



[www.bomabodegasmaribel.es](http://www.bomabodegasmaribel.es)

☎ 925 112 252

Pº Estación 24B Bajo F - 45350 Noblejas (Toledo)



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# RI BE RA DEL DUERO

## AVAN OK

D.O. Ribera del Duero



### La Vid

**Variedad:** 100% Tinta del país.  
**Suelo:** Arena, calcárea, arcilla.  
**Altitud media:** 900m  
**Edad del viñedo:** entre 10 y 25 años  
**Rendimiento:** 5.000 kg/ hectárea  
**Lugar:** Ribera del Duero, Fuentelcéspedes.

### Vinificación

**Elaboración:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25.000 litros, con control térmico de temperatura.

**Crianza:** 4 meses en bodega de roble francés.

**Fecha de embotellado:** Marzo 2021

### Cata

AVAN OK posee matices propios, donde se percibe el carácter afrutado y las peculiaridades de la variedad tempranillo o tinta del país, así como aromas procedentes de su breve paso por bodega.

BODEGAS  
Y VINEDOS  
SAN MANUEL BORGES

Directo y adictivo, una vez tomada la primera copa, apetece repetir.

Alcohol: 14% Vol.

## AVAN

D.O. Ribera del Duero



### La Vid

**Variedad:** 100% Tinta del país.  
**Suelo:** Arena, calcárea, arcilla.  
**Altitud media:** 900m  
**Edad del viñedo:** entre 20 y 40 años  
**Rendimiento:** 3.000 kg/ hectárea  
**Lugar:** Ribera del Duero, Fuentelcéspedes.

### Vinificación

**Elaboración:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 12.000 litros con forma cónica, con control térmico de temperatura.

**Crianza:** 12 meses en bodega de roble francés, 100% nueva.

**Producción:** 45.000 botellas

### Cata

**Vista:** Color rojo picota intenso prácticamente opaco borde violáceo que nos demuestra su gran juventud y sobre todo la capacidad de envejecimiento del vino.

**Nariz:** En nariz es alegre, jovial, divertido. Un conjunto de aromas predominado por las frutas rojas en primera parte y con ciruelas negras y flores de violeta de fondo. Aroma muy intenso y persistente.

**Boca:** es sabroso como una fruta madura y refrescante, con un gran equilibrio y frescura.

**Nota del enólogo:** Lo que yo busco en este vino es la naturalidad "fruta" y "frescura". Que sea un vino complejo pero fácil para el consumidor y sobre todo divertido.

BODEGAS  
Y VINEDOS  
SAN MANUEL BORGES

## AVAN Cepas Centenarias

D.O. Ribera del Duero



### La Vid

**Variedad:** 100% Tinta del país.  
**Suelo:** Arena 100%.  
**Altitud media:** 900m  
**Edad del viñedo:** pre-floxera. Más de 100 años  
**Rendimiento:** 1.400 kg/ hectárea  
**Lugar:** Ribera del Duero, Fuentelcéspedes.

### Vinificación

**Elaboración:** en tina de madera.

**Crianza:** envejecido 18 meses en bodegas de roble francés.

**Producción:** 1.200 botellas

### Cata

**Vista:** Color rojo picota intenso, opaco.

**Nariz:** Muestra su complejidad de los años de las cepas. Un vino para catar, esperar los nuevos aromas que vienen según pasa el tiempo. Frutas, minerales, especias y un algo que le hace único; Ese aroma de tinta del país madura? Puede ser.

**Boca:** es todo lo que un gran vino posee: potencia y sedosidad. Elegancia con poderío, el más y el menos, el yin y el yan, la conjunción, la perfección.

**Nota del enólogo:** En este vino yo digo siempre al catarlo que saca todas las virtudes de todos los Aván: la fruta, la frescura y la juventud del nacimiento, la concentración, minas, etc... La elegancia del Valdehernando. Un gran recuerdo de nuestros antepasados y que elaboramos con gran orgullo.

