

VINOS — & — LICORES



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

Est. 1989

ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Baños de Ebro - España



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

ALTÚN LA CICATERA

"Un suelo cicatero"



Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Superficie: 1,9 Hectáreas

Producción: 8.500 Botellas

La Parcela

Parcela de Garnacha ubicado a 500m. de altitud en Baños de Ebro, con suelo "cicatero": caliza activa que regula la absorción de nutrientes. Suelo desarrollado sobre depósitos del Terciario continental, Mioceno Inferior y Medio (facies de Haro). Suelo poco profundo, bien drenado y subsuelo extremadamente calizo.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Vendimia en cajas de 11 kg y encubado por gravedad.
-  Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés.
-  Crianza: 6 meses en tina y barricas de 500L y 8 meses en hormigón.

Cata

-  Variedad de ciclo vegetativo largo.
-  Refleja su óptima maduración con autenticidad, complejidad y elegancia.
-  Vino frutal y con tonos florales.
-  Muy equilibrado y con vibrante acidez.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Riedel veritas pinot noir (o similar).



ALTÚN VILLACARDIEL



"Parcela en Laguardia a 630m."

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Superficie: 19,1 Hectáreas

Producción: 18.000 Botellas

La Parcela

Parcela de Tempranillo ubicada a 630m. de altitud en Laguardia, a los pies de la Sierra de Cantabria, hincada sobre un suelo de marcado carácter cálcico y poco profundo. Se emplea una viticultura sostenible y respetuosa con su entorno bajo una climatología de contrastes.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Vendimia en cajas de 11 kg y encubado por gravedad.
-  Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés.
-  Crianza: 8 meses en barrica y 6 meses en cubas de hormigón.

Cata

-  De color rojo picota, limpio y brillante.
-  Muy expresivo en nariz, fundamentalmente de frutas rojas con sutiles frutas negras, recuerdos florales.
-  Entrada fina en boca, con taninos pulidos, sabroso y untuoso.
-  En el retrogusto muestra su carácter más fresco y vibrante.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world.



ALTÚN EVEREST

 **BAUTISTA**
DISTRIBUCIONES

"Parcela de La Choza."

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Superficie: 0,96 Hectáreas

Producción: 2.100 Botellas

La Parcela

Ubicada en la terraza superior de Baños de Ebro, la parcela "La Choza" es un viñedo de Tempranillo plantado en 1965. Su orientación N-SE y su suelo arcillo-calcáreo poco profundo le confieren un carácter singular. La viticultura aplicada respeta los principios ecológicos y de sostenibilidad.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Vendimia en cajas de 11 kg y encubado por gravedad.
-  Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés.
-  Crianza: 14 meses en barricas nuevas de 500L de roble francés.

Cata

-  Denso y vivo, con un carácter carnal y opulento.
-  De espíritu orgánico y estimulante.
-  Expresa la esencia del Tempranillo con potencial de envejecimiento.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Zalto Bordeaux (o similar).



ALTÚN SAN QUILES



"El origen de nuestro pueblo."

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Superficie: 0,78 Hectáreas

Producción: 3.200 Botellas

La Parcela

Parcela de Graciano a 450m. de altitud en Baños de Ebro, con orientación N-SW y embebida por el monte San Quiles. Su suelo está compuesto por arenas, areniscas calcáreas y arcillas con tonos amarillentos. Suelo con régimen climático xérico con buena drenabilidad y rendimiento contenido.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Vendimia en cajas de 11 kg y encubado por gravedad.
-  Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés.
-  Crianza: 10 meses en barricas de 500L y 4 meses en Galileo de hormigón.

Cata

-  Color cereza con reflejos púrpuras.
-  Alta intensidad aromática con notas de frutas negras y notas balsámicas y especiadas.
-  Destaca su elegancia, dentro de su potente estructura y poderío.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Riedel ouverture double magnum.



ALTÚN

"Vino de pueblo."

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Variedad: 100% Tempranillo

Producción: 125.000 Botellas y 4.500 Magnums

La Parcela

Parcelas en Baños de Ebro, Laguardia y San Vicente de la Sonsierra, asentadas en suelos de amplia diversidad geológica y edafológica. Calizas, gravas y arcillas, configuran este particular equilibrio de suelos pobres bajo una climatología de contrastes. Viñedos viejos de entre 25 y 70 años en vaso y de secano, cultivados de forma sostenible.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Fermentado en depósitos de 20.000 kg, clasificados por tipo de suelo.
-  Selección de nuestras levaduras autóctonas.
-  Crianza: 14 meses en barricas de 225 y 500L de roble Francés, y cubas de hormigón.

Cata

-  Color cereza picota, limpio y brillante.
-  Elegantes aromas de frutos rojos y negros maduros, con matices de roble bien ensamblados de fondo.
-  En boca es un vino equilibrado, con cuerpo, de taninos redondos y con un final largo.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world (o similar).



ALTÚN CARRALAGUARDIA



*“Desgranado a mano,
grano a grano.”*

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Superficie: 1,74 Hectáreas

Producción: 600 Botellas

La Parcela

Viñedo de Tempranillo plantado en 1951 en Laguardia. Suelo arcillocalcáreo asentado sobre una roca arenisca en las zonas más altas y pobres, en la que las raíces compiten con la piedra por la supervivencia. En las zonas más profundas y frescas encontramos un suelo asentado sobre una importante capa arcillo limosa.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Desgranado manual, grano a grano.
-  Fermentación con levaduras autóctonas seleccionadas, y maloláctica espontánea.
-  Crianza: 14 meses en barricas de 500L de roble francés de segundo año.

Cata

-  Vino con sensaciones de profundidad.
-  Fruta contenida, tánico, fibroso y escultural.
-  Fusión entre los perfiles maduros y la precisión de los caracteres minerales.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Zalto Bordeaux (o similar).



ALTÚN ROSÉ

"Tempranillo de altura."



Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Variedad: 100% Tempranillo

Producción: 11.000 Botellas

La Parcela

Altún Rosé procede de seis parcelas, cuidadosamente escogidas, ubicadas en Laguardia y San Vicente de la Sonsierra, a una altitud entre 550 y 650 metros. Viñedos cultivados en vaso, mayoritariamente en laderas, y de clima atlántico con influencia mediterránea.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Hacemos una vendimia manual para mimar al máximo la fruta, y después de un suave prensado.
-  Fermentación alcohólica en barricas de roble francés a 16°C durante 20-30 días.
-  Finalmente permanece 3 meses sobre lías en depósito

Cata

-  Color rosa pálido. Elegante.
-  Aromas de pomelo, notas cítricas, flor blanca y matices especiados.
-  En boca fresco, con buena acidez, y a su vez carnoso debido al trabajo realizado sobre sus lías.

Temperatura de servicio recomendada: 12°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world (o similar)



ALTÚN ALBIKER



“La Tradicional maceración carbónica.”

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Variedad: 97% Tempranillo y 3% Viura

Producción: 95.000 Botellas

La Parcela

Viñedos ubicados en Baños de Ebro y Elciego con edades de entre 20 y 50 años y con sistema de conducción en vaso. Cultivados de forma respetuosa con el medio ambiente, tratando el suelo como un organismo vivo y con una dedicación continúa para asegurar la mejor calidad.

Elaboración

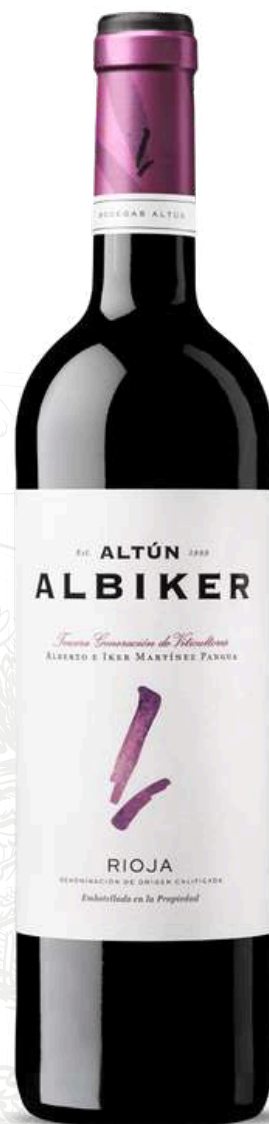
-  Hacemos una vendimia manual, y encubamos la uva entera por gravedad en lagares de hormigón.
-  La fermentación espontánea crea CO₂, iniciando la fermentación intracelular de las uvas y creando los aromas de la maceración carbónica.
-  Pisado tradicional, del que seleccionamos la mejor fracción del lagar, el corazón.

Cata

-  Color rojo cereza en el corazón, recubierto de tonos violetas que denotan su juventud.
-  Elegantes aromas frutales (fresa, frambuesa, plátano) y un armonioso toque floral.
-  Sabroso, bien equilibrado y con excelente cuerpo.

Temperatura de servicio recomendada: 12-14°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world (o similar)



ANA DE ALTÚN

“Cabezadas de Viñas Viejas en Baños de Ebro.”

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua

Variedad: 85% Viura y 15% Malvasía

Producción: 17.000 Botellas

La Parcela

Quince pequeñas parcelas con pendientes de hasta el 25%, donde nuestros mayores plantaban las cepas de viura y malvasía en las laderas de los viñedos (las cabezadas), en general pobres, limitantes, y de rendimiento contenido, para limitar la producción y conseguir un grano más pequeño.

Elaboración

-  Respeto por los procesos naturales de fermentación.
-  Intervención mínima para reflejar el origen del vino.
-  Vendimia manual, breve maceración en frío y prensado suave.
-  Fermentación alcohólica en barricas de roble francés a 16°C durante 20-30 días.
-  Permanece 3 meses sobre lías en depósito con “battonages” semanales.

Cata

-  Aspecto limpio y brillante, color dorado pálido y muy glicérico.
-  En nariz nos da toques cítricos a piña y un poco de panadería.
-  El paso por boca resulta agradable, con carácter frutal. Sabroso, bien equilibrado y excelente cuerpo.

Temperatura de servicio recomendada: 12°C

Copa recomendada: Riedel veritas pinot noir old world.



ALTÚN VISTALEGRE

"Tempranillo."

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua.

Variedad: 100% Tempranillo.

Producción: 600 Botellas.

La Parcela

Parcela Vistalegre, plantada en 1974 sobre terrazas altas de suelos pobres y complejos, con presencia de caliza, cuarzo y arenas rojizas.

Elaboración

 Desgranado manual, grano a grano. Fermentación en tina de 1000 l. con levaduras autóctonas seleccionadas, y maloláctica espontánea en barrica francesa de 500 l.

