gusto en boca armonioso, elegante, notas aromáticas conjuntadas con la crianza. Post gusto intenso y agradable, burbuja bien integrada.

GASTRONOMIA: Perfecto para aperitivos, pescados y arroces.

ENVEJECIMIENTO: Envejecimiento en botella un mínimo de 20 meses. Sin adición de licor de expedición en el degüelle.

CAJAS DE 6 BOTELLAS; PALLET/ 110 CAJAS; 660 BOTELLAS/PALLET
PESO BOTELLA: 1,483; PESO CAJA: 8,90 Kg.; PESO PALLET: 1.000 Kg.

Bodegas **Giró Ribot**



GIRÓ RIBOT // UNPLUGGED



GIRÓ RIBOT

Tipo CAVA – Brut Rosé Reserva Barrica Vintage

Enólogo Joan Rovira

Vendimia Vendimia temprana a mediados de Agosto

Varietades Pinot Noir y Chardonnay

Elaboración Elaborado con el máximo esmero. La uva se despallila y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de las variedades y el punto justo de color. Una parte fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. La otra, fermenta en barricas nuevas de roble francés y americano. Posteriormente se realiza una crianza sobre lías aplicando battonage semanalmente. Este vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.

Crianza en botella 15-24 meses.

Producción Total 5.000 botellas

T° de Servicio Entre 6 - 8°C

Análisis Sensorial

Vista Color salmón perlado tenue. Con una burbuja fina y abundante que forma una persistente media corona.

Nariz Aroma fresco con notas confitadas de crema pastelera y piña. En su trasfondo aparecen mermeladas de frutos rojos salvajes con matices de vainilla, propiciados por su paso por barrica.

Boca Entrada alegre y fresca con una acidez marcada. Paso amplio por boca con un agradable postgusto confitado. En vía retronasal aparecen notas cremosas.

Maridaje Fino y sugerente aperitivo. Ideal con gambas rojas y marisco. Acompaña perfectamente la cocina japonesa y arroces caldosos. Buena combinación con embutidos ibéricos.

Análisis Técnico

Grado alcohólico 12,5 % vol.
Azúcares totales 6 g/l.

Acidez total 4,0 g/l.
Presión carbónica 5,5 bares

Premios

2016	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Oro
	Guía Peñin 2017	93 puntos
2017	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Oro
	Gilbert Gaillard	Medalla de Plata
	Guía Peñin 2018	92 puntos
2018	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Oro
	Guía Peñin 2019	93 puntos
	Sakura Women Japan Awards	Medalla de Oro
2019	Guía Peñin 2020	93 puntos
2020	Guía Peñin 2021	90 puntos

6 BOTELLAS/ CAJA; 60 CAJAS/ PALLET
360 BOTELLAS / PALLET



PAUL CHENEAU // DEMI SEC



GIRÓ RIBOT

Tipo CAVA – Semi Seco

Enólogo Joan Rovira

Vendimia Manual, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre

Variedades 40% Macabeo 40% Xarel·lo 10% Parellada 10% Chardonnay

Elaboración Las uvas seleccionadas con máximo esmero son sometidas a un delicado prensado. A continuación, se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14°C, para potenciar la creación de aromas secundarios. El vino coupage realiza la segunda fermentación en botella, de acuerdo con el método tradicional en nuestras cavas subterráneas, permaneciendo en silencio y reposo durante su crianza sobre lías, hasta su degüelle.

Crianza en botella 12 meses

Tª de Servicio Entre 5 - 7 °C

Análisis Sensorial

Vista Color pajizo, matices dorados con reflejos verdosos, con desprendimiento de burbujas finas, bien encadenadas y persistentes, formando una delicada corona.

Nariz Aroma muy limpio y elegante. Sutiles notas afrutadas frescas con un fondo floral y matices de fina repostería

Boca Goloso, bien estructurado y vivo. Su paso por boca es dulce, con notas de fruta madura y sutiles matices de repostería cremosa. Con un final agradable y persistente en el paladar.

Maridaje Es el cava que acompaña perfectamente gran variedad de dulces, pastas, bizcochos, helados y frutos secos. También marida sorprendentemente bien con comidas muy especiadas y condimentadas.

Análisis Técnico

Grado alcohólico
Acidez total
Azúcares totales
Presión carbónica

12 % vol.
4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
35 g/l.
5.5 bares



6 BOTELLAS/ CAJA
80 CAJAS/ PALLET
480 BOTELLAS/ PALLET

PAUL CHENEAU // DEMI SEC



GIRÓ RIBOT
COMERCIO A GRANDE

Tipo CAVA – Semi Seco

Enólogo Joan Rovira

Vendimia Manual, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre

Variedades 40% Macabeo 40% Xarel·lo 10% Parellada 10% Chardonnay

Elaboración Las uvas seleccionadas con máximo esmero son sometidas a un delicado prensado. A continuación, se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14°C, para potenciar la creación de aromas secundarios. El vino coupage realiza la segunda fermentación en botella, de acuerdo con el método tradicional en nuestras cavas subterráneas, permaneciendo en silencio y reposo durante su crianza sobre lías, hasta su degüelle.

Crianza en botella 12 meses

Tª de Servicio Entre 5 - 7 °C

Análisis Sensorial

Vista Color pajizo, matices dorados con reflejos verdosos, con desprendimiento de burbujas finas, bien encadenadas y persistentes, formando una delicada corona.

Nariz Aroma muy limpio y elegante. Sutiles notas afrutadas frescas con un fondo floral y matices de fina repostería

Boca Goloso, bien estructurado y vivo. Su paso por boca es dulce, con notas de fruta madura y sutiles matices de repostería cremosa. Con un final agradable y persistente en el paladar.

Maridaje Es el cava que acompaña perfectamente gran variedad de dulces, pastas, bizcochos, helados y frutos secos. También marida sorprendentemente bien con comidas muy especiadas y condimentadas.

