



D.O. La Mancha Caliza Merlot Syrah Tempranillo

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza tinto, hemos extraído la máxima expresividad de las tres variedades de uva: Merlot, syrah y tempranillo para crear esta estupendo coupage que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD

Merlot, Syrah y Tempranillo

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

12-14°C

Notas de Cata

Intenso color rojo. Ricos aromas a frutos rojos. Muy sabroso y complejo en el paladar con un toque de pimienta, moca y especias. Muy equilibrado y cálido con un agradable y duradero final.

Maridaje

Perfecto con carnes rojas, pasta, hamburguesas y quesos manchegos curados y semi-curados.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas cuidadosamente y vendimiadas a mano. La fermentación por separado de cada una de las variedades, tiene lugar a temperatura controlada de 22-24°C para garantizar el máximo potencial aromático y los aromas y sabores originales. En ensamblaje de las uvas es crucial para producir un vino de excelente calidad, manteniendo las características propias del terreno.

Premios



D.O. La Mancha Caliza Organic Tempranillo

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza tinto, hemos extraído la máxima expresividad de la variedad tempranillo para crear este estupendo vino que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
**Servir a temperatura ambiente
(entre 16-18°C).**

Notas de Cata

Color cereza con aromas a fresas y frutos del bosque. Se trata de un vino tinto suave bien equilibrado.

Maridaje

Es perfecto para acompañar con pastas con suaves salsas, carnes asadas, embutidos y quesos suaves.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Tempranillo seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.



D.O. La Mancha

Caliza Sauvignon Blanc Airén Viura

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza Blanco, hemos extraído la máxima expresividad de las tres variedades de uva: Sauvignon Blanc, Airén y Viura para crear esta estupendo coupage que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD	ESTILO
Sauvignon Blanc, Airén y Viura	Vino tranquilo
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12,5%	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO 10-12°C

Notas de Cata

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Extraordinarios aromas frescos de hierbas, manzana, melocotón y frutas tropicales. Un vino elegante con un final muy agradable, persistente y sedoso.

Maridaje

Perfecto con tapas y platos de pescado y mariscos. Pruébalo también con pasta y queso.

Información Técnica

Las uvas se vendimian por la noche a finales de septiembre y comienzos de octubre. Esta fresca temperatura hace que las uvas mantengan su extraordinario carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera con las pieles entre 6 y 8 horas. La fermentación por separado de cada una de las variedades, tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-16°C. El resultado es vino fresco y delicado.



D.O. La Mancha Caliza Organic Verdejo- Sauvignon Blanc

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza, hemos extraído la máxima expresividad de la uva Verdejo para crear esta estupendo coupage Verdejo – Sauvignon Blanc que es un verdadero placer para los tres sentidos: vista, olfato y gusto. Es un vino perfecto para degustar con un amplio abanico de platos de la gastronomía española.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD

Verdejo- Sauvignon Blanc

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir muy frío

Notas de Cata

De color limón pálido con aromas de melocotón maduro y frutas tropicales. Es un vino blanco fresco y bien equilibrado.

Maridaje

Ideal con cocina ligera como pescados y mariscos, ensaladas de pasta y cocina oriental como sushi.

Información Técnica

Vino elaborado con uvas ecológicas Verdejo y Sauvignon Blanc seleccionadas en nuestros viñedos. El vino se elabora según los estándares y normativas de la agricultura ecológica, tales como el empleo de abonos orgánicos naturales en los viñedos libres de fertilizantes y plaguicidas. La uva se recolecta de forma manual y con el mismo criterio ecológico en Bodega se realizan todos los procesos y tratamientos naturales hasta la obtención de este vino orgánico.



D.O. La Mancha Caliza Rosado

La etiqueta de Caliza refleja las características propias del terreno calizo típico de esta región. Para nuestro Caliza rosado, hemos extraído la máxima expresividad de la uva tempranillo para crear esta estupendo rosado de excelente estructura.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10° C

Notas de Cata

Con su característico color rosado, es un vino ligero, limpio, fresco y afrutado. Conserva los aromas originales de fresa y frutos rojos de la variedad tempranillo. En boca es equilibrado, refrescante y tiene un final limpio y persistente.

Maridaje

Un vino perfecto para las barbacoas y pic-nic, o con entrantes especialmente los elaborados a base de marisco.

Información Técnica

Sólo las mejores uvas se seleccionan para este vino que se elabora según el método tradicional de los vinos rosados. Las uvas pasan por una maceración a temperatura controlada antes de la fermentación durante unas 4-6 horas, lo que permite que el vino adquiera su característico color. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16°C.

Premios

ORO
2021 Mundus Vini Winter: Caliza Rosado

Caliza



D.O. La Mancha Caliza Gran Selección

Caliza Gran Selección es un vino elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, de viñedos viejos con una producción máxima de 4.000 kg. por hectárea, a los que se les hace un seguimiento riguroso de la maduración.

La poda es la clásica en cabeza, por lo que la vendimia se realiza manualmente, consiguiendo que los racimos lleguen intactos a la bodega.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir entre 15 y 18°C.

Notas de Cata

Color cereza con matices azulados y muy vivo, como corresponde a su juventud. Combina aromas de bayas rojas y violetas, con sabores de frutas negras concentradas, de textura sabrosa y taninos maduros.

Maridaje

Es perfecto para degustar con todo tipo de carnes, aves, paté, queso curado, etc.

Información Técnica

Tras una cuidada selección en el campo y posterior recogida manual de la uva, se le somete a una maceración en frío más intensa que en el resto de vinos jóvenes, pero a la vez más delicada, lo que ayuda a la obtención de taninos dulces y también de carácter, así como aportando aromas florales y de frutas rojas propios de la uva Tempranillo. Esto se consigue con una temperatura de fermentación entre 22 y 25 °C. Terminada la fermentación alcohólica se produce la fermentación maloláctica para aumentar la sensación de volumen y de taninos dulces en boca.

Premios

PLATA

2020 China Wine&Spirits Awards Best Value: Caliza Gran Selección 2018

2018 AWC Vienna: Caliza Gran Selección 2017