 Crianza: 14 meses en barrica de 500 l. de roble francés de segundo año.

Cata

 Color granate con ribetes violáceos, limpio y brillante.

 Muy expresivo, con aromas florales y frutales.

 Afrutado, especiado, con cuerpo ligero y paso equilibrado.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C
Copa recomendada: Zalto Bordeaux (o similar)





NABAL

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

NABAL ALBILLO MAYOR



"Fermentado en barrica"

Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Cosecha: 2021, vendimiado el 27 de septiembre

Variedad: Albillo Mayor 100%

Viñedos

La uva Albillo Mayor, de viñedos con más de 70 años en Peñaranda de Duero y Gumiel de Izán, crece en suelos franco-arenosos a 860-900m. de altitud, con orientación norte y poca exposición solar, lo que permite una maduración lenta. Se vendimia fresca para conservar sus aromas y su potencial de envejecimiento.

Elaboración

- Tras una maceración en frío y prensado, el mosto desfangado se fermenta.
- La fermentación comienza con levadura autóctona a bajas temperaturas para preservar los aromas.
- Se realiza en ánforas (35%), acero inoxidable (20%) y barricas de roble francés de 500 litros (45%).
- El vino envejece sobre sus lías en barricas de roble francés y acacia de 500 litros durante 8 meses.
- Mediante battonage, las lías se mantienen en suspensión para aportar cuerpo y volumen.

Cata

- Color amarillo pajizo con destellos brillantes.
- Aroma intenso y complejo con notas de fruta blanca y hierbas de infusión.
- Sorprende su frescura y la buena integración del tiempo en barrica.
- Sensaciones golosas bien equilibradas por su buena acidez.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°C

Copa recomendada: Copa de vino fina grande.



VALLE DE NABAL

Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Cosecha: 2020, vendimiado el 28 de septiembre

Variedad: Tempranillo 100%

Viñedos

Localización de viñedo entre Gumiel de Izán y Villalbilla de Gumiel, en parcelas a 850 metros de altura, plantadas en vaso hace aproximadamente 40-50 años. Rendimientos en torno a los 5.000 kg/ha. Los suelos son pobres, situados en leves pendientes sobre suelo arcilloso calcáreo.

Elaboración

- 🍇 Maceración pre-fermentativa en frío con grano entero para extraer aromas y color.
- 🍇 Fermentación alcohólica con levadura autóctona a 25°C, con remontados suaves diarios.
- 🍇 Maceración post-fermentativa de hasta tres días.
- 🍇 La fermentación maloláctica transcurre a 21°C en depósito y, una vez finalizada, se trasiega el vino a bodega.
- 🍇 Crianza: 9 meses en bodega nueva de roble francés (40%) y americano (60%).

Cata

- 🍇 De intenso color rojo picota.
- 🍇 Aroma a arándano y mora, con notas lácticas, vainilla y especias.
- 🍇 Equilibrio entre fruta y madera gracias a la selección de tostados.
- 🍇 En boca se presenta con cuerpo, equilibrado, sabroso y amplio.

Temperatura de servicio recomendada: 15-18°C

Copa recomendada: Copa de vino fina grande.



NABAL ROSÉ

"Rosado de lágrima"

Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Cosecha: 2022, vendimiado el 18 de septiembre

Variedades: Tempranillo 85%, Albillo Mayor y Garnacha 15%

Viñedos

El tempranillo proviene de parcelas en Aranda de Duero y Gumiel de Izán, plantadas en los años 90 a 700m. de altitud, con suelos de arcilla calcárea y un rendimiento de 5.000 kg/ha. La garnacha y albillo mayor provienen de viñedos viejos en vaso entre La Aguilera y Gumiel de Izán, a 840m. con rendimientos inferiores a 2.500 kg/ha.

Elaboración

-  El 2022 se caracterizó por sequía, temperaturas récord de +40°C en julio y un granizo que afectó los viñedos.
-  Selección manual de los racimos. Se se encubó con grano entero y ligera presión por gravedad.
-  Corta maceración a 7°C en contacto con los hollejos durante 5 horas para la extracción de color y aromas.
-  Tras este proceso se extrae el mosto a través del método de sangrado.
-  Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas (11-15°C).

Cata

-  Atractivo y brillante color rosa muy pálido.
-  Expresión fina y elegante.
-  Aromas a fruta roja, reminiscencias florales a rosa salvaje sobre una sutil sugerencia a gominola.
-  Fresco y sedoso, con una buena estructura y un final largo, goloso y persistente.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°C

Copa recomendada: Copa de vino fina grande.



NABAL RESERVA DE LA FAMILIA

Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Cosecha: 2016, vendimiado el 10 de octubre

Variedad: Tempranillo 100%

Viñedos

Esta uva proviene de un viñedo de entre 90 y 100 años, ubicado a más de 950m. de altitud entre Villalbilla de Gumiel y Gumiel de Izán, sobre suelos francoarcillosos y francoarenosos. El viñedo se cultiva de manera orgánica y sostenible, con poda y vendimia realizadas manualmente, lo que garantiza una calidad única.

Elaboración

-  Las uvas se reciben en cajas de 15 kg, se seleccionan manualmente y se despalillan.
-  Se encuban sin estrujar en depósitos de acero inoxidable para una maceración a 10°C durante tres días.
-  La fermentación alcohólica comienza de forma espontánea con levaduras autóctonas.
-  La segunda fermentación se realiza principalmente en barricas nuevas de roble americano y francés.
-  Crianza de 20 en barricas de alta gama de roble francés de los bosques Allier y Vosges.

Cata

-  Intenso color rojo picota con notas violáceas.
-  Aromas a frutas maduras conjuntadas con la crianza en madera, que nos lleva a aromas especiales.
-  Muy complejo y potente en boca, de final prolongado y acidez equilibrada.
-  En boca, se percibe un vino de guarda muy fresco, redondo y persistente.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Copa recomendada: Copa de vino fina grande.



NABAL CRIANZA

Enólogos: Oscar Navarro y Rebeca Tomé

Cosecha: 2019, vendimiado 8 de octubre

Variedad: Tempranillo 100%

Viñedos

Estos viñedos de unos 80 años, situados a más de 860 metros entre Gumiel de Izán y Villanueva de Gumiel, crecen en suelos franco-arcillosos con superficies que mezclan grava, piedra y arenas, lo que otorga una complejidad especial y unos tiempos muy lentos de maduración.

Elaboración

-  El 2019 tuvo temperaturas altas y tormentas que ayudaron a la salud de la viña y la maduración temprana de la uva.
-  Las uvas se seleccionan a mano y se ingresan sin estrujar en tanques de acero inoxidable por gravedad.
-  Maceración de 24 horas y fermentación alcohólica con levadura autóctona a 25°C, con remontados suaves.
-  La fermentación maloláctica se realiza en acero inoxidable y sobre lías en barricas de roble americano y francés.
-  Crianza: 14 meses en 80% roble francés y 20% en roble americano.

Cata

-  Color granate muy vivo.
-  Aromas varietales de fruta roja madura, con un fondo especiado y dulce.
-  Entrada potente y expresiva en boca.
-  Mantiene el equilibrio entre fruta y madera noble.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Copa recomendada: Copa de vino fina grande.



NABAL GRAN RESERVA

Enólogos: Oscar Navarro, Rebeca Tomé y Noelia Hinojar

Cosecha: 2016, vendimiado el 15 de octubre

Variedades: Tempranillo 90% , Merlot 8 % y Albillo Mayor 2%

Viñedos

Las uvas de la variedad tempranillo provienen de microparcels situadas en suelos muy pobres y poco evolucionados de Gumiel de Izán, plantados entre 1900 y 1930, algunas de ellas de "Pie Franco", viñas que resistieron a la filoxera y que conservan la raíz autóctona de la variedad original.

Elaboración

- La añada 2016 fue cálida, lo que aumentó la concentración de polifenoles en las uvas, con una buena cantidad y calidad.
- La vendimia se realizó manualmente en cajas de 15 kg, con selección del racimo según la maduración del raspón.
- Encubación de los racimos enteros en depósitos de baja capacidad, seguido de una maceración prefermentativa en frío para extraer aromas y color.
- La fermentación alcohólica se realizó a 26-28°C, seguida de una maceración post-fermentativa y fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso.
- Crianza: 26 meses en barrica 100% roble francés.

Cata

- Color cereza granate y ribete rubí.
- Fino, goloso, elegante, con un marcado carácter varietal y suave tostado.
- Aromas balsámicos complejos de anís, regaliz, fruta negra y violeta.
- Intenso, potente, concentrado y largo.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Copa recomendada: Copa de vino fina grande.



Enólogo: Oscar Navarro

Cosecha: 2022, vendimiado el 12 de septiembre

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos

Localizadas en pequeñas parcelas de viñedo plantado en vaso a una altura de 850 metros en el término municipal de Quintana del Pidio. Todos los trabajos se han llevado a cabo siguiendo los métodos ecológicos, sobre suelos arcillo-calcáreos.

Elaboración

-  El año 2022 fue un desafío debido a sequía severa y altas temperaturas que aceleraron la maduración.
-  Las uvas con grano entero se encubían por gravedad en depósitos de acero inoxidable.
-  Corta maceración prefermentativa a bajas temperaturas para extraer más aromas y color.
-  Fermentación alcohólica a 25°C durante 10 días y fermentación maloláctica a 21°C en acero inoxidable y después se trasiega a barricas de roble.
-  Crianza: 6 meses en barricas nuevas de roble americano (80%) y francés (20%).

Cata

-  Color rojo picota brillante con reflejos violáceos.
-  Aromas: Arándano fresco, zarzamora, frutas silvestres, vainilla y clavo.
-  Gran integración y equilibrio entre la fruta y las especias.
-  Fresco, elegante, gran cuerpo, acidez equilibrada y taninos redondos.

Temperatura de servicio recomendada: 15-17°C

Copa recomendada: Copa de vino fina grande.





Villera

BODEGAS & VIÑEDOS

YLLERA 5 INCO.5

"Blanco frizzante"



Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Edad del viñedo: 15-25 años

Variedad: Verdejo 100%

Elaboración

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Despalillado. Maceración pelicular en frío durante 8h. Fermentación alcohólica parcial a 3°C durante 3 semanas, hasta conseguir los 5.5° de alcohol (en acero inoxidable). Se para la fermentación de manera natural para dejar restos de azúcar naturales. Clarificación y trasiegos. Embotellado.

Gastronomía

Mejor consumirlo muy frío, en cualquier ocasión, como en aperitivos, pero se recomienda, sin ninguna duda, tomarlo con postres (cremas, tartas de frutas).