Análisis Técnico

Grado alcohólico
Acidez total
Azúcares totales
Presión carbónica

12 % vol.
4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
35 g/l.
5.5 bares



6 BOTELLAS/ CAJA
80 CAJAS/ PALLET
480 BOTELLAS/ PALLET

PAUL CHENEAU // BRUT



GIRÓ RIBOT
WINE & SPIRITS

Tipo CAVA – Brut

Enólogo Joan Rovira

Vendimia Manual y mecánica desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de la finca de Can Bas, con edad media de los viñedos de 15 años

Variedades 40% Macabeo 40% Xarel·lo 10% Parellada 10% Chardonnay

Elaboración Las uvas seleccionadas con máximo esmero son sometidas a un delicado prensado. A continuación, se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14°C, para potenciar la creación de aromas secundarios. El vino coupage realiza la segunda fermentación en botella, de acuerdo con el método tradicional en nuestras cavas subterráneas, permaneciendo en silencio y reposo durante su crianza sobre lías, hasta su degüelle.

Crianza en botella Entre 12 – 15 meses

Tª de Servicio Entre 5 - 7 °C

Análisis sensorial

Vista Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbujas finas y constantes, formando una delicada corona.

Nariz Sutiles notas afrutadas con un fondo floral y delicado se funden con las notas de crianza.

Boca Fresco, con buena acidez y equilibrado, con matices florales muy sutiles y notas de repostería cremosa. Final carbónico agradable y persistente en el paladar.

Maridaje Su carácter delicado y elegante combina perfectamente con cualquier tipo de plato ligero y es ideal para comidas suavemente condimentadas. Magnífico aperitivo

Análisis Técnico

Grado alcohólico	12 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS
Azúcares totales	12 g/l.	Presión carbónica	5,5 bares

Premios

2014	Catavium World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
2017	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Oro
	Catavium World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
2018	Catavium World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata
2019	Catavium World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata



6 BOTELLAS/ CAJA; 80 CAJAS/ PALLET; 480 BOTELLAS/ PALLET

GIRÓ RIBOT // A DIVINIS

Tipo CAVA - Brut Nature - Reserva - Magnum

Enólogo

Joan Rovira

Vendimia Vendimia manual en cajas de 20 kg desde principios a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestro viñedo más viejo de la finca de El Pont, con edad de viñas entre 30 - 50 años y producción limitada.

Variedades 90% Chardonnay 10% Parellada

Elaboración Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despalilla y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad. La fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. El vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.

Crianza en Botella 30 meses **Producción Total** 287 botellas **T° de Servicio** Entre 6 - 8 °C

Análisis Sensorial

Vista Presenta un color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Límpido, con una corona elegante y delicada.

Nariz Presenta una alta intensidad destacando los aromas de pera y frutas tropicales maduras que reposan sobre un lecho delicado de flores y cítricos. En una segunda capa aparecen las notas de brioche y galleta.

Boca Su paso por boca es fresco y cremoso con una buena estructura y un final amascento. Predominan las notas de fruta tropical madura con final cítrico. Su post gusto es largo y duradero.

Maridaje Ideal para acompañar aperitivos en base a mariscos. Compañero ideal para risotos y pasta a base de salsas cremosas.

Análisis Técnico

Grado alcohólico	12 % vol.
Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Azúcares residuales	2 g/l.
CO2 Presión Carbónica	5,5 bares

Premios

2012	Guía Peñín 2013	92 puntos
2013	Guía Peñín 2014	93 puntos
2014	Guía Peñín 2015	93 puntos
2015	Guía Peñín 2016	93 puntos
2017	Guía Peñín 2018	92 puntos
2018	Guía Peñín 2019	92 puntos
2019	Guía Peñín 2020	92 puntos
2020	Guía Peñín 2021	92 puntos

ESTUCHE DE MADERA DE 1 BOTELLA
160 ESTUCHES/ BOTELLAS/ PALLET





Frutos Villar

BODEGAS



DO, TORO

Muruve Joven



Tipo
Tinto joven

Denominación Origen
D.O. Toro

Tipo de uva
100% Tinto 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 microbicamente 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 azulado y violáceos, limpio y brillante.

Fase olfativa

Aromas intensos a fruta roja madura propios de bayas silvestre (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

Temperatura de servicio
16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS



2010 - 88 Pts- Spain



2009 - 88 Pts- best value

2011 - 87 Pts

Robert Parker
2011 - 88 points - USA

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

BODEGAS FRUTOS VILLAR

DO, TORO

Muruve Joven



Tipo
Tinto joven

Denominación Origen
D.O. Toro

Tipo de uva
100% Tinto 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 microbicamente 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 azulado y violáceos, limpio y brillante.

Fase olfativa

Aromas intensos a fruta roja madura propios de bayas silvestre (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

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS



2019 - 88 Pts- Spain



2009 - 88 Pts- best value

2011 - 87 Pts

Robert Parker

2011 - 86 points - USA

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

BODEGAS FRUTOS VILLAR

DO, TORO

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.



2018 & 2013 - 90 Pts
Spain

MURUVE

Wine Spectator
LEADER WORLD, 2010-2012

2015 - 89 Pts USA

2006 - 91 Pts

WINE ENTHUSIAST
WINE ZINE

2013 - 90 Pts USA

2010 - 81 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, toffees, 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 retrorasal.

Maridaje

Carnes, Asados y quesos curados.

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

BODEGAS FRUTOS VILLAR

DO, TORO

Muruve Reserva



Tipo

Tinto Reserva

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinto de Toro (Viñedos centenarios)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío durante 2-3 días a 8°C, iniciándose la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27-29 °C durante 15 a 20 días. Tras el descubado se realiza la fermentación maloláctica antes de su envejecimiento en barrica.

Crianza en barrica

15 meses en barrica de roble francés nueva.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 21 meses en botella antes de comercializarse. Se mantienen "durmiendo" en jaulones metálicos en instalaciones climatizadas.

Tipo de barrica

100% Roble francés (grano superfino)

Graduación

14,5-15% Vol.



2009 - 22nd Top Wine for '14- USA



2015 - 92 Pts - USA

2005 - 91 Pts



2013 - 92 Pts USA

2009 - 93 Pts



2012 & 2011 - Gold Belgium



2011 & 2012 - 90 Pts

2009 - 91 Pts Spain



2006 & 2004 Gold - Germany



2006 - 4 stars UK

Nota de Cata

Fase Visual

Rojo cereza picota intenso con matices rojo teja

Fase olfativa

Destacan los aromas balsámicos y especiados con notas de chocolate perfectamente combinados con fruta roja y regaliz.

Fase gustativa

Muy equilibrada, redonda y persistente en vía retronasal con una gran complejidad y elegancia.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos curados.

