

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA TEMPRANILLO BLANCO



VARIEDAD: 100% Tempranillo Blanco

ELABORACIÓN: Partiendo del mosto yema, se hace un desmangado estático, para fermentar durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable. Trasiego de borras, con posterior mantenimiento de lías finas para ganar en volumen.

CATA:

Color: Amarillo paja

AROMA: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

PALADAR: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez / alcohol, que intensifica frescura y juventud.

FORMATOS: Botella 750ml.

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas.

SERVICIO: 8º-10ºC.

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



VARIEDAD: 100% Viura

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío de la uva despalillada de 36 a 48 horas. El mosto procedente de una cuidadosa separación de los hollejos, fermenta con sus lías en barricas americanas nuevas, para permanecer en ellas durante unas semanas, consiguiendo una adecuada crianza.

CATA

COLOR: Atractiva capa amarillo paja suave, destellos limón. Brillante.

AROMA: Notas intensas varietales de fruta madura (manzana verde y cítricos) con referencias tostadas de madera nueva. Muy bien ensamblado y equilibrado.

BOCA: Entrada amable, sin sensaciones muy aciduladas. Sensación de cuerpo, sabroso y fresco en su paso por boca. Envoltente. Final de buena intensidad y persistencia.

FORMATOS: Botella 750ml.

CAJAS: Caja de 6 botellas y caja de 12 botellas de cartón.

SERVICIO: 12-13°C.

LABRAZ JOVEN – DOCa RIOJA



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 26 - 28°C.

Tiempo de fermentación: 8 días.

CATA:

Color: rojo rubí con irisaciones violáceas. Capa media. Limpio y brillante. Glicérico.

Aroma: Aromas primarios con notas de frutos rojos silvestres –frambuesa y zarzamora- y regaliz. Referencias minerales.

Paladar: En boca es potente en ataque, con un buen paso de boca, sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin aristas ni astringencia.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 16-18°C

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de nos más de 5.500 kg/ha. Vendimia manual. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

CATA:

Color: cereza intenso, bien cubierto.

Aroma: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

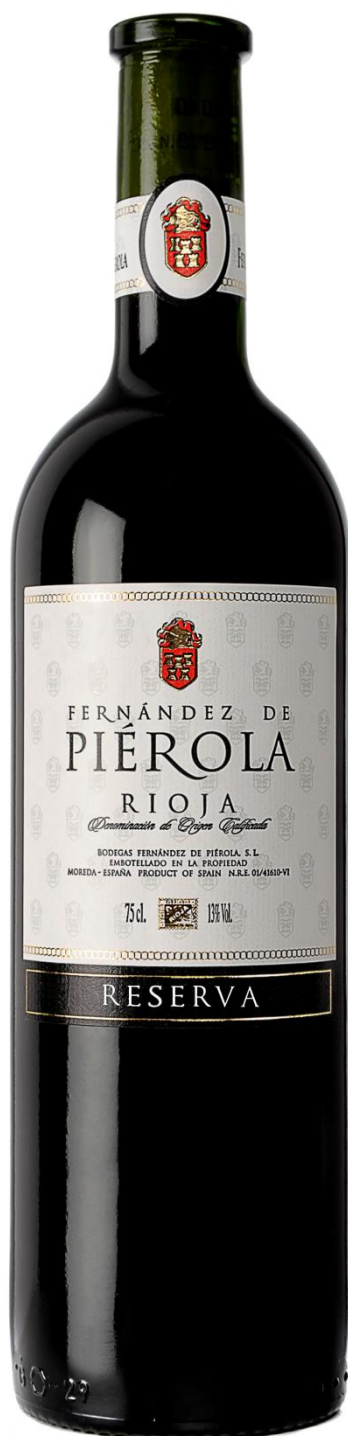
Boca: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATOS: Botella 375ml, 500ml, 750ml, 1,5 Litros, 5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas y de 12 botellas.

SERVICIO: 16°C – 18°C.

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA RESERVA



VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: Elaborado con viñedos de entre 45 y 60 años de edad; gracias a su bajo rendimiento, elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 30º C.

CRIANZA: 24 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%). Trasiegos semestrales. Afinamiento en botella desde Marzo de 2008.

CATA:

Color: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

Aroma: Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

Boca: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

FORMATOS: Botella 750ml y 1,5 Litros.

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas y caja de 12 botellas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16ºC.

VITIUM RESERVA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: A partir de una esmerada selección de uvas procedentes de nuestros viñedos más nobles, de edades comprendidas entre 84 y 106 años, hemos procedido a la fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 30°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: 16 meses en barricas de roble nuevo Americano (50%) y Francés (50%) con trasiegos semestrales. En Julio pasa a la botella, donde se va afinando y adquiriendo la finura y elegancia deseada.