Cata

- Color amarillo-pajizo, con un sabor delicioso y fina espuma.
- Destacan los aromas primarios de la piel de la uva y que mantiene un equilibrio entre dulzor y acidez.
- Aromas: manzana verde, notas cítricas junto con pétalos de rosa, notas minerales y melosas y frutos tropicales exóticos.
- Potente en boca, con un recorrido muy agradable.
- Final dulzón, muy refrescante, con la presencia del CO₂ natural de la fermentación parcial.

Temperatura de servicio recomendada: 5°C
Almacenar a temperatura de entre 12-18°C.



YLLERA 5 INCO.5

"Rosé frizzante"



Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Edad del viñedo: 15-25 años

Variedades: Verdejo y Tempranillo

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despallidado. Maceración pelicular en frío para extracción de aromas y color procedente de la variedad tinta. Prensado suave con prensa neumática de pulmón para la obtención del mosto que se conserva a bajas temperaturas hasta su fermentación. Fermentación parcial del mosto, paralizándola cuando ha alcanzado 5.5 grados de alcohol, respetando así la acidez y dulzura naturales de la uva y manteniendo el CO₂ originario de la fermentación. Clarificación y estabilización.

Gastronomía

Mejor consumirlo muy frío, en cualquier ocasión, como en aperitivos, pero se recomienda, sin ninguna duda, tomarlo con postres (cremas, tartas de frutas).

Cata

-  Color rosa pálido, muy limpio.
-  Aromas a fresones y moras, pera de agua, frambuesa y sutiles recuerdos tropicales como mangos, piel de melocotón, etc.
-  Potente en boca, con un recorrido muy agradable
-  Con una chispa de carbónico que lo hace refrescante y perfecto para cualquier ocasión.
-  Final largo y muy persistente.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente con la botella tumbada.



YLLERA COELUS RIOJA "Reserva"



Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano

Crianza en barrica: 24 meses en barrica de roble francés y americano

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva, en el viñedo y en la bodega. Despallidado. Fermentación alcohólica con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para favorecer la extracción de color. Descube y trasiego del vino a otro depósito donde tendrá lugar la fermentación maloláctica. Crianza en barrica de roble. Trasego a depósito una vez finalizada la etapa de crianza para la clarificación y estabilización del vino. Embotellado y posterior crianza en botella.

Gastronomía

Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.

Cata

- Color rojo cereza, intenso, con ribete granate.
- Aromas de frutas negras, maderas finas, regaliz y balsámicos, con un fondo floral muy elegante.
- En boca es denso, con excelente acidez y taninos pulidos.
- Final largo, elegante y goloso.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente con la botella tumbada.



YLLERA COELUS RIOJA "Joven"

Región: D.O. Ca. Rioja

Variedad: Tempranillo

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Selección de la uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Elaboración mediante maceración carbónica en depósitos "lago" caracterizada por una larga maceración y fermentación parcial del mosto en el interior de la baya, obteniéndose un vino muy rico en color y aromas. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Clarificación, estabilización y trasiego para su posterior embotellado.

Gastronomía

Es muy polivalente: acompaña muy bien a multitud de platos como carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras y ensaladas, embutidos y todo tipo de quesos.

Cata

-  Color rojo picota, limpio y brillante.
-  Nariz de muy buena intensidad con aromas limpios a frutas rojas (fresa, frambuesa) y regaliz.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente con la botella tumbada.



YLLERA COELUS RIOJA "Crianza"

Región: Ribera del Duero (Denominación de Origen)

Variedades: Tempranillo y garnacha

Crianza en barrica: 12 meses en barrica de roble francés y americano

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Despallilado. Fermentación alcohólica con control de temperatura en depósitos donde tendrá lugar la fermentación maloláctica. Crianza en barrica de roble. Trasiego a depósito una vez finalizada la etapa de crianza para la clarificación y estabilización del vino. Embotellado y posterior crianza en botella.

Gastronomía

Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.

Cata

-  Color rojo granate, intenso y limpio.
-  Profundo en nariz, con aromas a frutas rojas y negras, que se integran con notas de su paso por madera (vainilla, torrefactos, especias, regaliz, cacao).
-  Buena estructura en boca, carnoso y aterciopelado, con taninos redondos y bien integrados.
-  Final armónico, complejo y sugerente.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente con la botella tumbada.



YLLERA BOADA VERDEJO

Denominación de origen: D.O. Rueda

Edad del viñedo: 15-25 años

Variedad: Verdejo

Elaboración

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Mascotación en frío del mosto con las pieles. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Destangado estático, Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado.

Gastronomía

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas), frituras y comida japonesa.

Cata

-  Color amarillo paja con tonalidades verdosas, limpio y brillante.
-  Sugestivos aromas afrutados de la variedad verdejo (manzana verde).
-  Vino seco, fresco, con elegante y sabroso cuerpo y sabrosa acidez.
-  Final largo y equilibrado que invita tomar otra copa.

Temperatura de servicio recomendada: 6-10°C
Almacenar a temperatura de entre 12-18°C.



YLLERA BOADA ROBLE

Denominación de Origen: D.O Ribera del Duero

Edad del viñedo: 20-30 años

Variedad: Tempranillo (tinta del país)

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano y francés.

Elaboración

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega.
Despallidado. Fermentación alcohólica a 28°C en depósitos de hormigón.
Fermentación maloláctica Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Gastronomía

Carnes rojas y blancas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.

Cata

-  Color rojo guinda con notas azules y púrpuras.
-  Potente en nariz, con aromas a frutas rojas maduras (zarzamora, grosella) junto a una sutil complejidad aportada por el roble (vainilla, especias, torrefactos).
-  Textura suave y aterciopelada con un final y un retrogusto de frutas del bosque y vainilla.

Temperatura de servicio recomendada: 14-16°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente botella tumbada.



YLLERA BOADA RESERVA

Denominación de Origen: D.O Ribera del Duero

Edad del viñedo: 35-40 años

Variedad: Tempranillo (tinta del país)

Crianza: 24 meses en barrica de roble americano y francés

Elaboración

Viñedos viejos. Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despallidado. Fermentación alcohólica a 28°C en depósitos de hormigón reversibles. Remontados diarios para la extracción de color y control de temperatura. Fermentación maloláctica. Trasiego a barricas para la etapa de crianza, trasiego a depósito para su clarificación y estabilización. Embotellado y crianza en botella.

Gastronomía

Carnes rojas, caza mayor y menor, lechazo asado, guisos, embutidos y quesos curados.

Cata

 Rojo picota oscuro muy intenso.

 Complejas notas de frutas negras maduras (compota de ciruela, pastel de arándanos) junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, caramelo, cacao y tonos tostados.

 Boca amplia y aterciopelada con sabrosa acidez y potentes taninos. Vino redondo, pleno, con gran persistencia final.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente botella tumbada.



YLLERA BOADA CRIANZA

Denominación de Origen: D.O Ribera del Duero

Edad del viñedo: 35-40 años

Variedad: Tempranillo (tinta del país)

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano y francés

Elaboración

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despallillado. Fermentación alcohólica a 28°C en depósitos de hormigón. Remontados diarios para la extracción de color y control de la temperatura. Fermentación maloláctica, clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Gastronomía

Carnes rojas y blancas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.

Cata

-  Color rojo picota con tono rubí.
-  Limpio en nariz, con aromas frutales que se integran perfectamente con notas de su paso por madera.
-  Gran estructura en boca, carnosa, expresiva, suave y amplia, con taninos dulces bien integrados.
-  Final con larga persistencia aromática.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente botella tumbada.



YLLERA SAUVIGNON BLANC

Denominación de Origen: D.O Rueda

Edad del viñedo: 15-20 años

Variedad: Sauvignon Blanc

Elaboración

Vendimia a máquina, preferiblemente por la noche para evitar oxidaciones y la fermentación espontánea de la uva. Despallido y estrujado. Adecuación de la temperatura del medio mediante intercambiador tubular. Prensado y trasiego a depósito donde se realiza la etapa de flotación. Siembra de levaduras y control diario de la fermentación. Clarificación del vino. Estabilización por frío. Centrifugación, filtración y embotellado.

Gastronomía

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas), frituras y comida japonesa.

Cata

-  Color amarillo pálido a amarillo verdoso.
-  Aromas: Amplia intensidad con tonos a hierbas junto a frutas tropicales.
-  La fase gustativa con recuerdos herbáceos que pueden entremezclarse con tonos a frutas tropicales.
-  Vino seco, fresco con una sabrosa acidez.

Temperatura de servicio recomendada: 7-9°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C



YLLERA VERDEJO

"Vendimia nocturna"



Denominación de Origen: D.O Rueda

Edad del viñedo: 20-30 años

Variedad: Verdejo

Elaboración

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Destangado estático, Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado.

Gastronomía

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de pescados, ahumados, arroces (paellas), frituras y comida japonesa.

Cata

- 🍇 Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.
- 🍇 Aromas: fruta blanca (pera), cítricos (manzana verde, ralladura de limón, pomelo) y un toque anisado al final.
- 🍇 Elegante y untuoso en boca, con cuerpo.
- 🍇 Un toque de amargor final típico de la variedad verdejo.

Temperatura de servicio recomendada: 7-9°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C



YLLERA PRIVÉE

Edad del viñedo: 10-15 años

Variedades: Chardonnay y Verdejo

Maceración: En frío durante 8 – 12 horas

Crianza en botella: 9 meses en rima. Método Champenoise

Elaboración

Selección de uva en el viñedo. Vendimia manual. Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Embotellado con levaduras y azúcar donde tiene lugar la segunda fermentación en botella. Crianza con sus lías en cueva mudéjar a 12°C. Degüelle y encorchado definitivo.

Gastronomía

Para tomar solo como aperitivo o para acompañar a todo tipo de mariscos (ideal con ostras), pescados al horno, carnes suaves (como el pollo, pavo). Perfecto para brindar en cualquier celebración.

Cata

-  Color amarillo pajizo con una corona de espuma fina y rosarios ascendentes de finas burbujas.
-  Aroma de manzana verde, heno y tonos cítricos a sutiles notas de pan tostado y frutos secos procedente de su permanencia en botella con las levaduras.
-  Complejo y equilibrado en boca, con una gran estructura
-  Final con notas de nueces, almendra amarga y mantequilla.

Temperatura de servicio recomendada: 6-8°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C



YLLERA VIÑA 65



Denominación de origen: D.O. Rueda

Edad del viñedo: 10-15 años

Variedad: Verdejo 100%

Elaboración

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 6-8 horas.

Gastronomía

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces, verduras y comida asiática.

