

Cuvée Especial

Kingpin tinto

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder. En este vino, Kingpin se encuentra con su compañero perfecto: un tinto suave, ricamente frutado, con deliciosos sabores de frutos negros y el toque avainillado del roble.

vivino 4.0

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Tempranillo y Syrah**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **15-18ºC**

Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo. En boca resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

Maridaje

En este vino, Kingpin se encuentra con su compañero perfecto: un tinto suave, ricamente frutado, con deliciosos sabores de frutos negros y el toque avainillado del roble. Delicioso si se toma solo o perfecto con pizza, risotto, asado o queso.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28ªC. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

Premios

PLATA

2025 Sakura Awards: Kingpin red NV



Cuvée Especial

Kingpin blanco

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.
Descubre en Kingpin un vino blanco rebosante de sabores de frutas tropicales y un toque fresco de cítricos.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD
Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 6-8º C

Notas de Cata

De tono amarillo pajizo brillante con destellos verdosos, este vino muestra una complejidad sutil en su aroma. Se distingue por sus cautivadores matices de melocotón y albaricoque, realzados por toques cítricos y un suave trasfondo ahumado. En el paladar, revela su agradable elegancia a través de notas de frutas tropicales, sutiles matices de vainilla y una acidez excepcionalmente equilibrada.

Maridaje

En este vino, Kingpin descubre a su pareja ideal: se combina armoniosamente con platos de pasta, paella y una variedad de tapas frías. Su maridaje es excepcional tanto con pescados al horno y ahumados como con una selección de quesos.

Información Técnica

El objetivo de la mezcla era crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 ºC. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.

Premios

PLATA
2024 Sakura Awards: Kingpin blanco NV



Vino Varietal

Kingpin Chardonnay

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.
Descubre en Kingpin un vino blanco aromático rebosante de sabores de frutas de hueso y un toque fresco de cítricos.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Chardonnay**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8 y 10ºC.**

Notas de Cata

De tono amarillo pálido con reflejos dorados. Presenta un aroma inconfundible a manzana y melocotón combinado con notas cítricas y de fruta tropical. En boca es sedoso, con una acidez bien integrada que aporta frescura. El final presenta matices tostados, mantequilla y pan brioche.

Maridaje

Ideal para compartir con platos suaves y ligeros, como las ensaladas, pastas o pescados blancos. También combina con quesos suaves como el brie o la mozzarella.

Información Técnica

Tras un suave prensado, el mosto se desfanga en frío con el objetivo de obtener la mayor limpidez posible. La fermentación se realiza de forma parcial en barricas nuevas de roble francés y americano, utilizando levaduras seleccionadas que realzan su carácter aromático. Posteriormente, el vino se somete a una crianza sobre lías con batonnage, aportando mayor estructura, volumen y complejidad en boca. El resultado es un Chardonnay elegante y equilibrado.



Vino Varietal

Kingpin Moscato

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Moscato**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **10.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir muy frío entre 6-8ºC.**

Notas de Cata

Este vino dulce ha sido cuidadosamente elaborado a partir de variedades de uva Moscatel. Presenta un atractivo color amarillo pajizo y un paladar ligero con toques de frutas de verano. El final es agradable y fresco.

Maridaje

Combina con quesos suaves como el brie o los quesos frescos. También acompaña pastas, ensaladas y pescados blancos.

Información Técnica

Elaborado a partir de uvas Moscatel vendimiadas en su óptimo punto de madurez. Larga maceración de las uvas despalilladas en frío durante 10-12 horas antes de la fermentación que se realiza a muy baja temperatura para preservar los aromas varietales. Después se hace una crianza sobre lías finas para aportar volumen y complejidad en boca.



Cuvée Especial

Kingpin Rosado

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

VARIEDAD **Garnacha y Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10º C**

Notas de Cata

Aromas de frambuesa y fresa maduras se complementan con sabores de nectarina en este delicioso rosado seco.
Un final persistente y sabroso es la recompensa.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos, asi como platos de comida asiática y oriental.

Información Técnica

Elaborado con uvas de las variedades tempranillo y garnacha. El control se inicia en la vendimia buscando la madurez tecnológica, para que en el hollejo de la uva no haya excesiva concentración de antocianos y nos permita obtener un Rosado de color pálido. En boca también conseguiremos un mosto con mayor acidez y punta de frescura.
Cada variedad se trata por separado, se realizan maceraciones cortas (2-3 horas), prensados muy suaves y desfangados estáticos para conseguir mostos muy limpios. Las fermentaciones transcurren a muy baja temperatura como ocurre en los vinos blancos de calidad, en torno a 12-14ºC y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.