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

BODEGAS FRUTOS VILLAR

DO. TORO

Muruve Elite

MURUVE



Tipo

Vino tinto de autor

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinto de Toro (Tempranillo)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío a 8°C durante 2-3 días, iniciándose posteriormente la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27 a 29 °C durante 15-20 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósitos de roble francés y/o barricas.

Crianza en barrica

15 meses en barrica nueva francesa.

Envejecimiento en botella

El vino permanece 12 meses "durmiendo" en jaulones metálicos a una temperatura de no más de 18 °C antes de comercializarse.

Tipo de barrica

100% Roble francés (Grano superfino)

Graduación

14%, 5 - 15% Vol.



2014, 2012 & 2011

91 points - Spain

Wine Spectator

LEARN MORE, DRINK BETTER

2015 - 91 Pts USA

2014 - 92 points

WINE ENTHUSIAST

2010 - 93 points USA



2009 & 2004

- Gold Medal - Spain



2006 - Gold Medal - Spain



2004 - Trophy - France

Robert Parker

Wine & Spirits

2008 - 92 points

Nota de Cata

Fase visual

Vino de color rojo picota con reflejo rojo rubí intenso. Limpio y brillante.

Fase olfativa

Nariz muy compleja en la que destacan los aromas balsámicos y especiados, sin dejarnos de recordar a esos aromas de la genuina tinta de toro (fruta roja madura y regaliz).

Fase gustativa

Redonda, estructurada y carnosa (taninos dulces). Retronasal amplia.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos curados.

Temperatura de servicio

16 °C - 18 °C



Frutos Villar

BODEGAS

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

BODEGAS FRUTOS VILLAR

DO. TORO

Muruve Elite

MURUVE

Nota de Cata

Fase visual

Vino de color rojo picota con reflejo rojo rubí intenso. Limpio y brillante.

Fase olfativa

Nariz muy compleja en la que destacan los aromas balsámicos y especiados, sin dejarnos de recordar esos aromas de la genuina tinta de toro (fruta roja madura y regaliz).

Fase gustativa

Redonda, estructurada y carnosa (taninos dulces). Retronasal amplia.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos curados.

Temperatura de servicio
16 °C - 18 °C

Tipo

Vino tinto de autor

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío a 8°C durante 2-3 días, iniciándose posteriormente la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27 a 29 °C durante 15-20 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósitos de roble francés y/o barricas.

Crianza en barrica

15 meses en barrica nueva francesa.

Envejecimiento en botella

El vino permanece 12 meses "durmiendo" en jaulones metálicos a una temperatura de no más de 18 °C antes de comercializarse.

Tipo de barrica

100% Roble francés (Grano superfino)

Graduación

14,5 - 15% Vol.



2014, 2012 & 2011

91 points - Spain

Wine Spectator
TASTE, NOSE, DRINK BETTER

2015 - 91 Pts USA

2014 - 92 points

WINE ENTHUSIAST

2010 - 93 points USA



2009 & 2004

- Gold Medal - Spain



2008 - Gold Medal - Spain



2004 - Trophy - France

Robert Parker

Wine & Spirits

2008 - 92 points



Frutos Villar
BODEGAS

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

BODEGAS FRUTOS VILLAR

DO. TORO



MIRALMONETE



Tipo

Tinto Roble

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos de unos 50 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 el descubado y la fermentación maloláctica se frutega antes de su crianza en barrica.

Crianza en barrica

12 meses en barricas de roble francés y americano.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 6 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% - 14,5% Vol.

Robert Parker
2011 - 90 points - USA

DO. TORO

Nota de Cata



2018 - 90 Pts - UK



2015 - Silver Belgium



2011 - Silver Spain



2008 - 4 stars UK



2003 - Best in Class UK

Fase visual

Rojo rubí con ribetes violáceos en copa fina.

Fase olfativa

Aromas tostados (vainilla, especias, toffe) de su paso en barrica perfectamente integrados con los aromas a fruta roja madura y regaliz típico de la variedad.

Fase gustativa

Estructurada y persistente con tonos del tostado de la barrica y tonos frutales en vía retronasal.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos.

Temperatura de servicio



FrutosVillar
BODEGAS

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

MIRALMONETE

DO. TORO



MIRALMONETE

Tipo

Tinto Crianza

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinto de Toro (Vinedos 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.



2007 - 4 Stars Decanter



DO. TORO

Wine Spectator

2015 - 89 Pts USA

2006 - 91 Pts



2013 - 90 Pts USA

2010 - 81 Pts



2012 - Gold Spain



2009 Gold UK



2007 Gold Germany

Nota de cata

Fase Visual

Rujo cereza intenso con matices rubí

Fase Olfativa

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

Fase gustativa

Estructurada y vigorosa con gran carácter, amplia, larga persistencia. Complejas y finas sensaciones de crianza en vía retronasal.

Maridaje

Carne, Asados y quesos curados.

Temperatura de servicio



Frutos Villar

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS

MIRALMONETE

DO. TORO

MIRALMONTE RESERVA

DO. TORO



Tipo

Tinto Reserva

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Vinedos centenarios)

Proceso de elaboración

Pre fermentación y maceración en frío durante 2-3 días a 8°C, iniciándose la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27-29 °C durante 15 a 20 días. Tras el desbado se realiza la fermentación maloláctica antes de su envejecimiento en barrica.

Crianza en barrica

15 meses en barrica de roble francés nueva.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 21 meses en botella antes de comercializarse. Se mantienen "durmiendo" en jaulones metálicos en instalaciones climatizadas.

Tipo de barrica

100% Roble francés (grano superfino)

Graduación

14,5-15% Vol.



2009 - 22# Top Wine for '14- USA

Robert Parker
2009 - 91 points - USA

Wine & Spirits

2005 - 93 points - USA

Wine Spectator
LEARN MORE, TASTE BETTER

2015 - 92 Pts USA

2005 - 91 Pts



2013 - 92 Pts USA

2009 - 93 Pts



2012 & 2011 -
Gold Belgium



2011 & 2012 - 90 Pts

2009 - 91 Pts Spain



2006 & 2004

Gold - Germany



2006 - 4 stars

UK



Frutos Villar
BODEGAS

Nota de Cota

Fase Visual

Rojo cereza picota intenso con matices rojo teja

Fase olfativa

Destacan los aromas balsámicos y especiados con notas de chocolate perfectamente combinados con fruta roja y regaliz.

