

D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Tempranillo

Altos de Tamaron Tempranillo está elaborado con esta variedad de uva, también conocida como Tinta del País, cultivada con mimo en viñedos cuidadosamente seleccionados. Estos viñedos se ubican en las inmediaciones de Olmedillo de Roa, en la provincia de Burgos, corazón de la Ribera del Duero. Los suelos arcillosos y arenosos de la región aportan a la uva una mineralidad característica y una estructura firme.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-16ºC**

Notas de Cata

De intenso color rojo cereza con tonos violáceos. En nariz, presenta aromas de moras maduras y regaliz. El gusto es sedoso y afrutado con buena persistencia.

Maridaje

Un compañero perfecto para carnes a la brasa y a la plancha. Ideal para estofados, platos de pasta al pesto o arroces.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y fermentadas a una temperatura controlada de 22 ºC para obtener el máximo potencial aromático sometiéndose previamente a un periodo de maceración prefermentativa de 2 días. Esto garantiza que el vino adquiere su color característico y taninos pulidos. Antes de salir al mercado, el vino permanece en botella durante 4 meses.



D.O. Ribera del Duero

409

Un día, otro, un poco más, casi, por fin, ha llegado el gran día! Y el calendario se para a los 409 días, que son, exactamente los días que permanece nuestro vino en las barricas de roble que reposan en la sala de crianza de la bodega de Pagos del Rey, ubicada en Olmedillo de Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero.
Un vino que concentra lo mejor de cada uva, lo mejor de cada barrica, lo mejor de cada tonelero… el resultado de todo ello es un vino complejo, redondo, con matices de fruta roja mezclados con notas especiadas y elegantes ahumados. Su persistencia en boca nos descubrirá un vino lleno de sensaciones.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16-17ºC**

Notas de Cata

Color rojo rubí brillante con matices violáceos. Aromas a moras y arándanos con sutiles notas a tostados y especias fruto del uso elegante del roble de la barrica. En boca abundantes taninos suaves y redondeados, acidez bien integrada y complejo. Un vino muy equilibrado con un final persistente y muy agradable.

Maridaje

Un acompañante maravilloso para cordero asado, croquetas de verduras y carne, cochinillo y chuletas de ternera a la pimienta.

Información Técnica

Las uvas de viñedos Jóvenes y viejos pasan un proceso de maceración a baja temperatura durante tres días. Las uvas jóvenes fermentan a temperatura baja para extraer los máximos aromas de fruta y flores mientras que las uvas de viñedos viejos fermentan a 26-28ºC para asegurar la máxima expresividad. Esto hace que el vino adquiera su color característico y taninos refinados. Finalmente el vino reposa en barricas de roble francés durante 409 días antes de ser embotellado.

Premios

GOLD
2024 Berliner Wine Trophy: 409 2021
2024 Mundus Vini : 409 2021



Vino de la Tierra de Castilla y León

Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL

Altos de Tamaron elaborado con la variedad de uva Tempranillo se suma a la gama amparado bajo la Indicación Geográfica Protegida de Castilla y León.
Son conocidos popularmente como Vinos de la Tierra de Castilla y León y su zona de elaboración está formada por la totalidad de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.
Se trata de vinos equilibrados debido al proceso de maduración de la uva, expuesto al clima de la región con una gran variación de las temperaturas entre el día y la noche.

Región

Castilla y León es una indicación geográfica protegida (IGP), utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con uvas producidas en la comunidad autónoma de Castilla y León, España.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16-18º C**

Notas de Cata

Fruta fresca, frambuesa, sobre notas ligeramente minerales. Sutil, elegante y goloso.

Maridaje

Ideal para acompañar carne roja a la piedra. También se puede maridar con guisos con salsas potentes como las carrilladas ibéricas o el rabo de toro.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y fermentadas a una temperatura controlada de 22 ºC para obtener el máximo potencial aromático sometiéndose previamente a un periodo de maceración prefermentativa de 2 días. Esto garantiza que el vino adquiere su color característico y taninos pulidos.

Premios

PLATA
2023 Mundus Vini: Altos de Tamaron 2022



D.O.Ca. Rioja

Arnegui Tempranillo

Este vino está elaborado con uvas de la variedad tempranillo, originaria de La Rioja Alta, que proceden de viñas con bajos rendimientos. Destacan los aromas a fruta madura de la variedad tempranillo, dando como resultado un vino complejo, amplio y suave.

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 aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD **Tempranillo.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12-14ºC**

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a cerezas dulces y moras. Los aromas están perfectamente reflejados en boca, con toques adicionales a violeta y regaliz. Muy suave con taninos armoniosos y notas de especias dulces sutiles en el postgusto.

Maridaje

Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa y paletilla de cordero.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23ºC durante unos 8-10 días.

Premios

MASTER (97 PUNTOS)
2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2022
ORO
2024 Mundus Vini: Arnegui Tempranillo 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023



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 aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

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

PLATA
2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2023



D.O. Toro

Bajoz Tempranillo

Bajoz Tempranillo toma su nombre del río Bajoz que fluye cerca de la localidad de Morales de Toro en Zamora. Está elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano de la variedad Tempranillo (Tinta de Toro), procedentes de viñas de hasta 40 años. El resultado es un vino afrutado y bien equilibrado.t

Región

Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos. En la Edad Media los vinos tenían privilegios reales, lo que les permitía venderse de forma exclusiva en ciertos pueblos y ciudades. Incluso se dice que Cristóbal Colón llevó vino de Toro en sus expediciones a América. Toro obtuvo su estatus de D.O en 1987.

VARIEDAD
Tempranillo (Tinta de Toro)

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir a una temperatura de 16 a 18ºC.

