



## Cuvée Especial the guv'nor

the guv'nor gobierna su territorio con aplomo a pesar de su encantadora corrección, lo que transmite un cierto sentido de cautela. Es un hombre con el que hay que tratar con seriedad. Como su cerveza favorita, su vino está elaborado artesanalmente y seleccionado cuidadosamente para asegurar que tanto él como sus socios son recompensados con un vino que hace blanco en la diana. the guv'nor da su aprobación con su sello en la cápsula de la botella.



### 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

**Servir entre 15 y 18 °C**

### 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

Vino ideal para acompañar tapas y aperitivos, quesos curados, carnes magras y platos de caza.

### Información Técnica

El objeto del *coupage* es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitivinícolas 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 26-28°C. 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

#### ORO

2025 Mundus Vini: the guv'nor NV

2025 CWSA Best Value: : the guv'nor NV

#### PLATA

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor NV

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv'nor NV



## Cuvée Especial the guv'nor VIP

the guv'nor VIP es el resultado de un interesante coupage de uva Tempranillo proveniente de distintas zonas vitivinícolas del norte de España. El equipo de enólogos ha sabido combinar las diferentes características de este varietal, que tiene una personalidad propia según su ubicación, tipo de suelo y las particularidades climáticas de cada zona. El resultado destaca por su equilibrio frutal intrínseco a la uva tempranillo, además de una compleja y agradable estructura gracias a su reposo durante algunos meses en barrica de roble americano.



### 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 (procedente de distintas zonas de España)**

#### ESTILO

**Vino tranquilo**

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**14%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir entre 14 y 16°C**

### Notas de Cata

Rojo picota muy intenso con reflejos de color rubí. Entrada potente y fresca. De paso envolvente y goloso con notas afrutadas y especiadas. Taninos sabrosos y muy buena acidez. Un vino fino y elegante. En boca resulta intenso y complejo, destacan los aromas de fruta roja y negra armonizados con finas notas tostadas. Fondo balsámico muy consistente sobre notas minerales.

### Maridaje

Ideal con tapas y aperitivos, quesos curados, estofados y platos de caza.

### Información Técnica

the guv'nor VIP es una nueva y pionera mezcla de uvas tempranillo procedentes de tres de las regiones vinícolas más famosas del norte de España. Nuestro equipo de enólogos ha elaborado este vino de forma experta, aprovechando las mejores características de cada zona vinícola. La culminación de su trabajo es una expresión armoniosa y deliciosa de la variedad de uva tinta más noble de España, la Tempranillo.

### Premios

#### ORO

- 2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor VIP NV
- 2024 The Drinks Business Spring Tasting: The guv'nor VIP
- 2024 Frankfurt International Trophy: The guv'nor VIP
- 2024 The Drinks Business Autumn Tasting: The guv'nor VIP



## Cuvée Especial the gov'nor Blanco

the gov'nor gobierna su territorio con aplomo a pesar de su encantadora corrección, lo que transmite un cierto sentido de cautela. Es un hombre con el que hay que tratar con seriedad. Como su cerveza favorita, su vino está elaborado artesanalmente y seleccionado cuidadosamente para asegurar que tanto él como sus socios son recompensados con un vino que hace blanco en la diana. the gov'nor da su aprobación con su sello en la cápsula de la botella.

### 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 7-9 ° C**

### Notas de Cata

Deleite sus sentidos con este vino indulgente. Rebosante de sabores a frutas tropicales y con un toque fresco de cítricos, este blanco rico y satisfactorio, al igual que el jefe, sabe cómo cumplir.

### Maridaje

Ideal como aperitivo, pero también va bien la pasta, la paella y todo tipo de tapas, especialmente el pescado a la parrilla, los jamones ahumados y los quesos.

### Información Técnica

El objetivo era crear un estilo distintivo de vino aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables de España. Las fermentaciones se realizan en depósitos de acero

de acero inoxidable durante 20-25 días a temperaturas máximas de 15 °C. Una vez que

Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino se deja sobre sus lías a baja temperatura durante 2-3 meses para desarrollar características de sabor secundarias. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, con batonnage (remover las lías) varias veces a la semana.

### Premios

#### PLATA

2024 Mundus Vini: the gov'nor Blanco NV

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the gov'nor Blanco NV



## Cuvée Especial The Guv'nor VIP blanco

The Guv'nor VIP blanco es una edición limitada reservada para los clientes más exigentes. Una mezcla aromática de primera calidad, elaborada meticulosamente con el esmero característico de The Guv'nor. Sus intensos sabores afrutados son una delicia para el paladar.

### 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 8-10° C**

### Notas de Cata

The Guv'nor VIP blanco es aromático, con notas de lima ácida, pomelo y melocotón blanco, seguidas de sabores de fruta de la pasión y manzana amarilla.

