



aldepeñas  
*Denominación de Origen*



# Índice

---

## **DON AURELIO**

Verdejo  
Airén  
Rosado  
Tempranillo  
Garnacha  
Merlot  
Syrah  
Barrica  
Crianza  
Reserva  
Gran Reserva  
Reserva de Familia

## **VIEJO MARCHANTE**

Verdejo  
Rosado  
Tempranillo  
Garnacha  
Crianza  
Reserva  
Gran Reserva

## **PERGOLAS**

Crianza  
Reserva  
Gran Reserva



## **Don Aurelio - Verdejo**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Verdejo**  
**12,5 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color amarillo pálido con matices verdoso, limpio y brillante. En nariz destacan sus notas a fruta blanca (pera) y a fruta tropical, al igual que notas vegetales balsámicas. En el paladar vuelven a aparecer matices cítricos y notas florales.

### **RECOMENDACIONES**

Por su ligereza y frescor, acompaña perfectamente pescados, mariscos, arroces y quesos frescos. Su temperatura de servicio ideal es de 6 -8°C.



## **Don Aurelio - Airén**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Airén**  
**12,5 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**Color amarillo pálido con toques verdosos.**

**En nariz se percibe fruta blanca, toques cítricos y florales.**

**En boca es ligero, fresco, afrutado con recuerdos a manzana verde y cítricos.**

### **RECOMENDACIONES**

**Entrantes ligeros, ensaladas, todo tipos de pescados, carnes blancas, platos de pasta y arroces.**

**Temperatura optima de servicio entre 6 - 8°C.**



## **Don Aurelio – Tempranillo Rosado**

**DO Valdepeñas  
Variedad: Tempranillo.  
12.5 % VOL. 0.75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**Color rosa fresa muy vivo, limpio y brillante. Aromas intensos a fresa y frambuesa, de gran expresión varietal y a caramelo de fresa. En el paso de boca es fresco, sabroso y afrutado.**

### **RECOMENDACIONES**

**Es el compañero ideal de mariscos, verduras asadas y todo tipo de arroces pastas, entrantes y primeros platos. Su temperatura de servicio ideal es de 8 -10°C.**



## **Don Aurelio – Tempranillo**

**DO Valdepeñas**

**Variedad: Tempranillo**

**13,5 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo picota, con tonos violáceos. En nariz es rico en matices a mora , cereza y a caramelo de fresa. En el paladar es un vino suave, redondo, frutoso, con taninos dulces y con un cremoso final.

### **RECOMENDACIONES**

Es el compañero ideal de pinchos y tapas, embutidos, carnes, escabeches y pastas. Su temperatura de servicio ideal es de 12 -14°C.



## **Don Aurelio – Syrah**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Syrah**  
**12 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**Color violeta intenso.**  
**Aromas de violeta y grosella.**  
**Toques ahumados. En boca**  
**vigor, fruta negra, especies,**  
**aterciopelado y largo final.**

### **RECOMENDACIONES**

**Quesos curados, patés y todo**  
**tipo de carnes.**  
**Su temperatura de servicio**  
**ideal es de 13 -15°C.**



## **Don Aurelio – Garnacha**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Garnacha**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**En la copa se presenta con color rubí brillante y agradable aroma afrutado. El paladar es carnoso y sabroso.**

### **RECOMENDACIONES**

**Acompaña muy bien a todo tipo de carnes y en especial a las rojas, estofados y primeros platos fuertes. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 14°C.**





## **Don Aurelio – Merlot**

**DO Valdepeñas**

**Variedad: Merlot**

**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**Color rojo cereza intenso, con borde violáceo muy vivo. Sorprende su capa intensa en la copa .Destaca la potencia especiada de la variedad, junto con aromas de fruta roja .Potente, amplio, tanino dulce, sedoso, equilibrada acidez, intenso. Recuerdos a casis y fruta roja. Largo final.**

### **RECOMENDACIONES**

**Platos con legumbres, frutos secos, verduras asadas, carnes de caza, pescado en salsa, arroz, quesos de todo tipo, postres como carne de membrillo. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 16 - 18°C.**



## **Don Aurelio – Barrica**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo picota, muy cubierto. En nariz muestra un buen equilibrio entre fruta roja (fresa, frambuesa y grosella) y caramelo tostado. En el que paso de boca es equilibrado, con taninos muy pulidos y un final elegante.

### **RECOMENDACIONES**

Su combina muy bien con carnes rojas, guisados variados y quesos. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 13 - 15°C.



## **Don Aurelio – Crianza**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo picota, con ribete violáceo. En nariz tiene aromas a fresa, cereza, grosella y vainilla, especias suaves y balsámicos tras su periodo de crianza en roble francés. En el paladar es un vino largo y persistente, con un perfecto equilibrio.

