



Índice

Premium

Chardonnay

Sauvignon Blanc

Graciano

Tempranillo-Syrah

Viña Trebolar

Tierra Calar



Vino de la Tierra de Castilla



Vino de la Tierra de Castilla



Premium 1904 Chardonnay

**VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
VARIEDAD CHARDONNAY 100%
12 % VOL**

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con tonalidades verdosas. En nariz se aprecia notas de frutas blanca y tropicales, notas florales sobre ligero toque a mantequilla y tostados. En boca, voluminoso, notas dulces y buen equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar con todo tipo de pescados, marisco, arroz y ensaladas, Servir entre 9-11°C.

Premium 1904 Sauvignon Blanc

**VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
VARIEDAD SAUVIGNON BLANC 100%
12 % VOL**

NOTAS DE CATA

Color pálido, matices verdosos. Nariz alta intensidad aromática, aromas cítricos de frutas tropicales, acompañada de notas florales, lilas, jazmín, sobre un fondo sutil mineral. En boca, entrada golosa y suave, fresco y equilibrado. Untuoso. Inunda la boca de aromas. Es un vino largo con aromas retronasales

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar aperitivos, pescados, mariscos, quesos, foie y carnes blancas. Servir entre 7-9°C





Premium 1904 Graciano

**VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
VARIEDAD GRACIANO 100%
13,5 % VOL**

NOTAS DE CATA

Muy intenso color violáceo cubierto de capa. En nariz presenta aromas florales (flor membrillo), frutas silvestres sobre un fondo mineral. En boca se presenta sabroso, potente, fresco, varietal. Notas de membrillo en confitura, largo final algo mineral.

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar carnes rojas y estofados, platos de caza, quesos curados, patés, ahumados y frutos secos. Servir entre 16-18°C



Premium 1904 Tempranillo- Syrah 2012

**VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
VARIEDAD TEMPRANILLO -SYRAH
13,5 % VOL**

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo picota, limpio y brillante. Intenso aroma a frutas rojas, cerezas maduras y violetas sobre notas de madera que aportan ligeros toques a tostado. Sabroso en boca, potente con paso largo y amable con ligera astringencia de tanino maduro

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar carnes rojas finas y aves de caza solas o con salsas y quesos fuertes. Servir entre 16-18°C.



Vino de la Tierra de Castilla

Viña Trebolar

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
VARIEDAD TEMPRANILLO CABERNET
SAUVIGNON Y SYRAH
13 % VOL

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo granate intenso. Aromas a frutas rojas confitadas, junto con notas especiadas y ligeros matices torrefactos. En boca es un vino de gran volumen, con un tanino bien marcado, matices a especie, cuero y tabaco aportados por la barrica de roble francés durante un año se ensamblan perfectamente con la fruta.

RECOMENDACIONES

Es el compañero ideal de carnes rojas (buey, cordero, cochinito), carnes de caza, guisos diversos, embutidos y quesos curados. Servir entre 16-18°C





Vino de la Tierra de Castilla

Tierra Calar - Tempranillo

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
13 % VOL

NOTAS DE CATA

De color intenso y ribete violáceo intenso, limpio y brillante. Su intensidad aromática nos ofrece una gran riqueza frutal, aromas a fruta negra y roja. En boca es cálido, con taninos elegantes y equilibrada acidez. En el paladar vuelve a aparecer la fruta junto con un ligero toque mineral en un final muy expresivo.

RECOMENDACIONES

Acompaña muy bien a quesos curados, carnes, asados y caza. Servir entre 14-16°C



Tierra Calar - Verdejo

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
VARIEDAD VERDEJO 100%
12,5 % VOL

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado pálido, limpio y brillante. Aromas a flores de melocotón y limoncillos, así como a toques agradables a hierba fresca, limpios y francos. En boca destaca por su agradable acidez, que se potencia con las burbujas de carbónico que se funden en la boca, siendo , por tanto, refrescante, ligero, amable y con grato final.

RECOMENDACIONES

Ideal para pescados, mariscos o postres servir entre 7-9°C.

