

D.O.Ca. Rioja

Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA refleja el sabor puro y genuino de una zona con un gran tradición vitivinícola como es DOCa Rioja. Auténtica tempranillo celebra la esencia de esta variedad de uva y le rinde homenaje como principal protagonista y exponente de una región reconocida internacionalmente.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **16-17ºC**

Notas de Cata

Color cereza oscuro con reflejos violáceos. Aromas potentes a frutas rojas, fresas y flores. Sabor fresco y suave, con intensidad frutal, y postgusto duradero y agradable.

Maridaje

Un vino maravilloso para acompañar a varios platos incluyendo carnes rojas, pasta, quesos o ensaladas.

Información Técnica

Uvas de varietal tempranillo. La elaboración se inicia con una maceración en frío durante 48-72 horas que permite extraer el color y aromas afrutados. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas comprendidas entre 21 y 23ºC durante unos 8-10 días.

Premios

ORO
2025 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2024
PLATA
2025 Japan Wine Challenge: Auténtica Tempranillo 2024



D.O. Rueda

Auténtica Verdejo

AUTÉNTICA es un vino que celebra la esencia de la variedad verdejo de la DO Rueda. Su nombre rinde homenaje a este **varietal**, auténtico protagonista **y exponente** de una región donde se elaboran excelentes vinos blancos que se caracterizan por su frescura, su elegancia y acompañada siempre de aromas frutales y notas herbáceas. Auténtica refleja el sabor puro y genuino de una zona con un gran tradición vitivinícola.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

Región

La D.O Rueda es una región vinícola situada en la meseta de Castilla y León entre dos de las denominaciones más relevantes en elaboración de vino tinto (Ribera del Duero y Toro). El río Duero fluye por la región del Este a Oeste. Rueda obtuvo su certificación como Denominación de Origen en 1980, siendo la primera D.O de Castilla y León. La región tiene un clima continental clásico con largos inviernos fríos, cortas primaveras y veranos calurosos.

VARIEDAD **Verdejo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Amarillo pálido con sutiles reflejos dorados. En nariz, elegantes aromas a cítricos como mandarinas y naranjas y flores blancas combinadas con sutiles notas de eneldo y heno al final.
En boca se reflejan los aromas y el vino tiene una acidez bien integrada, cuerpo medio y un final fresco y agradable.

Maridaje

Perfecto con pescados y mariscos, ensaladas de verduras o sopas frías.

Información Técnica

Antes del prensado, el mosto se macera con las pieles entre 6 y 8 horas para pasar a la fermentación que tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16ºC. Todo ello da como resultado un vino blanco fresco, amable y muy equilibrado

Premios

ORO
2025 Mundus Vini: Auténtica Verdejo 2024
2025 Berliner Wine Trophy: Auténtica Verdejo 2024



D.O.Ca. Rioja

Auténtica Tempranillo Garnacha

AUTÉNTICA refleja el sabor puro y genuino de una zona con un gran tradición vitivinícola como es DOCa Rioja. Auténtica Tempranillo Garnacha celebra la esencia de la uva más cultivada en España, la tempranillo que junto con la garnacha rinde homenaje a una región conocida internacionalmente por sus vinos.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD **Tempranillo y Garnacha.**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **9-11ºC**

Notas de Cata

Color rosa fresa con aromas a fresa y frambuesa. Es un rosado elegante, muy fresco en boca, con mucha fruta y buena estructura.

Maridaje

Un compañero ideal de platos de pasta, carnes blanca, marisco y ensaladas de todos los estilos.

Información Técnica

Vino elaborado a partir de uvas Tempranillo y Garnacha que pasan por una maceración controlada entre 3 y 6 horas. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto para adquirir un atractivo color rosado. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16º C durante 20 días.

Premios

ORO

2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023