Notas de Cata

De envolvente color cereza, con reflejos violáceos, en nariz ofrece aromas nítidos e intensos a fresa, frambuesa, grosella y regaliz negro. En boca es estructurado, persistente y carnoso.

Maridaje

Es un vino muy versátil y armoniza con un gran número de platos, en especial con carnes rojas, carnes blancas, embutidos, pizza o pasta.

Información Técnica

Las uvas se seleccionan y el mosto pasa por un periodo de maceración en contacto con las pieles antes de pasar a la fermentación, que se realiza a temperatura controlada de 22-24ºC. Se realiza un proceso de micro-oxigenación para obtener la máxima fructuosidad y unos taninos pulidos y agradables.

Premios

ORO
2022 Gilbert & Gaillard: Bajoz Tempranillo 2021
2022 AWC VIENNA – International Wine Challenge: Bajoz Tempranillo 2021
PLATA
2023 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2022



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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 **12-14ºC**

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 22-24ºC 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 esta 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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 16-18ºC).**

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. Toro

Caño Tempranillo Garnacha

Caño Tempranillo Garnacha está elaborado con las mejores uvas tempranillo (Tinta de Toro) y garnacha. Estas dos variedades se unen para crear un vino lleno de sabores a cereza, arándonos y frambuesas.

Región

Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos. En la Edad Media los vinos tenían privilegios reales, lo que les permitía venderse de forma exclusiva en ciertos pueblos y ciudades. Incluso se dice que Cristóbal Colón llevó vino de Toro en sus expediciones a América. Toro obtuvo su estatus de D.O en 1987.

VARIEDAD **Coupage de Garnacha y Tempranillo.**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **14-16ºC**

Notas de Cata

Intenso color cereza con reflejos violetas. Este vino exhibe aromas a frutos rojos y frutas del bosque. En boca es afrutado con un final prolongado.

Maridaje

Perfecto para acompañar con platos de comida tradicional como fabadas y cocidos. También marida bien con asados y guisos con embutidos.

Información Técnica

Las uvas tempranillo y garnacha se vendimian desde finales de septiembre a finales de octubre. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada en torno a los 24-26ºC para extraer su máximo potencial en color y sabor.



D.O. Ribera del Duero

Canta Mañanas

Como cada mañana, la dulce pero apresurada melodía de nuestro gallo anuncia un nuevo día; especial, único, delicado. Brindemos por ello.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo (Tinta del País)

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-16ºC.

Notas de Cata

De color rojo amoratado con ribetes azulados, muestra un aroma de buena concentración frutal con notas de moras y mermeladas. En boca es sedoso con ataque amable y con gran carácter frutal.

Maridaje

Parrillada de carnes, guisos suaves y arroces.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y fermentadas a una temperatura controlada de 22 ºC para obtener el máximo potencial aromático sometiéndose previamente a un periodo de maceración prefermentativa de 2 días. Esto garantiza que el vino adquiere su color característico y taninos pulidos.

Premios

ORO
2023 Premios Baco: Canta Mañanas 2022



D.O. Valdepeñas

Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz es un vino elaborado con uvas seleccionadas en las mejores parcelas de los viñedos propios de la familia Solís en Valdepeñas.
Su nombre, Albali, hace referencia a una de las estrellas más brillantes de la constelación de Acuario. Inspirado en un cielo despejado y lleno de estrellas, Félix Solís ha querido crear este vino que captura el placer y el estilo optimista de los españoles.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Valdepeñas coge su nombre de la histórica ciudad con el mismo nombre que yace en el valle del río Jabalón, con pequeñas formaciones rocosas (Val-de-peñas *valle de las piedras*). Está ubicada en el sur de Castilla La Mancha, en el centro de España. El clima es extremo, con temperaturas que alcanzan los 40º en verano y -10ºC en invierno.

VARIEDAD **Tempranillo y shiraz**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-18ºC**

Notas de Cata

Color intenso rojo rubí con reflejos violáceos. Intensos aromas florales, a frutas rojas y arándanos. En boca es cálido, sedoso y amplio, con taninos equilibrados y agradables.

Maridaje

Perfecto para acompañar tapas ligeras como jamón serrano, lomo o chorizo, paella, carnes en salsa y queso manchego semicurado.

Información Técnica

Cada paso de la elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de tempranillo y shiraz, que maceran por separado para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 22-24º. A continuación, se ensamblan los vinos en un coupage de 75% tempranillo – 25% shiraz.

Premios

ORO
2022 Premios Baco: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021
2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2022
PLATA
2022 Mundus Vini: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021



Vino de Chile

Casa Solís Cabernet Sauvignon

Casa Solís ha brotado de una semilla en una tierra lejana. Una semilla cuyos orígenes se remontan a 1952 en la bodega de la Familia Solís en España.
De ella nació un árbol que creció y echó raíces. Ahora sus propias semillas arraigan en una nueva tierra; Chile. Casa Solís es una unión de experiencias pasadas en un destino nuevo y emocionante.

VEGANO

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15ºC – 17ºC**

Notas de Cata

Intenso color rojo oscuro con romas a frutas negras. En boca es afrutado, con ricos sabores a grosellas que conducen a un largo final aterciopelado con sutiles toques de especias.

Maridaje

Se puede acompañar con carnes a la parrilla, guisos o empanadas.

Información Técnica

El contacto de las pieles con el mosto en el proceso de fermentación, que se desarrolla a temperatura controlada, se efectúa de forma no muy intensa con constantes remontados para extraer los compuestos tánicos más nobles.

Premios

ORO
2023 Challenge International du Vin: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2022
PLATA
2023 Global Cabernet Sauvignon Masters: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2022

Félix Solís Avantis