Cata

-  Color amarillo paja con tonalidades verdosas, limpio y brillante.
-  Sugestivos aromas afrutados de la variedad verdejo (manzana verde).
-  Vino seco, fresco, con elegante y sabroso cuerpo y sabrosa acidez.
-  Final largo y equilibrado que invita tomar otra copa.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°C
Almacenar a temperatura de entre 12-18°C



YLLERA CHARDONNAY

Edad del viñedo: 15-25 años

Variedad: Chardonnay

Elaboración

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 8-12 horas. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado.

Gastronomía

Mariscos, carnes blancas, pescados blancos, quesos frescos, ahumados, pollo asado, lasaña, berenjenas rellenas.

Cata

-  Color amarillo pálido con reflejos verdosos.
-  Vino fresco con sugestivos aromas tropicales (mango, melón, fruta de la pasión)
-  Redondo y afrutado con un toque elegante mineral y herbáceo.
-  Sabroso, untuoso, con gran expresión y sensación de frescura.
-  Paso de boca amplio y glicérico, muy sabroso y que invita tomar otra copa.

Temperatura de servicio recomendada: 6-8°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C



YLLERA MERALDIS VERDEJO



Denominación de origen: D.O. Rueda

Variedad: Verdejo 100%

Vino blanco con fermentación integral en barrica.

La Añada 2018

Añada normal climatológica y fenológicamente hablando. Las precipitaciones registradas en invierno y primavera ya auguraban producciones altas, y la ausencia de accidentes climatológicos destacados contribuyeron a la calidad de la uva.

Viñedos

Viñedos viejos (de más de 40 años) de la zona de Rueda y Villanueva de Duero. Suelos de canto rodado.

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Prensado directo con raspón.
Crianza con borras durante 6 días y pasado a barrica para fermentar con levadura indígena. Crianza: 13 meses en barrica.
Vino en rama, sin clarificar. Barricas de 500 litros de 2 usos.

Cata

- 🍇 Color dorado.
- 🍇 Aromas: Manzana, melocotón, pomelo, mandarina y alguna nota tropical junto vainilla y tonos ahumados.
- 🍇 Gran estructura en boca, amplio, untuoso, elegante, con una equilibrada acidez que le aporta gran frescura.
- 🍇 Gran cuerpo y extracto, junto a una larga persistencia y un completo abanico de sabores.



YLLERA MERALDIS TEMPRANILLO

Denominación de origen: D.O. Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo 100%

Vino tinto con crianza en barrica. Vinificación integral.

La Añada 2015

El ciclo tuvo un buen desarrollo vegetativo y una producción normal, sin problemas climáticos ni enfermedades. Destacó el adelanto del cultivo, especialmente en la maduración, favorecida por una gran oscilación térmica.

Viñedos

Viñedos viejos de entre 40 y 80 años de la Ribera del Duero: Pedrosa de Duero, Valcabado de Roa, Villaescusa de Roa, Fuentenebro y La Aguilera. Con altitudes comprendidas entre los 800-900m de suelos francoarenosos.

Elaboración

Vinificación integral en madera con uso de levadura indígena propia de la uva. Selección de uva en mesa y selector óptico. Introducido en barricas por gravedad. Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica. Crianza más de 18 meses en barrica de roble francés de grano extra-fino. A partes iguales entre barrica nueva y usada; roble francés de 500 litros con un tostado ligero.

Cata

-  Rojo picota oscuro, muy cubierto con tonos morados
-  Aromas: fruta madura junto a notas y toques de regaliz, vainilla, eucalipto, café tostado y confitura de ciruela.
-  Amplio en boca, con gran cuerpo, elegante, potente, post-gusto goloso, sabroso, muy largo.



YLLERA MERALDIS ALBILLO

Variedad: Albillo Mayor

Vino blanco con vinificación integral en roble francés.

La Añada 2018

El invierno fue largo y frío, con abundantes lluvias y nevadas que llenaron las reservas de agua, compensando el verano seco. Las temperaturas fueron normales, salvo una primavera más fresca.

Viñedos

Viñedos viejos, en vaso, de los términos de Anguix y La Aguilera, procedentes de suelos francoarcillosos y arenosos, con bajos rendimientos de producción.

Elaboración

Criomaceración de la uva en cámaras frigoríficas al llegar a la bodega, prensado directo sin despalillar con muy baja extracción y maceración con borras del mosto durante 3 días. Vinificación integral con uso de levadura indígena propia de la uva. Más de 18 meses en roble francés con dos vinos de uso, donde el vino hace la fermentación alcohólica y maloláctica.

Cata

-  Hermoso color amarillo dorado, limpio y brillante.
-  Aromas: flor blanca y fruta de hueso, heno y tonos cítricos, junto a alguna nota especiada y balsámica aportada por el contacto con la madera.
-  Amplio y aterciopelado, cremoso, glicérico, redondo. Estupenda acidez que refresca la boca.
-  Seco, con notas de especias. Gran equilibrio fruta-madera.



YLLERA VIÑA GAREDO

Variedad: Verdejo

Denominación de origen: D.O. RUEDA

Edad del viñedo: 15-25 años

Elaboración

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 6-8 horas. Comienzo de fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C y posteriormente traslado a barrica para finalizar la misma. Crianza sobre lías en barrica, trasiego, clarificación y tratamiento de frío.

Gastronomía

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces, verduras y comida asiática.

Cata

-  Color amarillo pajizo con matices verdosos.
-  Limpio y brillante con una importante lágrima glicérica que nos anuncia visualmente su estructura en boca.
-  Limpio en nariz con aromas primarios característicos: manzana verde, melocotón, pomelo, ralladura de limón y un toque anisado al final.
-  Estructurado en boca, fresco con una estupenda acidez.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18°C



YLLERA LA FLEUR VIVALTUS

Aire fresco en Ribera

Vino elaborado por nuestro enólogo Montxo Martínez con el asesoramiento del gran creador de vinos Jean-Claude Berrouet. Vivaltus supone algo nuevo no hecho hasta ahora en nuestra querida Ribera del Duero; un vino diferente, elegante y fresco, hedonista y longevo, un vino de categoría mundial que muestra en cada botella nuestros terrufos y paisajes, nuestros viejos viñedos y la pasión de nuestras gentes.

Terroir

Selección de los mejores viñedos y terroirs de la Ribera del Duero. Viñedos muy viejos, situados entre 800 y 1000 m. sobre el nivel del mar con variedad de suelos: arcillosos con granito descompuesto (en Fuentenebro) y calcáreo-arenosos rodeados de pinos y sotobosque (en La Aguilera).

Jean-Claude Berrouet

Trabajar con Jean Claude Berrouet ha removido nuestros cimientos. Su visión, su filosofía y su experiencia creando alguno de los mejores vinos del mundo nos ha ayudado a elaborar Vivaltus, un vino donde destaca su complejidad, frescura, finura, hedonismo, elegancia y longevidad.

Elaboración

-  Selección rigurosa de la uva en viñedo, mesa de selección y selector óptico.
-  Se trasladan sin bombeo, utilizando la gravedad para preservar su integridad.
-  Fermentación con levaduras indígenas en acero inoxidable
-  Uso de madera nueva limitado a un 20%, siendo el resto de 1 y 2 años.
-  Búsqueda de frescura, finura y elegancia frente a sobre-extracción y excesiva concentración.



YLLERA VIVALTUS

Aire fresco en Ribera

Vino elaborado por nuestro enólogo Montxo Martínez con el asesoramiento del gran creador de vinos Jean-Claude Berrouet. Vivaltus supone algo nuevo no hecho hasta ahora en nuestra querida Ribera del Duero; un vino diferente, elegante y fresco, hedonista y longevo, un vino de categoría mundial que muestra en cada botella nuestros terrufos y paisajes, nuestros viejos viñedos y la pasión de nuestras gentes.

Terroir

Selección de los mejores viñedos y terroirs de la Ribera del Duero. Viñedos muy viejos, situados entre 800 y 1000 m. sobre el nivel del mar con variedad de suelos: arcillosos con granito descompuesto (en Fuentenebro) y calcáreo-arenosos rodeados de pinos y sotobosque (en La Aguilera).

Jean-Claude Berrouet

Trabajar con Jean Claude Berrouet ha removido nuestros cimientos. Su visión, su filosofía y su experiencia creando alguno de los mejores vinos del mundo nos ha ayudado a elaborar Vivaltus, un vino donde destaca su complejidad, frescura, finura, hedonismo, elegancia y longevidad.

Elaboración

-  Selección rigurosa de la uva en viñedo, mesa de selección y selector óptico.
-  Se trasladan sin bombeo, utilizando la gravedad para preservar su integridad.
-  Fermentación con levaduras indígenas en acero inoxidable
-  Uso de madera nueva limitado a un 20%, siendo el resto de 1 y 2 años.
-  Búsqueda de frescura, finura y elegancia frente a sobre-extracción y excesiva concentración.



YLLERA NUEVE MESES

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

Edad del viñedo: 20-30 años

Crianza: 9 meses en barrica de roble americano y francés

Elaboración

Selección de las mejores uvas de Castilla y Leon. Despallidado, fermentación alcohólica en presencia de los hollejos durante aproximadamente 3 semanas y control riguroso de la temperatura de fermentación, no superándose los 20°C. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y posterior trasiego a barrica de roble donde permanece 9 meses. Una vez finalizada la etapa de crianza, se clarifica ligeramente y estabiliza. Permanece en depósito hasta su embotellado para su posterior crianza en botella.

Gastronomía

Acompaña a carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, barbacoas, embutidos y quesos de media curación.

Cata

-  Color rojo guinda con tonos azulados.
-  Diversidad de tonos frutales (frambuesa, arándanos, zarzamoras) y especiados (pimienta).
-  Destaca un amable toque de vainilla y tostados, fruto de su paso por la barrica.
-  Sabroso, bien domado, que no deja sentir aristas a su paso, persistente y largo de sabores.

Temperatura de servicio recomendada: 14-16°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18° C



JESÚS YLLERA

Denominación de origen: D.O. Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Edad del viñedo: 45–50 años

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés (50% nuevo y 50% de segundo año)

Elaboración

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Selección banco óptico y llenado por gravedad. Uva entera sin raspón para conseguir más fruta. Remontados diarios para la extracción de color y control de temperatura. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Gastronomía

Perfecto con caza, carnes, cereales y pastas, fiambres, huevos o legumbres.

Cata

- 🍇 Rojo cereza picota oscuro e intenso, lágrima tintada.
- 🍇 Frutas negras maduras, (ciruela, mora, arándanos...), con intensas notas de vainilla, cacao, regaliz y tonos tostados, junto a otros matices especiados y minerales.
- 🍇 Potente en boca, denso, goloso, amplio y aterciopelado.
- 🍇 Estupenda acidez que aporta una gran frescura.