### **RECOMENDACIONES**

Es versátil y combina muy bien con pates carnes rojas, guisos variados y quesos. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 15 - 17°C.



## Don Aurelio – Reserva

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza oscuro con ribete rubí apagado y matices. En nariz muestra aromas primarios a ciruela, mora y mermeladas. Junto a anises, regaliz natural, vainilla, cacao, canela y balsámicos. En boca, es equilibrado, aunque tánico y suave.

### RECOMENDACIONES

Acompaña de forma especial a carnes rojas (buey, cordero, cochinito) y de caza, embutidos ibéricos y quesos curados. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 15 - 17°C.



## **Don Aurelio – Gran Reserva**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo granate oscuro, con ribete teja. En nariz tiene notas especiales (pimienta negra, clavo, nuez moscada), a balsámicos, tostados y café con leche. En boca es redondo, estructurado, amplio, cálido y agradable.

### **RECOMENDACIONES**

Acompaña de forma especial a todo tipo de carnes y caza, guisos variados, estofados, embutidos ibéricos, patés y quesos. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 16 - 18°C.



## **Don Aurelio - Reserva de Familia**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Intenso color rojo cereza. Aromas característicos de la crianza, vainilla, caramelo, especiados suaves con recuerdo varietal. Estructura en boca, sabroso, con cuerpo. Impresión de opulencia que se prolonga en un largo final con persistencia gustativa.

### **RECOMENDACIONES**

Carnes, arroces, patés, embutidos o guisos de pescado. Copa ancha y uso de aireador o decantador antes de servirlo.



aldepeñas  
*Denominación de Origen*

## Viejo Marchante - Verdejo

**DO Valdepeñas**

**Variedad: Verdejo**

**12,5 % VOL. 0,75 l.**

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdoso, limpio y brillante. En nariz destacan sus notas a fruta blanca (pera) y a fruta tropical, al igual que notas vegetales balsámicas. En el paladar vuelven a aparecer matices cítricos y notas florales.

### RECOMENDACIONES

Por su ligereza y frescor, acompaña perfectamente pescados, mariscos, arroces y quesos frescos. Su temperatura de servicio ideal es de 6 -8°C.







Valdepeñas

## **Viejo Marchante – Tempranillo Rosado**

**DO VALDEPEÑAS**  
**VARIEDAD: TEMPRANILLO**  
**12,5 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**Color rosa fresa muy vivo, limpio y brillante. Aromas intensos a fresa y frambuesa, de gran expresión varietal y a caramelo de fresa. En el paso de boca es fresco, sabroso y afrutado.**

### **RECOMENDACIONES**

**Es el compañero ideal de mariscos, verduras asadas y todo tipo de arroces pastas, entrantes y primeros platos. Su temperatura de servicio ideal es de 8 -10°C.**



## **Viejo Marchante - Tempranillo**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13,5 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**Color rojo picota, con tonos violáceos. En nariz es rico en matices a mora , cereza y a caramelo de fresa. En el paladar es un vino suave, redondo, frutoso, con taninos dulces y con un cremoso final.**

### **RECOMENDACIONES**

**Es el compañero ideal de pinchos y tapas, embutidos, carnes, escabeches y pastas. Su temperatura de servicio ideal es de 12 -14°C.**



 Valdepeñas

## **Viejo Marchante - Garnacha**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Garnacha**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**En la copa se presenta con color rubí brillante y agradable aroma afrutado. El paladar es carnosos y sabroso.**

### **RECOMENDACIONES**

**Acompaña muy bien a todo tipo de carnes y en especial a las rojas, estofados y primeros platos fuertes. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 14°C.**

## **Viejo Marchante – Crianza**

**DO Valdepeñas**

**Variedad: Tempranillo**

**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo picota, con ribete violáceo. En nariz tiene aromas a fresa, cereza, grosella y vainilla, especias suaves y balsámicos tras su periodo de crianza en roble francés. En el paladar es un vino largo y persistente, con un perfecto equilibrio.

### **RECOMENDACIONES**

Es un vino versátil y combina muy bien con pates carnes rojas, guisos variados y quesos. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 15 - 17°C.





 Valdepeñas

## **Viejo Marchante – Reserva**

**DO Valdepeñas**

**Variedad: Tempranillo**

**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo cereza oscuro con ribete rubí apagado y matices. En nariz muestra aromas primarios a ciruela, mora y mermeladas. Junto a anises, regaliz natural, vainilla, cacao, canela y balsámicos. En boca, es equilibrado, aunque tánico y suave.