Fase gustativa

Muy equilibrado, redondo y persistente en vía retronasal, con una gran complejidad y elegancia.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos curados.

Temperatura de servicio

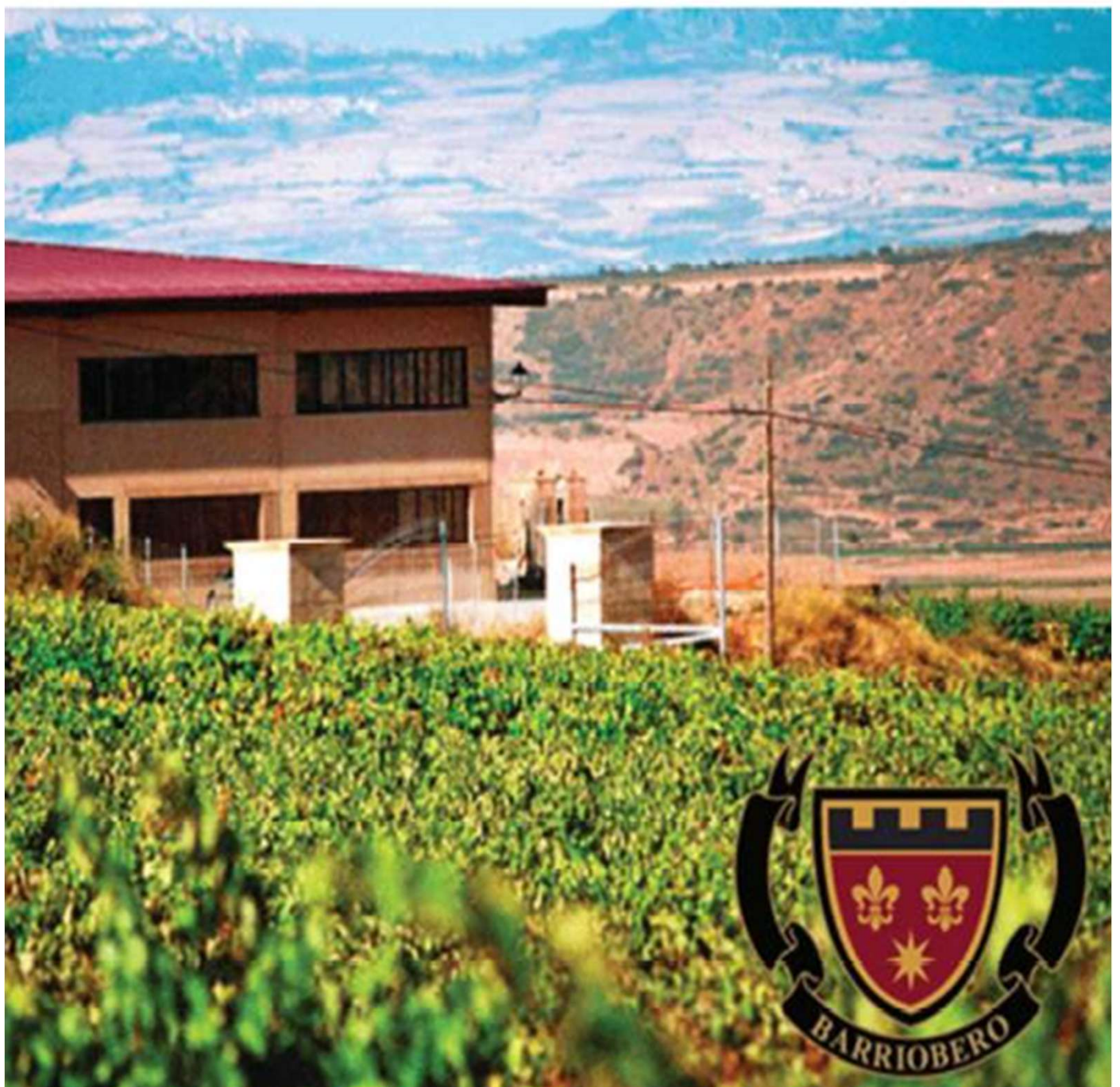
16 - 18 °C

6 BOTELLAS/ CAJA; 125 CAJAS/ PALLET; 750 BOTELLAS/ PALLET

MIRALMONTE



Señorio de BARRIOBERO
- DESDE 1864 -







VINOS D.O.CA. RIOJA

Familia Barriobero
TINTO

Añada:

2019

Variedad de uva:

Tempranillo

Botellas por caja:

12 bot.

Botella:

750 ml

Grado alcohólico:

13% Vol.

Temperatura de servicio:

14°C

Este vino muestra una agradable cata con notas de regaliz, predomina la madurez del Tempranillo y sutiles sensaciones ácidas que dan al vino viveza y alegría.

Familia Barriobero

Cajas de 12 botellas
60 cajas/ pallet
720 botellas/pallet



VINOS D.O.C.A. RIOJA

Familia Barriobero **CRianza**

Añada:

2016

Variedad de uva:

Tempranillo

Botellas por caja:

6 bot.

Botella:

750 ml

Grado alcohólico:

13,5% Vol.

Temperatura de servicio:

18°C

CRianza:

14 meses de reposo en barrica bordelesa de roble francés y americano.

Vino de aroma fresco e intenso a frutas, acompañado de notas tostadas.

Familia Barriobero

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



VINOS D.O.C.A. RIOJA

Familia Barriobero **CRIANZA** **VENDIMIA SELECCIONADA**

Añada:

2016

Variedad de uva:

Tempranillo

Botellas por caja:

6 bot.

Botella:

750 ml

Grado alcohólico:

13,5% Vol.

Temperatura de servicio:

18°C

CRIANZA:

24 meses de reposo en bodega de roble francés y americano.

Vino procedente de la selección de los mejores viñedos de la familia, de suave intensidad aromática, destaca el regaliz, complementado en un gran equilibrio con tostados procedentes de las barricas, en las cuales permanece de reposo durante 24 meses.

Familia Barriobero

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



VINOS D.O.C.A. RIOJA

Familia Barriobero RESERVA

Añada:

2014

Variedad de uva:

Tempranillo

Botellas por caja:

6 bot.

Botella:

750 ml

Grado alcohólico:

13,5% Vol.