Temperatura de servicio recomendada: 16–18°C

Almacenar a temperatura de entre 12–18° C, preferiblemente con la botella tumbada.



PEPE YLLERA

Denominación de origen: D.O. Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Edad del viñedo: 15–50 años

Crianza: 10 meses en barrica de roble americano y francés

Elaboración

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despallidado. Fermentación alcohólica a 28°C en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para la extracción de color y control de temperatura. Fermentación maloláctica. Crianza realizada en ánforas y barricas de 225 litros y 500 litros. Clarificación, traslegos y posterior embotellado.

Gastronomía

Perfecto con cualquier tipo de carne, especialmente embutidos ibéricos, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cochinillo, caza menor (liebre, perdiz), guisos de legumbres y quesos curados y semi-curados.

Cata

-  Rojo guinda con notas cardenalicias.
-  Aromas a frutas rojas y negras junto a notas especiadas (vainilla, regaliz) y balsámicas (eucalipto) aportadas por su madera.
-  Destacan también aromas a regaliz, cedro y humo típicas de la variedad cabernet sauvignon.
-  Boca amplia, golosa, amable, sedosa y aterciopelada.

Temperatura de servicio recomendada: 16–18°C

Almacenar a temperatura de entre 12–18° C, preferiblemente con la botella tumbada.



YLLERA VENDIMIA SELECCIONADA

Variedades: Tempranillo (tinta del país) de Ribera del Duero y Toro

Edad del viñedo: Más de 40 años

Crianza: 24 meses en bodega de roble americano y francés

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección en la bodega. Despallido. Fermentación alcohólica a 28°C y fermentación maloláctica en acero inoxidable y barrica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Gastronomía

Embutidos ibéricos, guisos de legumbres y platos de caza menor, carnes blancas y rojas, (solomillo y chuletón de buey) carnes asadas (cordero, cochinillo), quesos curados y semicurados.

Cata

-  Rojo picota muy oscuro con ciertos tonos violáceos.
-  Aromas a frutas negras sobre un fondo que combina la calidad del roble con otros matices especiados y minerales.
-  Intensas notas de café, vainilla, cacao, caramelo, regaliz y tonos tostados.
-  Potente, muy tánico, denso, amplio y aterciopelado.

Temperatura de servicio recomendada: 17-19°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18° C, preferiblemente con la botella tumbada.



YLLERA

12 MESES EN BARRICA

Variedades: Tempranillo, Shiraz y Cabernet Sauvignon

Edad del viñedo: 30-40 años

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano y francés.

Elaboración

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despallidado. Fermentación alcohólica tradicional a una temperatura controlada de 23°C en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para la extracción de color y control de la temperatura. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Trasiego a barricas para la etapa de crianza en las que permanece 12 meses y posterior trasiego a depósito para su clarificación y estabilización. Embotellado y crianza en botella.

Gastronomía

Carnes rojas (chuletón, solomillo, entrecot) y blancas (lechazo, pavo, pollo), guisos de legumbres, embutidos ibéricos, quesos curados y semicurados.

Cata

-  Rojo guinda. Limpio y brillante.
-  Elegante aroma afrutado junto a notas de vainilla, especias, cacao y notas de torrefactos.
-  Carnoso en boca con taninos bien integrados.
-  Final largo y persistente.

Temperatura de servicio recomendada: 16-18°C

Almacenar a temperatura de entre 12-18° C, preferiblemente con la botella tumbada.





CASA DE LA ERMITA

RAÍCES INCONFORMISTAS



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

CASA DE LA ERMITA

PARCELA LOS PINOS

Región: Jumilla (Denominación de Origen Protegida)

Variedad: 100% Monastrell

Añada: 2021

Nota de Cata

Color de capa alta con tonalidades violáceas. Muy expresivo aromáticamente con aromas a fruta negra muy madura, propio del monastrell, con matices muy marcados de sotobosque y arbustos, como tomillo y romero, ensamblado con notas minerales y especiadas, así como de tostados y ahumados propios de su paso por barrica de roble francés durante 12 meses. En boca es un vino muy complejo, potente y con mucho cuerpo, dónde expresa su máximo potencial con un tanino redondo a la vez que reactivo.

Producción técnica

- 🍇 Composición: Uvas tintas/sulfuroso.
- 🍇 Ingredientes: Uva D.O. Jumilla.
- 🍇 Sistema de envasado: Taponado con inertizado.
- 🍇 Ecológico.
- 🍇 12 meses en barrica de roble francés.

Temperatura de servicio: 16-17°C

Temperatura de conservación: 15-25°C



CASA DE LA ERMITA

PARCELA LA SOLANA

Región: Jumilla (Denominación de Origen Protegida)

Variedad: 100% Viognier

Añada: 2023

Elaboración

Una vez en bodega las uvas se despalillan y se prensan obteniendo el mosto que se enfrió a 10 grados y permanece 24 horas en estático para que de manera natural se sedimenten en el fondo los turbios quedando el resto de mosto limpio con el cual se llenan barricas de roble francés de 225 litros donde fermentan a temperatura controlada durante 20 días. Una vez terminada la fermentación el vino realiza una crianza sobre sus propias lías durante un mes.

Notas de Cata

- 🍇 Color amarillo limpio de intensidad media y brillante.
- 🍇 Aromas de intensidad alta muy expresivo de fruta blanca con toques cítricos sobre fondo de coco.
- 🍇 Corpulento y con mucho volumen.
- 🍇 Con una acidez refrescante y una retronasal muy expresiva y persistente.

Temperatura de servicio: 5-7°C



CASA DE LA ERMITA

ROSÉ

"Petit Verdot"

Región: Jumilla (Denominación de Origen Protegida)

Variedad: Petit Verdot

Añada: 2023

Elaboración

Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de nuestros viñedos. En la cara norte de la Sierra del Carche, a una altitud de 700 metros. Elaborado íntegramente con la variedad Petit Verdot.

Notas de Cata

🍇 Notas de melocotón, naranja y limón.

🍇 Aroma mentolado y mineral.

🍇 Muy afrutado, fresco y agradable.

Temperatura de servicio: 5-9°C



CASA DE LA ERMITA LUNÁTICO

Región: Jumilla (Denominación de Origen Protegida)

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Añada: 2023

Maridaje

Perfecto para acompañar pescados, carnes blancas, quesos de media potencia, salazones, platos orientales y embutidos ahumados.

Notas de Cata

- 🍇 Color amarillo pálido con tonos verdosos.
- 🍇 Salen aromas a lima, flores blancas, piña y maracuyá.
- 🍇 En boca su acidez aumenta la sensación de frescor y potencia los sabores cítricos y frutales.
- 🍇 Tiene cuerpo medio, y deja un recuerdo agradable floral y mineral.

Temperatura de servicio: 5-7°C





Contreras Ruiz



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

CONTRERAS RUIZ VIÑA BARREDERO

Región: D. O. Condado de Huelva

Variedad: 100% Zalema

Elaboración

En Viña Barredero buscamos la expresión más auténtica y pura de nuestras cinco fincas de viñedo viejo situadas alrededor del Parque Nacional de Doñana, que nos permite jugar con las expresiones distintas de la zalema.

Gastronomía

Perfecto compañero para toda una comida: Todo tipo de entrantes, mariscos, pescados y arroces.

Cata

- ❖ Brillante amarillo pajizo, oro nuevo y reflejos verdes-grisáceos.
- ❖ Aromas: fruta fresca como manzana ácida y piña, recuerdos florales a azahar y un final de cítricos que refresca.
- ❖ Tacto suave, glicérico, amplio y untuoso, acidez fresca y salino.
- ❖ Sorprendente equilibrio acidez/alcohol.

Temperatura de servicio recomendada: 10-12°C



CONTRERAS RUIZ CLAVELLINA

Región: Reserva de la Biosfera de Doñana

Variedad: 100% Syrah

Elaboración

A partir de uva syrah hemos querido recoger el potencial de esta variedad para manifestarla en su carácter más atrevido, dinámico y joven. Hicimos una selección intensa en viñedo para llegar a una producción de 7.000 kg por hectárea que una vez en bodega es llevada a macerar en contacto con las pieles para conseguir el color deseado. A continuación realizamos un sangrado directo de donde extraemos el mosto que tras la fermentación alcohólica que reposará con las lías finas hasta su embotellado.

Gastronomía

Ensaladas frías y templadas, arroces, pastas, crustáceos, verduras, carnes blancas y rojas, debido a su importante peso en estructura de boca.

Cata

-  Cristalino color rojo rubí de buena intensidad.
-  Aromas de pequeños frutos rojos como las frambuesas, cerezas y fresas, entrelazadas con particulares notas de regaliz.
-  Presenta un importante peso de fruta, carnoso y redondo.
-  Equilibrio entre frescura de juventud y estructura de larga persistencia.
-  Redondo, complejo y envolvente.

Temperatura de servicio recomendada: 10-12°C



CONTRERAS RUIZ FLOR DE ÉDALO

Región: Reserva de la Biosfera de Doñana

Variedad: 50% Zalema 50% Moscatel

Elaboración

Es un vino elaborado a partes iguales de moscatel y zalema. Cada variedad vinifica por separado. Se trabaja para conseguir un moscatel totalmente seco y se corta la fermentación de la zalema con frío para mantener la concentración deseada de azúcar natural y una graduación alcohólica que no supera los 10,5% vol.

Gastronomía

Perfecto acompañante de aperitivos, ensaladas, mariscos, arroces, foie o quesos, comida mexicana y ligeramente picante, cocina peruana y asiática.

Cata

-  Amarillo con reflejos verdes de juventud, limpio y brillante.
-  Desprende intensidad de aromas cítricos y orales que recuerdan al pomelo, jazmín y azahar.
-  Notas de macedonia de frutas con melocotón muy maduro.
-  Entrada dulce que rápido se equilibra con una acidez muy fresca que le da ese carácter joven y divertido.
-  De persistencia media y final limpio que invita a terminar la botella.

Temperatura de servicio recomendada: 6-8°C



CONTRERAS RUIZ KALA



Variedad: 100% Zalema

Vendimia Tardía

Elaboración

Tras años de investigación, elaboramos un vino naturalmente dulce siguiendo métodos tradicionales para concentrar azúcares. Seleccionamos racimos en el viñedo, dejando los más pequeños y compactos en la planta, y realizamos hasta tres pases de vendimia en otoño e invierno, aprovechando en algunos casos la podredumbre noble para mayor complejidad. En bodega, prensamos manualmente para obtener un mosto muy concentrado, que fermenta en barricas de roble francés usadas durante dos meses. Luego, el vino reposa dos años en barrica y seis meses en botella, logrando un equilibrio entre concentración y frescura.