### **RECOMENDACIONES**

Acompaña de forma especial a carnes rojas (buey, cordero, cochinitillo) y de caza, embutidos ibéricos y quesos curados. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 15 - 17°C.



 Valdepeñas

## **Viejo Marchante – Gran Reserva**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo granate oscuro, con ribete teja. En nariz tiene notas especiales (pimienta negra, clavo, nuez moscada), a balsámicos, tostados y café con leche. En boca es redondo, estructurado, amplio, cálido y agradable.

### **RECOMENDACIONES**

Acompaña de forma especial a todo tipo de carnes y caza, guisos variados, estofados, embutidos ibéricos, patés y quesos. Su temperatura de servicio ideal es en torno a 16 - 18°C.



aldepeñas  
*Denominación de Origen*



## **Pérgolas – Crianza**

**DO Valdepeñas**  
**Variedad: Tempranillo**  
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo picota, con ribete violáceo. En nariz la fruta (fresa, cereza, grosella), tanto fresca como en confitura, Aporta notas dulces y suaves que se imponen las notas a vainilla especia y balsámicos. En boca es largo y persistente.

### **RECOMENDACIONES**

Es un vino muy versátil y combina muy bien con pates, carnes rojas, guisos y quesos. Su temperatura de servicio ideal es de 15 -17°C.



## **Pergolas – Reserva**

**DO Valdepeñas**

**Variedad: Tempranillo**

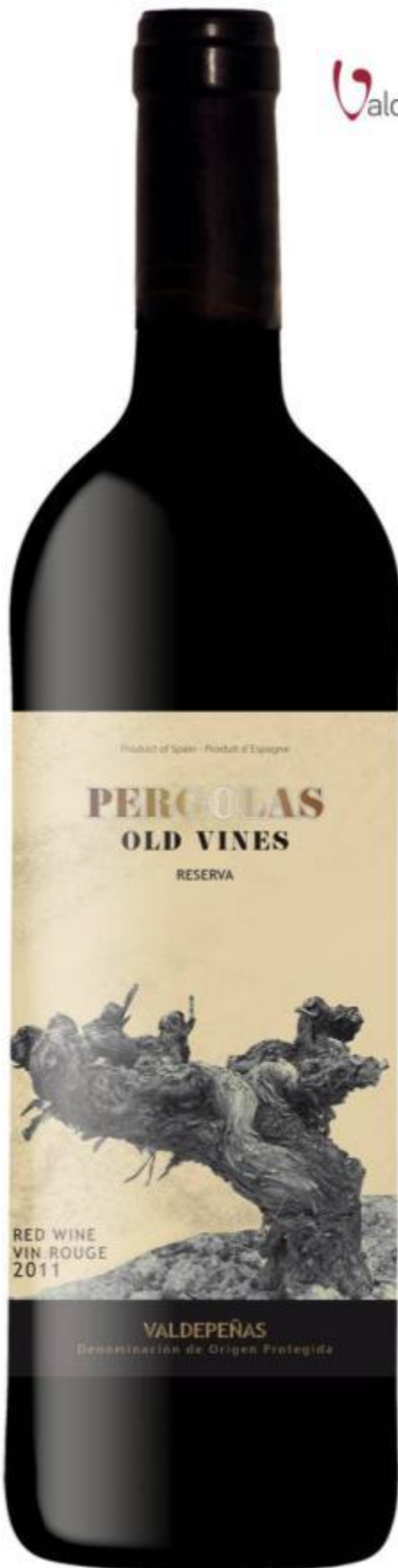
**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

**Color rojo cereza oscuro, con ribete rubí apagado. En nariz muestra aromas primarios a fruta madura en perfecta convivencia con anises , regaliz natural, vainilla, cacao, canela y a balsámicos. En boca es equilibrado y tánico, aunque suave.**

### **RECOMENDACIONES**

**Acompaña de forma especial a carnes rojas (cordero, cochinitillo), caza (perdiz, ciervo, jabalí) embutidos y quesos curados. Su temperatura de servicio ideal es de 15 - 17°C.**



## **Pérgolas – Gran Reserva**

**DO Valdepeñas**

**Variedad: Tempranillo**

**13 % VOL. 0,75 l.**

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo granate oscuro , con ribete teja. En nariz recuerda a pimienta negra, clavo, nuez moscada, a balsámicos, tostados y caramelo de café con leche, junto a recuerdos de fruta en licor. En boca es redondo , estructurado, amplio y cálido.

### **RECOMENDACIONES**

Acompaña especialmente a todo tipo de carnes de caza, guisos, estofados, embutidos ibéricos, patés y quesos curados. Su temperatura de servicio ideal es de 17 –18 °C