BODEGAS  
Y VINEDOS  
SAN MANUEL BORGES

# AVAN VINOS DE VIÑEDO: LOS CANTILLOS

D.O. Ribera del Duero

## La Vid

**Variedad:** 100% Tinta del país.  
**Suelo:** Calcáreo con piedra caliza.  
**Altitud media:** 900m  
**Edad del viñedo:** 74 años (plantado en 1944)  
**Rendimiento:** 2.000 kg/ hectárea  
**Lugar:** Ribera del Duero, viñedo de los Cantillos, marco de plantación de 2 por 2 y 4.000 cepas por hectárea.

## Vinificación

**Elaboración:** Despalillado a mano y elaborado en tina de madera.  
**Crianza:** Envejecido 18 meses en barrica de roble francés.  
**Producción:** 2.500 botellas

## Cata

**Vista:** Color rojo intenso y opaco.  
**Nariz:** Aromas a frutas frescas, con matices de talco y cueva.

BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
MANUEL BURGOS

**Boca:** Tiene un paso rápido y fresco, con un trago fino y elegante. Con buena acidez y equilibrio. Tanino dulce, con retrogusto.

**Nota del enólogo:** En este vino, quiero sacar la parte más fresca y diferente del vino de viñedo.



# AVAN VINOS DE VIÑEDO: TORRUBIO

D.O. Ribera del Duero

## La Vid

**Variedad:** 100% Tinta del país.  
**Suelo:** Arcilloso.  
**Altitud media:** 880m  
**Edad del viñedo:** 78 años (plantado en 1940)  
**Rendimiento:** 2.300 kg/ hectárea  
**Lugar:** Ribera del Duero, Fuentespina. Torrubio o Mojón Blanco". Lugar donde se juntan Fuentelcesped, Fuentespina y Fresnillo también llamado el Mojón de las tres F.

## Vinificación

**Elaboración:** Elaborado en tina de madera.  
**Crianza:** Envejecido 18 meses en barricas de roble francés, secado mínimo 3 años, grano extrafino, 100% nuevas, 5 tonelerías mínimo.  
**Producción:** 2.500 botellas

## Cata

**Vista:** Color rojo picota opaco.

BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
MANUEL BURGOS

**Nariz:** Nos podemos imaginar el suelo, arcilla, terroso, el olor del verano en una tarde de tormenta, acompañado por especias, pimienta, clavo y con un final largo fino y delicado.

**Boca:** Es una fuerza bruta en su principio para luego pasar a ser sedoso y persistente. Volvemos a recordar la arcilla con unos taninos de granulometría más importante. El conjunto resulta equilibrado y fresco.



# AVAN VINOS DE VIÑEDO: VALDEHERNANDO

D.O. Ribera del Duero

## La Vid

**Variedad:** 100% Tinta del país.  
**Suelo:** Arena (1,5m) y fondo arcilloso.  
**Altitud media:** 870m  
**Edad del viñedo:** 93 años (plantado en 1925)  
**Rendimiento:** 2.000 kg/ hectárea  
**Lugar:** Ribera del Duero, Fuentespina. Pago de Valdehernando donde se encuentran estas 1,5 hectáreas para elaborar el "Terruño de Valdehernando".

## Vinificación

**Elaboración:** Despalillado a mano y elaborado en tina de madera.  
**Crianza:** Envejecido 18 meses en barrica de roble francés.  
**Producción:** 2.500 botellas

## Cata

**Vista:** Color rojo picota intenso y opaco.  
**Nariz:** Los aromas recuerdan a los de una fragancia, predominando las flores sobre las frutas, especias, etc. Elegante, fino y largo.

BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
MANUEL BURGOS

**Boca:** Es cremoso, goloso y con un final sorprendente por la elegancia y a la vez potencia que deja.

**Nota del enólogo:** En este vino, quiero sacar la parte más femenina y sensual del vino.



# AVAN VIÑEDOS VIEJOS

D.O. Ribera del Duero

## La Vid

**Variedad:** 100% Tinta del país.  
**Suelo:** Arena, calcárea, arcilla.  
**Altitud media:** 900m  
**Edad del viñedo:** 60-80 años  
**Rendimiento:** 2.100 kg/ hectárea  
**Lugar:** Ribera del Duero, Fuentelcesped y Fuentespina

## Vinificación

**Elaboración:** en depósitos de inox de 3.000 l.  
**Crianza:** envejecido 18 meses en barricas de roble francés. 100% nuevas.  
**Producción:** 7.500 botellas

## Cata

**Vista:** Color rojo picota opaco.  
**Nariz:** Es como su nombre indica, concentrado, donde predominan los aromas de grafito, minas, hollín, chimenea, especias y madera de gran calidad. Con aromas muy finos, elegantes y sutiles.

BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
MANUEL BURGOS

**Boca:** es un vino de gran impacto inicial pero sus taninos maduros y su cremosidad le convierten en un vino domado, amplio y sabroso.

**Nota del enólogo:** La palabra lo dice: concentración en el color, en los aromas y en boca, acabando siendo fino y elegante. Una esencia de vino.







BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
JUAN MANUEL BURGOS

## FRESCO ROSADO: *Prieto Picudo*

**FRESCO** es un vino rosado de la variedad de uva **Prieto Picudo (100%)**, que proviene de la **D. O. Tierra de León**.

**Vendimia nocturna.** Maceración peculiar durante **12h**. Descubre, prensado y desfangado estático del mosto durante **48h**. Fermentación en depósitos de **acero inoxidable** a una temperatura de **13°C**.

Es un rosado limpio y brillante, de **fuerte personalidad**, moderno, de aroma intensamente **frutal**, pero lleno de matices **balsámicos y florales**. Con aromas a **fresa** y ligeros recuerdos **balsámicos**. En boca es fresco, como su propio nombre indica y con agradables restos picantes de **carbónico**, sabroso equilibrado y con un **final goloso**.

Perfecto para combinar con ensaladas, arroces y pescados, así como con carnes asadas.

Alcohol: **13,5%**

## FRESCO BLANCO: *Albarín*

**FRESCO ALBARÍN** es un vino blanco de la variedad de uva **Albarín (100%)**, que proviene de la **D. O. Tierra de León**.

Al borde de la **desaparición** de este tipo de uva, decidimos apostar por su desarrollo, tras los exitosos resultados obtenidos en pruebas de micro elaboración.

La **uva** presenta un color **verde-amarillento**, brillante y de forma ovalada. De **maduración temprana**, da lugar a vinos muy **aromáticos, untuosos** y de **notable cuerpo**.

**Vendimia nocturna.** Maceración pelicular durante **48h**. Descubre, prensado y desfangado estático del mosto durante otras **48h**. Fermentación en depósitos de **acero inoxidable** de 150 hl. a una temperatura de **13°**.

Vino de color **amarillo brillante**, con reflejos verdosos. Aroma a **fruta fresca**, destacando matices **vegetales y herbáceos** de la variedad, que aportan complejidad al conjunto. En boca es **fresco, ácido, afrutado**. Con notable **cuerpo** y con un paso en boca sabroso y persistente. **Buen equilibrio**.

Lo podemos acompañar con pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados.

Contenido alcohólico: **13,5%**

Servir a **8-10°C**

BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
JUAN MANUEL BURGOS



## FRESCO SAUVIGNON: *Blanc*

BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
JUAN MANUEL BURGOS

*La Vid*

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc

*Añada*

**Calificación de la añada:** Excelente.

**Vendimia:** Septiembre 2021

*Cata*

De color amarillo con reflejos verdosos, de una intensidad aromática alta a fruta tropical (piña, cítricos, etc...) recuerdos a hierba fresca recién cortada, hinojo, etc...

Fresco en boca, con una acidez y un paso de boca agradable y suave.