Temperatura de servicio:

18°C

CRIANZA:

30 meses de reposo en barrica bordelesa de roble francés y americano y 6 meses de reposo en botella.

Este vino ofrece un aroma intenso y expresivo a fruta muy madura acompañada de notas tostadas, toffee y especiados.

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



VINOS D.O.C.A. RIOJA

Familia Barriobero GRAN RESERVA

Añada:

2011

Variedad de uva:

Tempranillo

Botellas por caja:

6 bot.

Botella:

750 ml

Grado alcohólico:

13,5% Vol.

Temperatura de servicio:

18°C

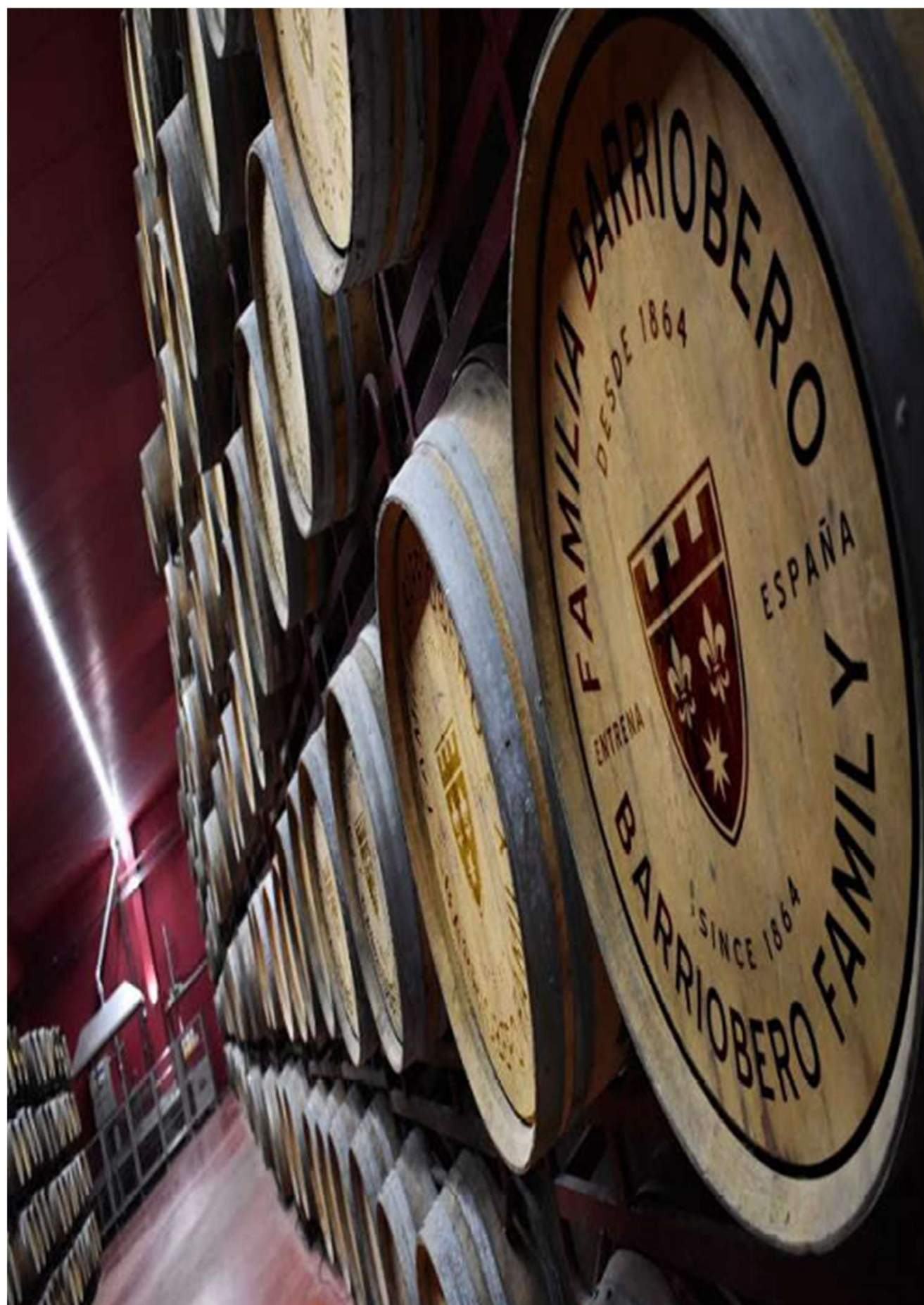
CRIANZA:

30 meses de reposo en barrica bordelesa de roble francés y americano y 36 meses de reposo en botella.

Vino de suave intensidad aromática, destaca el regaliz, complementado en un gran equilibrio con tostados procedentes de sus 30 meses en barrica.

Familia Barriobero

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet





DINASTÍA DE REYES

VINOS D.O.C.A. RIOJA

TINTO

Añada:

2019

Variedad de uva:

Tempranillo

Botellas por caja:

12 bot.

Botella:

750 ml

Grado alcohólico:

13% Vol.

Temperatura de servicio:

14°C

Este vino muestra una agradable cata con notas de regaliz, predomina la madurez del Tempranillo y sutiles sensaciones ácidas que dan al vino viveza y alegría.

Familia Barriobero



Cajas de 12 botellas
60 cajas/ pallet
720 botellas/pallet



DINASTÍA DE REYES



VINOS D.O.C.A. RIOJA

CRIANZA

Añada:

2016

Variedad de uva:

Tempranillo

Botellas por caja:

12 bot.

Botella:

750 ml

Grado alcohólico:

13,5% Vol.

Temperatura de servicio:

18°C

CRIANZA:

14 meses de reposo en barrica bordelesa de roble francés y americano.

Vino de aroma fresco e intenso a frutas, acompañado de notas tostadas.

Familia Barriobero

Cajas de 12 botellas
60 cajas/ pallet
720 botellas/pallet



VINOS D.O.Ca. RIOJA

Dinastía de Reyes
RESERVA

Variedad de uva:
Tempranillo

Botella:
750 ml.

Temperatura de servicio:
18°C

CRIANZA:
30 meses de reposo en barrica bordelesa de roble francés y americano y 6 meses de reposo en botella.