Gastronomía

Todo tipo de postres. Su acidez permite además otro tipo de posibilidades como foies y quesos.

Cata

- ❖ Color ámbar con ribetes de color cobre.
- ❖ Aromas de chocolate, fruta muy madura, orejones de albaricoque, caramelo y notas de higo seco.
- ❖ Entrada amable, paso untuoso y glicérico.
- ❖ Pronunciada acidez que mantiene vivo al vino y equilibra los azúcares aportando frescor.

Temperatura de servicio recomendada: 12-14°C



CONTRERAS RUIZ LÍBERO



Región: D. O. Condado de Huelva

Variedad: 50% Zalema 50% Listán del Condado

Elaboración

Líbero procede de dos viñedos de zalema y listán propiedad de Contreras Ruiz donde hacemos una selección en campo exhaustiva para vendimiar en cajas de 20 kg, alcanzando una producción de 5.000 kg/ha. La primera fracción de prensado de zalema fermenta y envejece en bocoyes donde se ha llevado a cabo crianza oxidativa de oloroso. En el caso del listán, fermenta y envejece en barricas de 400L de roble francés donde desarrolla crianza bajo velo de flor durante 8 meses. Terminada la crianza, ensamblamos y embotellamos, dejando reposar unos meses, donde el vino terminará su redondeamiento antes de salir al mercado.

Gastronomía

Nos hará deliciosos los pescados elaborados más exquisitos, ideal para carnes con su jugo natural, fabuloso compañero arroces de la costa y enlazará perfectamente con mariscos al vapor o al natural.

Cata

-  Amarillo pajizo con reflejos dorados brillantes.
-  Aromas atractivos, fruta blanca madura y horneada con recuerdos sutiles de su paso por crianza oxidativa y bajo velo.
-  Tacto gustoso, untuoso y equilibrado.
-  De fuerza mineral y salino, debido a su cercanía al mar, la influencia de las brisas y del Atlántico.

Temperatura de servicio recomendada: 12-14°C



CONTRERAS RUIZ LUMÉ

Región: Reserva de la Biosfera de Doñana

Variedad: 100% Zalema

Elaboración

Siguiendo el método clásico de "champenoise", es decir, una segunda fermentación en botella que en Contreras Ruiz seguimos de una crianza en la misma durante 18 meses con el objetivo de integrar la burbuja para desprender de esta forma un tacto elegante y delicado acompañado de aromas de pastelería, sin perder la frescura que confiere la personalidad de este brut.

Gastronomía

Perfecto compañero para toda una comida, podemos comenzar con aperitivos y seguir con él durante el postre. Ideal con pescados, mariscos o incluso foies o embutidos como jamón ibérico, genial compañero de arroces o carnes blancas.

Cata

-  Amarillo pajizo con reflejos de oro. Con burbuja fina e integrada.
-  Aromas: flor de azahar, manzana fresca y verde, compota de membrillo.
-  Muy fresco en boca, sedoso, entrada amplia, tacto glicérico y de largo recorrido.
-  Notas de frescura, cítricos, acidez pronunciada que pasa a ser equilibrada con el alcohol y las sensaciones de crianza.



CONTRERAS RUIZ VALLEHONDO

Región: D. O. Condado de Huelva

Variedad: 100% Syrah

Elaboración

Procede de un viñedo plantado a comienzos de los 80. La edad del viñedo (30 años), el terruño donde habita, y las condiciones climáticas de nuestra comarca, favorecen conseguir una perfecta expresión. Una vez finalizadas las fermentaciones, el vino terminará su redondeamiento en roble francés, seguido de una crianza en botella durante 6 meses para terminar de domar.

Gastronomía

Platos con legumbres, frutos secos, verduras asadas, carnes de caza, pescado en salsa, estofados o guisos livianos, arroz, quesos semiduros. Como postre con membrillos o chocolate.

Cata

-  Ribetes violáceos, color rojo cereza.
-  Notas de pimienta negra y en un segundo plano muy bien integrado recuerdos de vainilla.
-  De entrada fresca debido a la cercanía de costa y de recorrido persistente.
-  Tanino redondo, elegante y muy bien integrado con la madera.



CONTRERAS RUIZ

MARELA FRIZZ 5.5

Región: Reserva de la Biosfera de Doñana

Variedad: 50% Zalema 50% Moscatel de Alejandría

Elaboración

Es un mosto de uva parcialmente fermentado. Vendimiamos la zalema y el moscatel de Alejandría de manera conjunta y durante la fermentación llevamos a cabo una parada mediante frío, cuando alcanzamos el grado deseado, no superando los 5,5% vol. y dejando restos de azúcares naturales. Previo al embotellado adicionamos gas carbónico para potenciar la frescura.

Gastronomía

Perfecto para cualquier ocasión, como aperitivo y como postre junto a tartas de frutas o quesos.

Cata

- 🍇 Amarillo pálido con reflejos verdes y burbuja fina.
- 🍇 Aromas típicos de mosto de uva zalema y moscatel, notas cítricas y tropicales junto a pétalos de rosa.
- 🍇 Potente en boca, con un recorrido muy agradable, fina espuma y buen equilibrio entre dulzor y la acidez que le aporta frescura.
- 🍇 Final largo y muy persistente.

Temperatura de servicio recomendada: 5°C



CONTRERAS RUIZ

EL SUEÑO DEL NIÑO

"Moscatel de Alejandría"

Región: Rociana del Condado, Huelva.

Variedad: Moscatel de Alejandría.

Elaboración

Vendimia manual en cajas, la tercera semana de agosto, buscando concentración. Maceración con pieles para una mayor extracción aromática y fermentación alcohólica en acero inoxidable. Posterior crianza sobre lías para mayor expresión en boca, donde una parte del vino la realiza en barricas de roble francés. El vino cría durante 6 meses. Posterior ensamblado y embotellado.

Suelos

Finca "Los Carrascales del Abuelo", textura franco arcillosa. Tierras rojas de fácil laboreo y drenaje, con afloraciones de arenas que aportan frescura y versión atlántica.

Cata

-  Color paja verdoso.
-  Nariz floral, cítrico e infusiones mediterráneas. Fragante y elegante primavera.
-  Boca: Equilibrio, fresca y redondo. Amplio paso frutal, con tensión mineral (caliza).



CONTRERAS RUIZ

EL SUEÑO DEL NIÑO

"Zalema"

Región: Rociana del Condado, Huelva.

Variedad: Moscatel de Alejandría.

Elaboración

Vendimia durante la segunda semana de septiembre preservando las notas herbáceas. Fermentación con "pie de cuba" elaborado en el viñedo a partir de levadura indígena de la uva. Una parte del vino realiza la fermentación en acero inoxidable y otra en barricas de 400 litros de roble francés, criándose en ambos casos durante 5 meses.

Suelos

Viñedo certificado en ecológico perteneciente a la finca "los Carrascales". Textura franca con un contenido medio de caliza activa y alto porcentaje de arenas que potencian el carácter salino del origen marino del suelo.

Cata

- 🍇 Color amarillo pajizo.
- 🍇 Nariz: monte bajo, hierba seca y fruta deshidratada, ligeros matices cítricos.
- 🍇 Boca: salino y sedoso. Persistente final cítrico. Muy mineral, con tensión (caliza).



CONTRERAS RUIZ

EL SUEÑO DEL NIÑO

"Tintilla de rota"

Región: Rociana del Condado, Huelva.

Variedad: Tintilla de rota.

Elaboración

Vendimia a finales de agosto, seguido de mesa de selección "grano a grano". Fermentación alcohólica y maloláctica en acero inoxidable, seguido de una crianza de 8 meses en barricas de 400 litros de roble francés y ánforas de barro.

Suelos

Dos texturas, dos versiones que se complementan, de suelos francos y de suelos arcillosos, de la finca "El Barredero", tensión y complejidad. Con numerosa presencia de fósiles marinos que cargan de recuerdo Atlántico su paso en boca.

Cata

-  Vista: Intenso rojo rubí, ribetes azulados.
-  Nariz: bosque mediterráneo, especias, frutos rojos silvestres, pétalos de rosa y violeta.
-  Boca: aparece una frescura y acidez que potencian el carácter mineral y atlántico. Taninos muy refinados, complejos, que aportan volumen y persistencia.



CONTRERAS RUIZ

1918 "Antonio Contreras labrador"

Región: Rociana del Condado, Huelva.

Variedad: 100% Zalema

Elaboración

Siguiendo el sistema tradicional de crianza oxidativa de criaderas/soleras del "Condado de Huelva", dejamos reposar y evolucionar en bocoyes de 600 litros de roble americano junto con nuestras "madres" de 100 años de antigüedad, en paz, silencio y armonía.

Gastronomía

Carnes rojas, pescados grasos, rabo de toro, atún, aperitivos, quesos curados, chocolate negro.

Cata

-  Vista: Ámbar con matices cobrizos.
-  Nariz: Aromas terciarios de higos secos, almendras tostadas, whisky y mermelada de albaricoque.
-  Boca: Entrada cálida, con cuerpo, envolvente, graso y untuoso; suave presencia de madera bien integrada.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 12 y 14 °C



CONTRERAS RUIZ

LÍBERO

"Velo de flor"

Región: Rociana del Condado, Huelva.

Variedad: 100% Zalema

Elaboración

La primera fracción de prensado de zalema envejece en bocoyes donde se ha llevado a cabo crianza oxidativa de oloroso. En el caso del listán, envejece en barricas de 400L de roble francés donde desarrolla crianza bajo velo de flor. Terminada la crianza, ensamblamos y embotellamos.

Gastronomía

Mariscos, pescados blancos, ensaladas y arroces.

Cata

- 🍇 Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.
- 🍇 Nariz: Aromas de frutas blancas y cítricos, con notas florales.
- 🍇 Boca: Fresco, equilibrado, con buena acidez y final persistente.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 8 y 10 °C





LAUDES



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

LAUDES FINCA AGOCHADA

Procedencia: Lugar de Esposende, Cenlle

Región: D.O. Ribeiro

Elaboración

Vendimia nocturna y rápido traslado del fruto a bodega, donde aplicamos una especial técnica de maceración que tarda nueve días en completarse.

Una pequeña parte del mosto fermenta en barrica de roble francés, lo que le aporta complejidad al conjunto.