Alcohol: **9% vol.**















Bodegas Viña Buena

## VIÑA BUENA *Tinto Joven*

### *Cata*

**Vista:** La cosecha se caracteriza por su intenso y bonito color morado, con reflejos brillantes muy azules.

**Nariz:** También por su generosa fruta madura que recuerda desde la mora negra pasando por frutos rojos bien maduros.

**Boca:** La frutalidad envuelve al paladar con una sensación fresca, suave y redonda a la vez que muy persistente.

**Temperatura de servicio:** 16°C-18°C

**Consumo aconsejado:** entre 1 y 3 años en condiciones óptimas.

**Tempranillo** 100%

**Grado alcohólico:** 13% vol.

## VIÑA BUENA *Tinto Crianza*



Bodegas Viña Buena

### *Cata*

**Vista:** Color cereza picota con brillantes reflejos guinda y suave ribete carmín.

**Nariz:** Destaca su nariz amplia y generosa, donde la fruta madura y el tostado de la madera se unen para crear nuevas sensaciones aromáticas.

**Boca:** Tanino dulce con paso amable en boca. Postgusto agradable donde se vuelven a manifestar las sensaciones olfativas.

**Temperatura de servicio:** 16°C-18°C

**Consumo aconsejado:** entre 2 y 5 años en condiciones óptimas.

**Tempranillo** 100%

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

### *Crianza*

Permanencia en barricas de roble americano y francés de 225 litros de capacidad, con diferentes grados de tostado según cualidades de la cosecha, durante un mínimo de 12 meses hasta un máximo de 16.





# SOMMELIER

## Reserva



### La Vid

**Productor:** Bodegas Señorío de Arana  
**Vino:** Tinto Reserva  
**Botella:** 75cl.  
**Marca:** Sommelier  
**Variedad de uva en porcentaje:** Tempranillo, Mazuelo y Graciano  
**Región:** Rioja Alavesa  
**Denominación de Origen:** D. O. Calificada Rioja

### Vinificación

**Tipo de bodega y envejecimiento:** roble americano durante 18 meses y 2 años en botella.  
**Elaboración:** Detrás de este vino se encuentra un riguroso trabajo de selección tanto en la viña como en la bodega. La fermentación se realiza en depósitos, macerando durante 20 días a 28°C. Finalizado este proceso, el vino decanta de forma natural, como resultado de varios trasiegos. Posteriormente, pasa a las barricas de roble americano donde comienza su crianza durante 18 meses. Por último, el vino pasa un mínimo de dos años en el botellero de la bodega.

### Cata

Estructura potente y elegante, desarrollando notas de frutos rojos, junto con vainilla y ligeros toques balsámicos. Destaca por su color rojo cereza brillante de buena capa y por su aroma intenso, complejo y cálido, con notas de fruta acompañado de toques de especias, vainilla y tostado.  
**Grado de alcohol:** 14,5°

**Acidez total:** 5,5gr/l en Tartárico

**Azúcares reductores:** 1,3 gr/l

# SOMMELIER

## Crianza

### La Vid

**Productor:** Bodegas Señorío de Arana  
**Vino:** Tinto  
**Botella:** 75cl.  
**Marca:** Sommelier  
**Variedad de uva en porcentaje:** Tempranillo  
**Región:** Rioja Alavesa  
**Denominación de Origen:** D. O. Calificada Rioja

### Vinificación

**Tipo de bodega y envejecimiento:** barricas nuevas de roble americano durante 14 meses.  
**Elaboración:** Vino obtenido después de una cuidadosa selección de uvas de nuestros viñedos de Labastida y San Vicente. La fermentación se realiza en depósitos macerando durante 20 días a 28° C. Posteriormente pasa a las barricas de roble americano donde su crianza dura 14 meses.

### Cata

Color rojo cereza con ribete azulado. Capa media, sabroso y bien estructurado en boca. Aromas frutos rojos bien maduros, especias, ligeros toques de vainilla y un rico fondo tostado.

**Grado de alcohol:** 14,5°

**Acidez total:** 5,5gr/l en Tartárico

**Azúcares reductores:** 1,4 gr/l



# BRUNO





## AGONAL CRIANZA

D.O. Rioja

### La Vid

**Varietal:** Mayoritariamente Tempranillo  
**Suelo:** Arcillosos y calcáreos. Muy pobres en materia orgánica.  
**Altitud media:** 400m.  
**Edad del viñedo:** Edad media superior a 17 años.  
**Rendimiento:** 5000 kg/ hectárea.  
**Lugar:** Rioja

### Vinificación

**Elaboración:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante 8 días con levaduras autóctonas.

**Crianza:** 12 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio.

### Cata

**Vista:** Color rojo rubí agranado con ligeros matices púrpura.

**Aroma:** Potente y frutal con clara influencia varietal, excelentes aromas de crianza, con agradables tostados procedentes de roble de calidad.