CATA:

COLOR: Cereza apicotado, ribete granate, capa alta.

AROMA: Nariz potente, aromas procedentes de fruta negra madura, con finos matices especiados (cacao) y torrefactos. Muy bien ensamblados.

BOCA: En boca es serio en el encuentro, carnoso, amplio y equilibrado, con un buen paso de fruta intensa y algo de mineralidad. Taninos perfectamente pulidos, grasos y perfectamente redondeados. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATOS: Botella 750ml.

CAJAS: Caja de 6 botellas de madera serigrafiada

SERVICIO: 16-18°C.



Bs



VARIEDAD: 75 % Viura 25% Malvasía

ELABORACIÓN: Vendimia manual, largas maceraciones pre-fermentativas en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas. 17 días de fermentación a temperatura controlada para extracción de aromas. Parada fermentativa de forma natural con frío. Trabajo intenso con lías finas para realzar la grasa en boca.

Una vez terminado el proceso de elaboración, clarificamos y estabilizamos el vino de la manera más respetuosa, para en un ambiente inerte, proceder al embotellado.

NOTAS DE CATA:

COLOR: Amarillo pajizo con ribete ligeramente verdoso que denota juventud, limpio y brillante.

AROMA: Elegante, limpio, muy floral (flor de almendro, miel) y frutal. Aparece melocotón, albaricoque combinadas con toques cítricos de limón y pomelo.

BOCA: Buen equilibrio volumen - acidez lo que hace un vino muy fácil de beber. Paso elegante y untuoso debido al intenso trabajo con las lías finas, con un final fresco que invita a seguir bebiendo.

FORMATOS: Botellas de 750 ml

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas

SERVICIO: 8-10 °C

8m



VARIEDAD: 100 % Tempranillo

ELABORACIÓN: Elaborado con viñas de una edad media de 20 años con unos rendimientos de 5800 kg/ha. Vendimia manual. Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, largas maceraciones pre y post fermentativa para la extracción intensa de color y aromas.

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica permanece como mínimo 8 meses en barricas francesas nuevas de grandes volúmenes (400 y 500 litros) para preservar toda la aromaticidad frutal.

CATA:

COLOR: De capa alta, limpio, brillante. Cardenalicios en capa fina que denotan todavía su plena juventud.

AROMA: De intensidad alta. Demuestra rápidamente todo su potencial aromático, frutillos de bosque (moras, grosella roja, frambuesa), la madera está muy bien integrada en la fruta. Notas terciarias muy limpias, cacao, cafés, toques especiados (clavos, pimienta negra).

BOCA: Perfecto equilibrio acidez- volumen. Paso elegante y carnoso, largo. La relación tánica fruta – madera es amable dando unos toques elegantes de taninos dulces. Con un final potente, redondo y aterciopelado.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1500ml

CAJAS: Cajas de cartón de 12 y 6 botellas.

SERVICIO: 14°C-16°C

TRASLASCUESTAS ROSADO FERMENTADO EN BARRICA



VARIEDAD: 100% Tinta fina

PROCESO DE ELABORACIÓN: Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración, para después de un encubado de un día a bajas temperaturas, sangremos, obteniendo un mosto robusto que pueda aguantar los envites del oxígeno, en su fermentación lenta y pausada en barricas nuevas de Roble Francés con tostados pero profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad.

En estas barricas fermentan durante 21 días, hasta que agoten los azúcares; A partir de este momento bastonearemos cada dos días para poner en suspensión las partes sólidas (lías) para que nos den su esencia, parte terrosa que encontramos en el vino, al mismo tiempo que nos engordan nuestro caldo dotándole de una potente grasa que le hará sedoso en boca.

A los 45 días, sin trasegar, sacaremos las barricas a la calle con el fin de que pase el año nuevo al ras, con el frío y duro invierno de Castilla para limpiarse y evitando que el oxígeno maderice en exceso.

NOTA DE CATA:

Cereza pálido, destellos rosados y brillantes. Lágrima densa. Nariz intensa, bastante expresiva dulce y golosa en la que destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, tofe y con ligeros toques de notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera presentes, pero sin esconder la fruta madura. Boca potente, con estructura media compensando con la acidez de la potencia frutal, notas lácteas, cierta astringencia y suave amargor y sensación de recuerdos de yogur de frutos del bosque. Paso largo, untuoso, con un final amargoso y con los recuerdos ahumados de la nariz en el postgusto. Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 10-12°C