Cata

- 🍇 Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.
- 🍇 Muy alta intensidad aromática, complejo. Notas cítricas de bergamota y lima, flor de azahar del naranjo y fruta de hueso, todo ello bajo un manto balsámico y resinoso que envuelve todo el conjunto. Una composición tremendamente sugerente.
- 🍇 Entrada untuosa y muy fresca al mismo tiempo. Las notas cítricas, florales y de frutas de hueso se vuelven chispeantes en boca, con mucha profundidad. Postgusto balsámico, mineral y resinoso. Vino que genera memoria imborrable una vez probado.



LAUDES

Procedencia: Lugar de Esposende, Cenlle

Región: D.O. Ribeiro

Variedades: Caiño blanco, Albariño y Godello

Elaboración

Vendimia nocturna tras un severo aclareo estival de racimos. Maceración al punto de congelación de los hollejos. Parte del mosto termina la fermentación en barricas de roble procedente del Monte de Allier, en las que permanece 9 meses.

Unificación y estadía del vino en Inox durante 3 meses más, para posteriormente ser embotellado, hasta que 4 meses después este vino ve la luz.

Cata

🍇 Amarillo pálido, con reflejos verdosos, limpio y muy brillante.

🍇 De gran intensidad y complejidad aromática. Notas florales frescas y envolventes. Flor de acacia, azahar e hierbas de tocado sobre un fresco fondo cítrico de piel de lima. Piedra recién mojada por la lluvia, profundos matices balsámicos y de flores secas.

🍇 Entrada sedosa que envuelve toda la boca. Sápido, mineral y levemente salino, con la frescura natural de una acidez cítrica acompañada de todos los matices descritos en la fase olfativa. Postgusto complejo, las frutas de hueso y flores secas se ven ahora arropadas por maderas nobles sutilmente integradas, recuerdos de humo, frutos secos y crema tostada. Un perfecto final de boca para un inolvidable recuerdo.





V I N O S

TUDANCA

R I B E R A D E L D U E R O



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

TUDANCA LA NAVA

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 9 meses en barrica de roble

Descripción

Este vino nace en el Pago de La Nava, en el corazón de la Ribera del Duero. Vendimiamos a mano las cepas de Tinta Fina de nuestro viñedo de suelo arcilloso calcáreo.

Cata

- De color rojo picota con ribetes azulados.
- La nariz es limpia y muy elegante. Notas de fruta fresca en primera fase dejan paso a aromas tostados ligeros de madera fina.
- En boca es muy suave, redondo, con taninos bien pulidos y un retrogusto de fruta negra y algo de caramelo. Es voluminoso, sabroso, fresco y largo.



TUDANCA VICENTA MATER

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

Descripción

Elaborado con la variedad Tinto Fino (Tempranillo), este vino procede de los viñedos familiares de más edad, situados en La Horra y Gumiel de Mercado, de suelo arcillo-calcáreo. Criado durante 12 meses en barricas de roble francés.

La vendimia se realiza de forma manual y en cajas pequeñas. Seleccionamos los mejores racimos para elaborar este homenaje a la matriarca de la familia.

Cata

- ❖ Brillante y vivo con reflejos granates.
- ❖ En nariz aparecen recuerdos a especias y algún torrefacto integrado. Fragancia frutal.
- ❖ En boca es sabroso, denso y con buen recorrido. Un vino muy equilibrado y con ciertas dosis de gozo sin sombras.

Temperatura de servicio recomendada: 15°C



TUDANCA LA OFICINA

"De Julián Sardina"

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 17 meses en barrica nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio.

Descripción

Seleccionado de las mejores uvas de los viñedos de La Horra y Gumiel de Mercado de nuestras mejores viñas de entre 60 y 80 años. Suelo arcilloso-calcáreo.

Gastronomía

Ideal para acompañar un lechazo asado, pimientos rellenos de bacalao, lentejas, cocido y risotto de boletus.

Cata

- De color intenso, alto de capa.
- En nariz es potente, directo, limpio y cálido. Aromas puros de Tempranillo abrazados por una crianza en roble de calidad, conjugando los aromas frutales con las especias de monte y especias dulces.
- La boca es redonda, con perfecto equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, que augura una mejoría del vino con los años siempre que se conserve de forma adecuada.
- El posgusto es largo y extraordinariamente memorable, volviendo a descubrir los aromas iniciales de la fase olfativa.



TUDANCA TRES MARIS *"Verdejo"*

Variedad: 100% Verdejo

Región: D.O. Rueda

Elaboración

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se ha realizado en la primera quincena de septiembre. Tras el despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo es trasegado y permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad.

Cata

-  De color amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante.
-  Gran expresividad en nariz entremezclándose aromas varietales como el heno recién cortado, hinojo, con aromas típicos de las frutas tropicales como la piña y mango.
-  En boca es muy intenso, afrutado, con buena acidez, con un final refrescante y largo.





VALDECONTINA

VIÑEDOS Y BODEGA



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

VALDECONTINA GODELLO

Región: Bierzo (Denominación de Origen)

Producción: 9.866 botellas

Variedad: Godello

Viñedo

Viñedo en propiedad certificado en agricultura ecológica. La zona más pobre y tardía de este viñedo, que es una ladera de orientación oeste a una altitud superior a los 750 metros, es utilizada para la elaboración de este vino. Suelos franco arcillo arenosos, con presencia de canto rodado y una pendiente media superior al 20%.

Elaboración

Vendimia manual. Despalillado y prensado en frío, desfangado estático durante 24 horas en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada inferior a los 16 °C. El vino no hace la fermentación maloláctica..

Cata

-  Color amarillo pajizo con ribetes dorados, claro y de intensidad media.
-  En nariz se muestra expresivo, con notas a albaricoque, piel de cítricos pera, además de notas anisadas y de camomila.
-  En boca es amplio, mineral y sávido, con una acidez marcada y un final largo.



VALDECONTINA

VIÑA DE MARTÍN

Región: Bierzo (Denominación de Origen)

Producción: 518 botellas

Variedad: Mencía 100%

Viñedo

La Viña de Martín, certificada en viticultura ecológica, se encuentra en La Galapana a 830 m de altitud, con una pendiente del 25% y orientación sur. Su suelo franco-arenoso, ligeramente ácido y con cantos rodados en superficie, favorece una producción moderada de uvas que alcanzan una excelente maduración fenólica, manteniendo una acidez óptima.

Elaboración

La vendimia manual se realiza en la tercera semana de septiembre, con selección de uvas en bodega. Las uvas se encuban enteras y maceran en frío 36 horas antes de una fermentación alcohólica de dos semanas a menos de 25°C, con bazuqueos manuales en lugar de bombas. Tras 10 días de maceración postfermentativa, el vino pasa a barrica para la fermentación maloláctica y una crianza de 12 meses, seguida de una ligera clarificación antes del embotellado.

Cata

-  Color cereza picota, intenso, con ribetes brillantes de color rubí.
-  En nariz se muestra poderoso, con aromas a frutos del bosque, balsámicos y mentolados.
-  En boca es fluido, sedoso, armónico y con una intensidad alta.



VALDECONTINA MARÍA PÍA

Región: Bierzo (Denominación de Origen)

Producción: 845 botellas

Variedad: Mencía 100%

Viñedo

La Viña de María Pía está certificada en viticultura ecológica y se encuentra en la zona más alta del paraje Valdecontina, a 820 metros de altitud y con una pendiente superior al 25%, orientada al sureste. El suelo es franco arenoso, con bajo contenido en materia orgánica y muchas piedras, especialmente en la parte superior y media de la viña, que es la utilizada para este vino. Estas condiciones, junto con la altitud, proporcionan uvas con gran potencial para elaborar vinos complejos, elegantes y finos.

Elaboración

La vendimia se realiza a mano en la segunda semana de septiembre. Tras la selección en bodega, las uvas se encubran enteras, sin estrujar. La maceración en frío dura 48 horas, seguida de una fermentación alcohólica de unas tres semanas por debajo de 25 °C, sin bombas, solo con bazuqueos manuales. Luego se hace una maceración postfermentativa de quince días, tras la cual se descuba y realiza la fermentación maloláctica en barrica. Finalmente, el vino envejece en esas mismas barricas durante 12 meses antes del embotellado, tras una leve clarificación.

Cata

-  Color granate con ribetes color rubí.
-  En nariz se muestra floral, con aromas a frutos rojos, fresco y mineral. En boca es grácil, intenso, con una acidez marcada y un largo final.



VALDECONTINA

GODELLO FERMENTADO EN BARRICA

Región: Bierzo (Denominación de Origen)

Producción: 780 botellas

Variedad: Godello

Viñedo

El viñedo, en propiedad y certificado en agricultura ecológica, se ubica en la zona más pobre y tardía de la Viña de Marcos, una ladera orientada al oeste, con una altitud superior a los 750 metros y una pendiente media de más del 20%. Los suelos son franco arcillo-arenosos, con presencia de canto rodado, lo que favorece una maduración más lenta y una mayor expresión mineral en el vino.

Elaboración

La vendimia se realiza manualmente en la última semana de septiembre, con selección en bodega. Las uvas se despalillan sin estrujar y se someten a una maceración pelicular en frío de 6 horas, seguida de un prensado. Tras 24 horas de desfangado en frío, la fermentación alcohólica comienza en acero inoxidable y, al segundo tercio, pasa a barricas de roble francés de 600 litros, donde termina a una temperatura inferior a 18 °C. El vino permanece en estas barricas, sobre sus lías finas, durante 11 meses antes de su embotellado.

Cata

-  Color amarillo pajizo con ribetes dorados.
-  En nariz, es expresivo, con aromas de flores blancas, pera, fruta de hueso, piel de limón, y toques tostados y avainillados bien integrados. También destaca una nota mineral que aporta estructura.
-  En boca, es eléctrico, sabroso, estructurado pero ágil, con buena acidez y carácter vertical.



FINCA LAS **CARABALLAS**



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

FINCA LAS CARABALLAS

CHARDONNAY ECOLÓGICO

Región: Viñedos propios en Medina del Campo (Valladolid)

Producción: 3.000 botellas

Variedad: Chardonnay Ecológico 100%

Viñedo

Procedente de 2,5 hectáreas de viñedo propio en Finca Las Caraballas (Medina del Campo), con una edad de 15 años. Las cepas son de selección clonal de origen francés y cuentan con certificación ecológica.

Elaboración

Vino artesanal, estabilizado en frío y filtrado por 2,5 micras. Se elabora exclusivamente con uva propia, bajo prácticas ecológicas

Cata

-  Color amarillo dorado, limpio y brillante. Nariz intensa, compleja, elegante y varietal.
-  En boca es sabroso, potente, fresco, muy estructurado, untuoso y con largo recorrido.
-  Tiene una excelente acidez, lo que garantiza una buena evolución en botella tanto en el año como en los venideros.