Cata:
Este vino ofrece un aroma intenso y expresivo a fruta muy madura acompañada de notas tostadas, toffee y especiados.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.
Acidez Volátil: 0,65 g/l
Acidez Total: 5,1 g/l
PH: 3,6
Sulfuroso Libre: 32 mg/l
Sulfuroso Total: 120 mg/l
Azúcares Reductores: <4 g/l

Familia Barriobero



**12 BOTELLAS/ CAJA
60 CAJAS/ PALLET
720 BOTELLAS/ PALLET**



VINOS DE ESPAÑA

Familia Barriobero
JOVEN TINTO

Variedad de uva:
Tempranillo

Botella:
750 ml.

Temperatura de servicio:
6-8°C

Cata:
Rojo con reflejos violáceos que recuerdan a su juventud. De nariz intensa con aromas a frutos típicos de Tempranillo. En boca es largo y equilibrado, fresco, afrutado y con recuerdos a fruta roja.

Grado alcohólico: 12,7% Vol.
Acidez Volátil: 0,59 g/l
Acidez Total: 5,02 g/l
PH: 3,51
Sulfuroso Libre: 32 mg/l
Sulfuroso Total: 132,8 mg/l
Azúcares Reductores: <4 g/l



**12 BOTELLAS/ CAJA
60 CAJAS/ PALLET
720 BOTELLAS/ PALLET**



VINOS DE ESPAÑA

Familia Barriobero
JOVEN BLANCO

Variedad de uva:
Viura

Botella:
750 ml,

Temperatura de servicio:
6-8°C

Cata:
De color ligeramente amarillo con irisaciones verdosas. De aroma a flor blanca. La boca es fresca, golosa y muy glicérica.

Grado alcohólico: 12,2% Vol.
Acidez Volátil: 0,36 g/l
Acidez Total: 5,03 g/l
PH: 3,4
Sulfuroso Libre: 35,2 mg/l
Sulfuroso Total: 136 mg/l
Azúcares Reductores: <4 g/l

Familia Barriobero

12 BOTELLAS/ CAJA
60 CAJAS/ PALLET
720 BOTELLAS/ PALLET



VINOS DE ESPAÑA

Familia Barriobero
JOVEN ROSADO

Variedad de uva:
Tempranillo

Botella:
750 ml.

Temperatura de servicio:
6-8°C

Cata:
De color rojo fresa intenso. Aroma a frutas rojas frescas. La boca es fresca, golosa y muy glicérica.

Grado alcohólico: 12,2% Vol.
Acidez Volátil: 0,34 g/l
Acidez Total: 7,36 g/l
PH: 3,43
Sulfuroso Libre: 28,8 mg/l
Sulfuroso Total: 129 mg/l
Azúcares Reductores: <4 g/l

Familia Barriobero

**12 BOTELLAS/ CAJA
60 CAJAS/ PALLET
720 BOTELLAS/ PALLET**

OBRA



DO. RIBERA DEL DUERO







OBRA

TEMPRANILLO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSECHA

2019

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horra.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN

10 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en barricas de roble francés 50%
y americano 50%

GRADUACIÓN

14 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



OBRA

TEMPRANILLO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSECHA

2016

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horta.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN

14 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés 80% y americano 50%

GRADUACIÓN

14 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet

N



OBRA

TEMPRANILLO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSECHA

2015

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horra.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN

25 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%

GRADUACIÓN

14 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet

BODEGAS N°10





matiz

TEMPRANILLO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSECHA

2019

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horra.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN

10 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%

GRADUACIÓN

14 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



matiz

TEMPRANILLO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSECHA

2016

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horra.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN

14 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%

GRADUACIÓN

14 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



matiz

TEMPRANILLO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSECHA

2015

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horra.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN

25 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%

GRADUACIÓN

14 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



matiz

VERDEJO

Rueda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COSECHA

2019

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Verdejo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 25 años de Olmedo.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la tercera semana de septiembre.

MACERACIÓN

2 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

Sin envejecimiento.

GRADUACIÓN

12,5 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas

125 cajas/ pallet

750 botellas/pallet





MARCA VINO / BRAND

El Arte de Vivir

AÑADA / VINTAGE

2019

D.O.

Ribera del Duero

VOLUMEN ALCOHOL

14% vol.

CAPACIDAD / CAPACITY

75 cl. - 150 cl.

VINIFICACIÓN / MACERATION

20 días maceración / 20 days maceration

TIPO DE UVA / VARIETY

100% Tempranillo

CRIANZA / AGEING

4 meses. Barricas roble francés 60% y americano 40%
4 months in french oak barrels 60% & american oak 40%

PUNTUACIONES / SCORES

EL ARTE DE VIVIR 2019
PARKER: 87
STEPHEN TANEER: 88

EL ARTE DE VIVIR 2018
PARKER: 87
STEPHEN TANEER: 88

EL ARTE DE VIVIR 2017
PEÑIN GUIDE: 88
WINE SPECTATOR: 88

EL ARTE DE VIVIR 2016
PARKER: 87+
STEPHEN TANEER: 90

EL ARTE DE VIVIR 2015
PARKER: 89
STEPHEN TANEER: 88

EL ARTE DE VIVIR 2014
PEÑIN GUIDE: 85

EL ARTE DE VIVIR 2013
PARKER: 91
STEPHEN TANEER: 90+

EL ARTE DE VIVIR 2012
PEÑIN GUIDE: 89

EL ARTE DE VIVIR 2011
PEÑIN GUIDE: 88

Cajas de 6 botellas/
125 cajas/ pallet
750 botellas/ pallet

vivir de neo

TEMPRANILLO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



COSECHA

2019

CALIFICACIÓN

Excelente.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de la Horra.

CONDUCCIÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN

10 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en barricas de roble francés 50%
y americano 50%

GRADUACIÓN

14 %

FILTRADO Y CLARIFICADO

Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO

Julio César Conde

Cajas de 6 botellas
125 cajas/ pallet
750 botellas/pallet



TEMPRANILLO

Ribera del Duero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MARCA VINO / BRAND	Crazy Tempranillo
AÑADA / VINTAGE	2020
D.O.	Ribera del Duero
VOLUMEN ALCOHOL	14% vol.
CAPACIDAD / CAPACITY	1,5 L
VINIFICACIÓN / MACERATION	2 días maceración / 2 days maceration
TIPO DE UVA / VARIETY	100% Tempranillo
CRianza / AGEING	Sin envejecimiento No ageing

CAJAS DE 6 BOTELLAS
60 CAJAS/ PALLET
360 BOTELLAS/ PALLET





SECUA CABERNET-SYRAH

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Durante 7 días el vino macera con los hollejos antes de la fermentación que durará 10 días, y luego se deja reposar sobre sus pieles durante 5 días más. El vino es enviado a barricas nuevas de roble francés durante 24 meses antes del embotellado. / For 7 days the wine macerates with the skins before the fermentation that will last 10 days, and then it is left to rest on their skins for 5 more days. The wine is racked and sent to new french oak barrel for 24 months before bottling.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color rubí oscuro, en nariz tiene una gran expresión de frutas negras y notas especiadas. Gran equilibrio en boca. El acabado es largo y sedoso. / Dark rubi colour. The nose has a great expression of dark fruit and spicy notes. In the mouth it has a great balance. The finish is long and silky.

📍 **IGP:** Tierra de Castilla
IGP: Tierra de Castilla

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Reserva
CLASIFICATION: Reserve

🍇 **VARIEDAD:** Cabernet, Syrah
VARIETY: Cabernet, Syrah

🌡️ **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

🍷 **GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%
ALCOHOLIC GRADE: 14,5%

🍷 **CRIANZA:** 20 meses barrica de roble francés
AGING: 20 months in French oak barrel

PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS



6 BOTELLAS/ ESTUCHE DE MADERA
63 ESTUCHES DE MADERA/ PALLET
378 BOTELLAS/ PALLET

FINCA LA ESTACADA ROBLE

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vino tinto elaborado de forma tradicional a temperatura controlada con uvas de la variedad tempranillo. El vino ha permanecido 6 meses en barrica de roble americano, y posteriormente 2 meses en botella. / Red wine made with tempranillo grapes in a traditional form and temperature controlled. The wine is sent to the barrel aging 6 months and the 2 in bottle.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color cereza intenso. En nariz destacan aromas a frambuesa y notas de vainilla. Poderosa y agradable sensación en boca, donde destacan sus toques terrosos y especiados. Taninos dulces con un final largo y afrutado. / Deep and potent red colour. Aromas of raspberries and notes of vanilla. Powerful and pleasant sensation in mouth. This light and fresh wine has soft fruity tannins to have a full-bodied mouth and a fresh u fruity finish.

 **DENOMINACIÓN:** D.O. Uclés
DENOMINATION: D.O. Uclés

 **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

 **CLASIFICACIÓN:** Roble
CLASIFICATION: Oak

 **GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%
ALCOHOLIC GRADE: 13,5%

 **VARIEDAD:** Tempranillo
VARIETY: Tempranillo

 **CRIANZA:** 6 meses barrica de roble Americano
AGING: 6 months in American oak barrel

PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS



6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ CAJA





FINCA LA ESTACADA

12 MESES EN BARRICA



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de la Tempranillo, las pieles y el mosto se envía a tanques de acero inoxidable donde se fermenta durante 7 días a temperatura controlada. Posteriormente realiza la crianza en barricas de roble durante 12 meses. / Destemming of the Tempranillo is sent to the tanks where the skins and juice ferment during 7 days at controlled temperature. The wine is sent to the barrel aging for 12 months.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo amoratado. Su paso por boca es agradable y sabroso. En nariz destacan sus toques terrosos y especiados, con aromas a frambuesa y cereza. De taninos dulces, posee un final afrutado y agradable en boca. / Deep cherry colour with purplish border, toasted and layers of spices and earthy nuances. In mouth is meaty and charming. It has a great integration of fruit and barrel aging with sweet tannins and fruity yet dry toasted finish.

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 14%
Alcohol content: 14%

Clasificación: Joven
Classification: Young

Tª Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Variedad: Tempranillo
Variety: Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano
Aging: 12 months in American oak barrel

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con carnes a la brasa y guisos de caza menor. / Pairing with grilled meats and minor hunt.



6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET

FINCA LA ESTACADA VARIETALES

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de las diferentes variedades, el mosto se envía a tanques de acero inoxidable con los hollejos donde fermenta durante 9 días a temperatura controlada. Posteriormente es enviado a barricas de roble donde realizará su envejecimiento durante 18 meses. / *Destemming of the diferentes varieties, the grape juice is sent to the tanks where the skin and juice ferment during 9 days at controlled temperature. Then, the wine is sent to the barrel aging for 18 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo picota. Aromas complejos con toques tostados, notas de frutas rojas y hierbas ahumadas. En boca es amplio, elegante, carnoso y sutil, con tonos de maderas nobles y tostados de excepción, sin olvidarse de las ciruelas negras y los arándanos. / *Cherry red colour. Complex aromas with toasted touches, notes of red fruit and smoked herbs. In the mouth it is broad, elegant, meaty and subtle, with tones of noble woods.*

 **DENOMINACIÓN:** D.O. Uclés
DENOMINATION: D.O. Uclés

 **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

 **CLASIFICACIÓN:** Reserva
CLASIFICATION: Reserve

 **GRADO ALCOHÓLICO:** 14%
ALCOHOLIC GRADE: 14%

 **VARIEDAD:** Tempranillo, Cabernet, Syrah, Merlot
VARIETY: Tempranillo, Cabernet, Syrah, Merlot

 **CRIANZA:** 18 meses barrica de roble Francés y Americano
AGING: 18 months in French and American oak barrel

PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS



6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET



FINCA LA ESTACADA

CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de los racimos y el prensado de la uva, el mosto se deja enfriar, antes de su fermentación, durante 14 días a 18°C. / After pressing the destemmed grapes, the juice is passed to ferment at 18° during 14 days.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pajizo, que destaca por su limpidez y frescura. En boca es glicérico y afrutado. Aroma intenso limpio y fresco con notas de frutas tropicales. / Straw yellow color, which stands out for its aromas of fresh and clean tropical fruit, apples and pears. In the mouth it is glyceric and fruity. Intense and crisp.

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 12,5%
Alcohol content: 12,5%

Clasificación: Joven
Classification: Young

Tº Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Variedad: Chardonnay- Sauvignon Blanc
Variety: Chardonnay- Sauvignon Blanc

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con arroces y pescados blancos. / Pairing with rice and white fishes.