### Maridaje

Suficientemente fresco como para acompañar una ensalada griega de queso feta, y suficientemente atrevido como para combinarlo con un hojaldre de salmón o pollo asado.

### Información Técnica

El objetivo era crear un estilo distintivo de vino aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias, procedentes de varias regiones vinícolas notables de España.

Las fermentaciones se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días a temperaturas máximas de 15°C. Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino se deja sobre sus lías a baja temperatura durante 2-3 meses para que desarrolle características de sabor secundarias. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble americano para garantizar su calidad y complejidad.



## Cuvée Especial the guv'nor Rose

the guv'nor Rosé es un vino atractivo, de tonos pálidos y con personalidad propia y diferenciada. La versátil garnacha contribuye a la riqueza aromática fijando el color y tonalidad final además de aportarle una fantástica cremosidad en boca. La uva garnacha tan típica de los vinos rosados de calidad aporta frescor y aroma y finalmente la uva tempranillo contribuye al equilibrio final y redondo, ofreciendo un paso largo y persistente en boca.

### 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  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 8-10°C**

### Notas de Cata

De color rosa intenso destaca por sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas. En paladar es fresco con equilibrio entre fruta y acidez destacando su armonía y sensación golosa. Un paso en boca suave a la vez que persistente.

### Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.

### Información Técnica

Elaborado con uvas de las variedades Garnacha y Tempranillo. 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 12-14°C y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.

## Premios

### **ORO**

2024 Frankfurt International Trophy: The guv'nor rosé

2024 CMB- ROSADOS: The guv'nor rosé

### **PLATA**

2024 Concurso Mundial de Bruselas: The guv'nor rosé

2024 Global Rosé Masters: The guv'nor rosé



## Cuvée Especial the guv'nor sparkling

the guv'nor gobierna su territorio con aplomo a pesar de su encantadora corrección, lo que transmite un cierto sentido de cautela. Es un hombre con el que hay que tratar con seriedad. Como su cerveza favorita, su vino está elaborado artesanalmente y seleccionado cuidadosamente para asegurar que tanto él como sus socios son recompensados con un vino que hace blanco en la diana. the guv'nor da su aprobación con su sello en la cápsula de la botella.

### 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  
**Chardonnay y Viura**

ESTILO  
**Vino blanco gasificado**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**11 %**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 8 y 10 °C**

### Notas de Cata

Color amarillo brillante. Aromas afrutados, destaca el melocotón, mirabel, pera y ligeras notas de vainilla tostada, brioche. En boca resulta ligero, fresco, fino. Destaca la sensación de complejidad acompañada de una sutil sedosidad muy bien equilibrada

### Maridaje

Vino ideal como aperitivo, pero también puede acompañar platos de carne de aves de corral, pasta, mariscos, salmón y todo tipo de quesos curados.

### Información Técnica

Este vino espumoso es el resultado de combinar uvas Chardonnay y Viura de viñedos viejos especialmente seleccionados. La cosecha temprana de las uvas asegura que obtengamos la perfecta frescura y la complejidad aromática. Parte del vino Chardonnay utilizado en el ensamblaje se envejece en barricas nuevas de roble americano y francés. Tras la segunda fermentación, el vino reposa sobre sus lías entre seis y doce semanas. El resultado es un vino espumoso equilibrado y con personalidad.

### Premios

#### ORO

2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor sparkling

#### PLATA

2024 The Global Sparkling Masters (The Drinks Business Magazine): the guv'nor sparkling

2024 The Drinks Business Spring Tasting: the guv'nor sparkling





## Cuvée Especial the gov'nor Sparkling Rosé

the gov'nor gobierna su territorio con aplomo a pesar de su encantadora corrección, lo que transmite un cierto sentido de cautela. Es un hombre con el que hay que tratar con seriedad. Como su cerveza favorita, su vino está elaborado artesanalmente y seleccionado cuidadosamente para asegurar que tanto él como sus socios son recompensados con un vino que hace blanco en la diana. the gov'nor da su aprobación con su sello en la cápsula de la botella.

### 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 blanco gasificado**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**11%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Se recomienda servir entre 8 y 10°C.**

### Notas de Cata

Color rosa pálido, con una burbuja fina y constante. En boca destacan los sabores a pera y frambuesa que deleitan el paladar, revelando unos toques dulzones y refrescante efervescencia.

### Maridaje

Una delicia para tomar solo o con entrantes ligeros como ensaladas, pastas, mariscos o incluso con postres como tarta de queso.

### Información Técnica

Este vino espumoso es el resultado de la combinación de uvas Garnacha y Tempranillo procedentes de viñedos viejos especialmente seleccionados. La vendimia temprana de las uvas asegura la obtención de una frescura y complejidad aromática perfectas. El resultado es un vino espumoso equilibrado y con personalidad.

### Premios

**ORO**

2024 Mundus Vini: the gov'nor sparkling rosé

2024 Berliner Wine Trophy: the gov'nor sparkling rosé