FINCA LAS CARABALLAS

SAUVIGNON BLANC ECOLÓGICO

Región: Viñedos propios en Medina del Campo (Valladolid)

Producción: 9.500 botellas

Variedad: Sauvignon Blanc Ecológico 100%

Viñedo

Procedente de 2,5 hectáreas de viñedo propio en Finca Las Caraballas, con una edad de 15 años. Las viñas provienen de selección clonal de origen francés y están certificadas en producción ecológica.

Elaboración

Vino artesanal, elaborado exclusivamente con uvas propias. Está estabilizado en frío y filtrado por 2,5 micras, siguiendo procesos respetuosos con la uva y el entorno.

Cata

-  Color amarillo limón con reflejos dorados.
-  Nariz intensa, compleja, elegante y varietal, con notas de flores blancas, pera y moscatel.
-  En boca es sabroso, fresco, estructurado, untuoso, de largo recorrido y persistente. Muy elegante y con mucha personalidad.



FINCA LAS CARABALLAS

EQUILIBRIO 2015 VERDEJO

Región: Medina del Campo, Valladolid

Producción: 600 botellas

Variedad: 100% Verdejo Ecológico

Viñedo

Viñas de 15 años, material basal de viñedos viejos. Agricultura ecológica sin insumos químicos.

Elaboración

Fermentación en acero inoxidable con levadura indígena, finaliza en barrica de roble francés durante 2 años sobre lías. Sin filtrar. EQUILIBRIO busca reflejar con fidelidad la esencia de la variedad Verdejo envejecida en barrica de roble, al tiempo que transmite el carácter singular de nuestro clima, el respeto por el entorno y la armonía con el ecosistema. Representa un modelo de agricultura ecológica, libre de insumos químicos, que apuesta por prácticas tradicionales donde el ser humano forma parte activa y consciente del equilibrio natural.

Cata

-  Amarillo dorado.
-  Nariz especiada y balsámica con toques anisados.
-  Boca untuosa, elegante, acidez equilibrada y persistente.



FINCA LAS CARABALLAS

SECTOR 2.8

Región: Medina del Campo, Valladolid

Producción: 5.000 botellas

Variedad: 100% Viognier Ecológico

Viñedo

Son viñedos ecológicos certificados, cultivados sin productos químicos y con respeto por la biodiversidad. Las cepas, de unos 15 años, provienen de material vegetal antiguo, bien adaptado al terreno. El viñedo se sitúa a 700–750 m de altitud, sobre suelos franco-arenosos y calizos, en un entorno rodeado de pinares. El clima continental extremo, con fuertes contrastes térmicos, favorece una maduración equilibrada, buena acidez y una expresión varietal intensa de la Viognier.

Elaboración

La uva Viognier ecológica se vendimia de noche y se transporta en pequeños remolques a la bodega. Tras una maceración en frío y prensado directo, el mosto se limpia de forma natural sin aditivos.

La fermentación se realiza en depósitos de hormigón pulido con levaduras autóctonas, aportando autenticidad. El vino se cría sobre lías finas para ganar textura y complejidad. Luego se estabiliza por frío, se clarifica con bentonita y se embotella con un mínimo de sulfitos, conservando su carácter natural y artesanal.

Cata

 Amarillo dorado brillante, aromas a fruta de hueso y cítricos.

 Boca fresca, untuosa, persistente y con toque mineral.



FINCA LAS CARABALLAS

SOSIEGO 2015

Región: Finca Las Caraballas, 2 ha de Chardonnay

Variedad: Chardonnay

Viñedo

Sosiego 2015 está elaborado con las uvas procedentes de las dos hectáreas de Chardonnay de Finca Las Caraballas. Se trata de un vino obtenido gracias a un manejo de la Vinicultura específico que busca la frescura de la variedad.

Elaboración

Sus uvas son recogidas de manera mecánica en noches frescas para posteriormente elaborarlo en depósitos de acero inoxidable hasta casi el final de la fermentación alcohólica, finalizando este proceso en tonel de primer uso de roble francés con un tostado muy ligero. Permanece en crianza sobre sus lías durante seis meses y medio cuando se realiza una filtración por 2 micras y es embotellado, permaneciendo en botella 3 años.

Cata

-  Aromas a fruta blanca confitada, mantequilla, miel, albaricoque, almendra y pan tostado.
-  Boca potente y compleja con final ligeramente amargo.



FINCA LAS CARABALLAS

VERDEJO ECOLÓGICO

Región: IGP Castilla y León

Variedad: 100% Verdejo

Viñedo

Finca Las Caraballas Verdejo es un vino blanco elaborado por Finca Las Caraballas. Bodega ubicada en Medina del Campo, Valladolid.

Elaboración

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas durante aproximadamente 50 días.

Cata

-  Color amarillo pajizo con destellos verdosos.
-  Aromas a fruta blanca confitada, mantequilla, miel, albaricoque, almendra y pan tostado.
-  Boca potente y compleja con final ligeramente amargo.





BODEGAS BARON



BAUTISTA
DISTRIBUCIONES

BARÓN MICAELA

MANZANILLA EN RAMA

Región: D.O. Sanlúcar de Barrameda

Variedad: 100% Palomino

Elaboración

Embotellado en rama, es decir, sin filtrar ni clarificar, para mantener las características originales del vino directamente de la bota.

Crianza: Biológica bajo "velo de flor" durante aproximadamente 8 años en botas de roble americano de 600 litros.

Gastronomía

Ideal con mariscos, pescados fritos, atún rojo, jamón ibérico o como acompañante perfecto de la gastronomía gaditana.

Cata

 Color amarillo dorado.

 Aromas punzantes con notas florales características de Sanlúcar y recuerdos de panadería.

 Seca, con una textura mantequillosa y elegante amargor, notas de almendras tostadas y saladas en el posgusto.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 8 y 10 °C.



BARÓN MICAELA FINO

Región: D.O. Jerez-Xérès-Sherry y D.O. Montilla-Moriles

Variedad: 100% Palomino

Elaboración

Fermentación completa y posterior crianza bajo velo de flor, sin exposición al oxígeno.

Crianza: Biológica bajo "velo de flor" en botas de roble durante un mínimo de 2 años.

Gastronomía

Jamón ibérico, mariscos, quesos suaves.

Cata

 Color oro pálido.

 Aromas delicados y punzantes con notas de almendra y panadería.

 Seco, ligero y fresco, con un final salino y persistente.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 7 y 9 °C.



BARÓN MICAELA MEDIUM

Región: D.O. Jerez-Xérès-Sherry y D.O. Montilla-Moriles

Variedad: Palomino y Pedro Ximénez

Elaboración

Cabeceo de vinos generosos con vinos dulces o mosto concentrado rectificado.
Crianza: Mezcla de vinos secos (como amontillado) con vinos dulces naturales.

Gastronomía

Patés, quesos curados, postres no muy dulces.

Cata

 Color ámbar a castaño oscuro.

 Aromas licorosos con notas de bollería, dulce de membrillo y manzana asada.

 Entrada ligeramente seca que se torna dulce, con un postgusto suave y vaporoso.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 10 y 12 °C.



BARÓN MICAELA CREAM

Región: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino y Pedro Ximénez

Elaboración

Cabeceo de vinos generosos de crianza oxidativa con vinos dulces naturales. Crianza: Oxidativa, mezcla de vinos secos (como oloroso) con vinos dulces naturales.

Gastronomía

Postres, frutas, quesos azules, foie gras.

Cata

 Color castaño a caoba oscuro, aspecto untuoso.

 Aromas de frutos secos, turrón y caramelo.

 Dulce, de textura aterciopelada, con un regusto largo y elegante.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 10 y 12 °C.



BARÓN MICAELA MOSCATEL

Región: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: 100% Moscatel

Elaboración

Uvas pasificadas al sol, fermentación parcial y fortificación.

Crianza: Oxidativa

Gastronomía

Postres, frutas, quesos fuertes.

Cata

🍇 Color ámbar oscuro.

🍇 Aromas florales, miel y frutas pasificadas.

🍇 Dulce, afrutado y equilibrado.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 12 y 14 °C.



BARÓN *MICAELA* PEDRO XIMÉNEZ

Región: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Elaboración

Uvas pasificadas al sol, fermentación parcial y fortificación.

Crianza: Oxidativa

Gastronomía

Postres de chocolate, helados, quesos azules.

Cata

🍇 Color ébano intenso con irisaciones yodadas.

🍇 Aromas de pasas, higos, dátiles, miel y caramelo.

🍇 Aterciopelado, untuoso, con acidez equilibrada y final largo.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 12 y 14 °C.



BARÓN MICAELA OLOROSO

Región: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: 100% Palomino

Elaboración

Fermentación completa, fortificación a 17% y crianza oxidativa.

Gastronomía

Carnes rojas, guisos, quesos curados.

Cata

🍇 Color ámbar a caoba.

🍇 Aromas de frutos secos, madera noble, tabaco y especias.

🍇 Seco, sabroso, con mucho cuerpo y final elegante,

Temperatura de servicio recomendada: Entre 12 y 14 °C.



BARÓN MICAELA MANZANILLA

Región: D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Variedad: 100% Palomino

Elaboración

Crianza: Biológica bajo "velo de flor" en bodegas situadas exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda. Mínimo 2 años mediante el sistema de criaderas y soleras.

Gastronomía

Ideal con mariscos, pescados fritos, jamón ibérico, aceitunas, ensaladilla, almejas a la marinera o como aperitivo.

Cata

-  Color pajizo pálido, limpio y brillante.
-  Aroma punzante con notas salinas y florales. Recuerdos a levadura, frutos secos y marea baja.
-  Seca, ligera, fresca y con un final muy seco que deja una sensación salina muy característica.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 6 y 8 °C para una expresión aromática óptima.



BARÓN MICAELA AMONTILLADO

Región: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: 100% Palomino

Elaboración

Crianza biológica inicial bajo velo de flor como un fino, seguida de crianza oxidativa, en total mínimo de 8 años.

Gastronomía

Perfecto con carnes blancas, sopas de cocido, quesos curados, setas, consomés, y platos de cuchara intensos.

Cata

- 🍇 Color ámbar medio a oscuro, con tonos cobrizos.
- 🍇 Aromas muy complejos que recuerdan a frutos secos (avellanas, almendras), hierbas secas, madera vieja y especias.
- 🍇 Seco, potente y elegante. Con buena estructura, acidez equilibrada y un final largo, ligeramente salino y persistente.

Temperatura de servicio recomendada: Entre 12 y 14 °C.