TRASLASCUESTAS ROBLE



VARIEDAD: 100% Tinta Fina

PROCESO DE ELABORACIÓN: Viñedos mayores de 20 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha; cosecha manual en pequeñas cajas de 15kg, las uvas pasan por una mesa de selección para evitar que entren los racimos que no están acordes con nuestra calidad, aunque este año la cantidad de uva sana ha sido muy alta. Después de un suave estrujado de las uvas, hacen el primer proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable (8 ° C) durante cuatro días, para extraer aromas tanto como sea posible. El vino está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 10 días hasta que el azúcar está fuera. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa al menos 6 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA: Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta. En nariz predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso, especiado (pimienta negra) goloso y láctico (yogurt de frutillos del bosque). Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura. En boca presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta sobre todo negra, y dotado de un buen recorrido, resulta sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo y con recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

FORMATOS: Botella de 500ml, 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 16-18°C

TRASLASCUESTAS CRIANZA



VARIEDAD: 100% Tinta fina

PROCESO DE ELABORACIÓN: Viñedos mayores de 35 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha; cosecha manual en pequeñas cajas de 15 kg, las uvas pasan por una mesa de selección para evitar que entren los racimos que no están acordes con nuestra calidad, aunque este año la cantidad de uva sana ha sido muy alta. Después de un suave estrujado de las uvas, hacen el primer proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable (8°C) durante cuatro días, para extraer aromas tanto como sea posible. El vino está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 10 días, hasta que el azúcar está fuera. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa 16 meses en barricas de roble francés 90% y americano 10%.

NOTA DE CATA: Color rojo cereza con reflejos violáceos. Capa gruesa. En la nariz nos da toques de frutas negras como las moras y los arándanos, sabores a tostados procedentes del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura. En boca presenta un ataque de gran alcance con sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo con gran acidez. Una sensación intensa, taninos cremosos y maduros. Un buen equilibrio de la fruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez. Los taninos son dulces y largos, con notas de café tostado.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas

SERVICIO: 16-18°C

VALCAVADO DE TRASLASCUESTAS

VARIEDAD: 100% Tinta fina

ELABORACIÓN: Los rendimientos son bajísimos no llegando a los 1800 kg / ha. Estas uvas son recogidas a mano y depositadas en cajas de 15kg, para evitar deterioros en el fruto, ya que posteriormente pasarán por una doble selección, primero de racimos y luego de granos, para evitar la entrada de cualquier parte vegetal o grano no en estado perfecto. Las viñas, todas de nuestro entorno, proceden de 4 pequeñas fincas de diferente composición de suelos, limosos, arcillosos, tierras sueltas y calcáreas, lo que nos da una gran complejidad.

Tras suave estrujado las uvas irán a uno de nuestros tinos de roble francés y después de macerarlo en frío durante 6 días, arrancará la fermentación, que dura aproximadamente 14 días, hasta agotar azúcares, macerando después otros 15 días para conseguir estructura y grasa que envuelvan todos los matices extraídos en la fermentación.

Descubriremos nuestro caldo más preciado a barricas de roble francés nuevo de 225L y de 500L, las cuales respetan la integridad del vino. Allí hará la 2ª fermentación, la maloláctica, con sus propias lías para conseguir más volumen. Posteriormente lo criaremos en esas mismas barricas durante 30 meses, para extraer el terruño de nuestro vino, siendo respetuoso con la fruta y obteniendo notas especiadas, minerales y balsámicas características de nuestros suelos.

CATA:

Increíble **color** rojo picota intenso pese a ser un 2009, con una capa intensa y cubierta, reflejada en una lágrima muy densa y limpia.

Nariz frondosa e intensa, con extremada potencia de fruta fundida con los aromas extraídos de tan larga crianza, especias dulces y mentoladas, toques de regaliz y balsámicos, mineralizado.

La **boca** es un placer de taninos suaves pero intensos, estructurados pero grasos y golosos, buscando la elegancia y matices de nuestros terruños.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 2 botellas y Magnum en Estuche madera individual.

SERVICIO: 16-18°C



CYATHO VERDEJO



VARIEDAD: 100% Verdejo

ELABORACIÓN: Una vendimia nocturna hace que las uvas entren en la bodega a bajas temperaturas. La Fermentación es en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas para conseguir la extracción de los aromas mas frescos (16º-18ºC), durante 19 días hasta agotar los azúcares. Posteriormente y tras hacer un primer trasiego de borras (lías gruesas), mantendremos el vino con las lías finas, poniéndolas en suspensión 2 veces por semana para extraer grasa que nos dé volumen.

Acabado este proceso clarificaremos y estabilizaremos el vino de la manera más respetuosa, para luego embotellarlo siempre en ambiente inerte.

NOTAS DE CATA.

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

AROMA: Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo Etc), con destellos minerales.

BOCA: Seco, sabroso con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 8-10ºC