6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET



FINCA LA ESTACADA

ROSADO SYRAH



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Maceración muy corta con la piel, alrededor de 6 horas, para obtener su color característico. Posteriormente, se produce un trasiego estático, y una vez que el jugo ha sido limpiado, la fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada de 16°C durante 12 días. / Has been produced with a very short maceration with its skin, around 6 hours, to get their characteristic color. Subsequently, a static racking occurs, and once the run juice has been clean alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 16 degrees Celsius and a duration of 12 days.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color fresa, brillante. Aromas de frutas rojas acompañados por ciertos matices herbáceos y lácteos. En boca es ligero y fresco, pero con una clara acidez y ligero amargor que le dota de personalidad y elegancia. Carácter frutal y goloso. / Light pink in color, with fresh notes of strawberry and touches of boy-senberry. In the mouth it is light and fresh, but with a clear acidity and light bitterness that gives it personality and elegance. Fruity and sweet.

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés

D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo

Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro

Central Area

Graduación Alcohólica: 13%

Alcohol content: 13%

Clasificación: Joven

Classification: Young

Tª Servicio: 8-10°

Serving temperature: 8-10°

Variedad: Syrah

Variety: Syrah

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con paellas risottos y carnes a la plancha. / Pairing with paellas, risottos, grilled meats.

6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET

MARQUES DE LA MANCHA ROBLE

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vino tinto elaborado de forma tradicional a temperatura controlada con uvas de la variedad tempranillo. El vino ha permanecido 6 meses en barrica de roble americano, y posteriormente 2 meses en botella. / Red wine made with tempranillo grapes in a traditional form and temperature controlled. The wine is sent to the barrel aging 6 months and the 2 in bottle.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color cereza intenso. En nariz destacan aromas a frambuesa y notas de vainilla. Poderosa y agradable sensación en boca, donde destacan sus toques terrosos y especiados. Taninos dulces con un final largo y afrutado. / Deep and potent red colour. Aromas of raspberries and notes of vanilla. Powerful and pleasant sensation in mouth. This light and fresh wine has soft fruity tannins to have a full-bodied mouth and a fresh a fruity finish.

 **DENOMINACIÓN:** D.O. Uclés
DENOMINATION: D.O. Uclés

 **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

 **CLASIFICACIÓN:** Roble
CLASIFICATION: Oak

 **GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%
ALCOHOLIC GRADE: 13,5%

 **VARIEDAD:** Tempranillo
VARIETY: Tempranillo

 **CRIANZA:** 6 meses barrica de roble Americano
AGING: 6 months in American oak barrel

PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS



6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET





MARQUES DE LA MANCHA

12 MESES EN BARRICA

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de la Tempranillo, las pieles y el mosto se envía a tanques de acero inoxidable donde se fermenta durante 7 días a temperatura controlada. Posteriormente realiza la crianza en barricas de roble durante 12 meses. / *Destemming of the Tempranillo is sent to the tanks where the skins and juice ferment during 7 days at controlled temperature. The wine is sent to the barrel aging for 12 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo amoratado. Su paso por boca es agradable y sabroso. En nariz destacan sus toques terrosos y especiados, con aromas a frambuesa y cereza. De taninos dulces, posee un final afrutado y agradable en boca. / *Deep cherry colour with purplish border, toasted and layers of spices and earthy nuances. In mouth is meaty and charming. It has a great integration of fruit and barrel aging with sweet tannins and fruity yet dry toasted finish.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 14%
Alcohol content: 14%

Clasificación: Joven
Classification: Young

Tª Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Variedad: Tempranillo
Variety: Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano
Aging: 12 months in American oak barrel

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con carnes a la brasa y guisos de caza menor. / *Pairing with grilled meats and minor hunt.*

6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET





MARQUES DE LA MANCHA

VARIETALES

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

RESERVA

Tras el despalillado de las diferentes variedades, el mosto se envía a tanques de acero inoxidable con los hollejos donde fermenta durante 9 días a temperatura controlada. Posteriormente es enviado a barricas de roble donde realizará su envejecimiento durante 18 meses. / *Destemming of the different varieties, the grape juice is sent to the tanks where the skin and juice ferment during 9 days at controlled temperature. Then, the wine is sent to the barrel aging for 18 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo picota. Aromas complejos con toques tostados, notas de frutas rojas y hierbas ahumadas. En boca es amplio, elegante, carnoso y sutil, con tonos de maderas nobles y tostados de excepción, sin olvidarse de las ciruelas negras y los arándanos. / *Cherry red colour. Complex aromas with toasted touches, notes of red fruit and smoked herbs. In the mouth it is broad, elegant, meaty and subtle, with tones of noble woods.*

DENOMINACIÓN: D.O. Uclés
DENOMINATION: D.O. Uclés

CLIMA: Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

CLASIFICACIÓN: Reserva
CLASIFICATION: Reserve

GRADO ALCOHÓLICO: 14%
ALCOHOLIC GRADE: 14%

VARIEDAD: Tempranillo, Cabernet,
Syrah, Merlot
VARIETY: Tempranillo, Cabernet,
Syrah, Merlot

CRianza: 18 meses barrica de roble Francés y
Americano
AGING: 18 months in French and
American oak barrel

PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS

6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET



MARQUES DE LA MANCHA

CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de los racimos y el prensado de la uva, el mosto se deja enfriar, antes de su fermentación, durante 14 días a 18°C. / After pressing the destemmed grapes, the juice is passed to ferment at 18° during 14 days.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pajizo, que destaca por su limpidez y frescura. En boca es glicérico y afrutado. Aroma intenso limpio y fresco con notas de frutas tropicales. / Straw yellow color, which stands out for its aromas of fresh and clean tropical fruit, apples and pears. In the mouth it is glyceric and fruity. Intense and crisp.

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 12,5%
Alcohol content: 12,5%

Clasificación: Joven
Classification: Young

Tº Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Variedad: Chardonnay- Sauvignon Blanc
Variety: Chardonnay- Sauvignon Blanc

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con arroces y pescados blancos. / Pairing with rice and white fishes.

6 BOTELLAS/ CAJA
99 CAJAS/ PALLET
594 BOTELLAS/ PALLET



EL ARTE DE SENTIR

LB
LOREMAR & BROTHERS
A L I M E N T A C I Ó N

CATALOGO VINOS