**Paladar:** Amplio y suave, se aprecia la fruta fresca y madura, recuerdos de moras y cerezas con un toque de vainilla.

## BODEGAS DE ABALOS

Tinto Joven

### Ficha técnica

**Grado:** 14,3° (+0,5)  
**Acidez volátil:** 0,50 gr/l (+- 0,2)  
**Acidez total:** 5,2 gr/l (+-0,5)  
**PH:** 3,70 (+-0,2)  
**Sulfuroso libre:** < 50 mg/l  
**Sulfuroso total:** < 140 mg/l

### Recomendación y Maridaje

**Maridaje:** Carnes blancas y rojas, caza de pluma y todo tipo de quesos.

No se recomienda el consumo a embarazadas ni enfermos hepáticos. Transportar y almacenar en lugar fresco y seco. No exponer a temperaturas extremas.

### Cata

**Categoría y añada:** Tinto joven D.O. Ca. Rioja  
**Varietal:** Tempranillo  
**Madera:** N/A  
**Botella:** N/A  
**Color:** Rojo cereza, brillante e intenso  
**Aroma:** Muy limpio y persistente con tonos de fruta madura y de fruto rojo; fresa, frambuesa y un toque mineral.  
**Gusto:** A la entrada en boca es sabroso, con recuerdos a fruta madura, casi mermelada, el ataque es largo, con mucho volumen y estructura.  
**Retrogusto:** Persistente y de gran armonía, la sensación final es muy agradable.





# BLAS MUÑOZ

## Chardonnay



### La Vid

**Variedad:** 100% Chardonnay  
**Edad Viñedo:** 15 años  
**Barricas:** 50% francés, 50% americano  
**Edad Barricas:** nuevas  
**Tiempo Barricas:** 6 meses  
**Tiempo Botella:** 6 meses  
**Contenido Alcohol:** 14% vol.  
**Temperatura servicio:** 5°/7°

La crianza suele durar aproximadamente 6 meses, siempre en barrica nueva, modulando este periodo de forma que la madera no se apodere del vino.

### Vinificación

Tras la entrada de la uva en la bodega, ésta es conducida a la despalilladora. Maceración del mosto con los hollejos con el fin de obtener una mayor extracción de los aromas.

Obteniendo el mosto, fermenta en barrica nueva de roble, Además de la cesión de los aromas y tanino del roble, el vino se ve enriquecido por una crianza sobre las lías de las levaduras que periódicamente se ponen en suspensión con la técnica del batonnage. Obtenemos así un vino con mucho más volumen en boca, más graso.

### Cata

**Vista:** Color amarillo pajizo muy atractivo, con ribetes dorados. Brillante limpio y glicérico.

**Nariz:** Aroma muy agradable, tostado de la madera, vainilla y mantequilla, ligeros ahumados y notas florales. Recuerdos de cítricos (pomelo), frutos secos y fruta lanca.

**Boca:** Resulta cálido y graso, ancho y tostado, envolviendo el paladar, percibiéndose un final de buena crianza. Su persistencia en boca es prolongada.

**Maridaje:** Platos elaborados de pescados de todo tipo y mariscos. Arroces. Perfecto incluso con carnes asadas, como cordero, cabrito, etc...

# FINCA MUÑOZ

## Cepas Viejas

### La Vid

**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Edad Viñedo:** selección de entre 60 y 100 años. 30° fermentación  
**Barricas:** roble americano 80%, roble francés 20%  
**Edad Barricas:** nuevas  
**Tiempo Barricas:** 12 meses  
**Tiempo Botella:** 12 meses  
**Contenido Alcohol:** 14,5% vol.  
**Temperatura servicio:** 18°C

El proceso de crianza se realiza durante 12 meses en barrica de roble americano (80%) y francés (20%).

### Vinificación

Despalillado, encubado con una duración de 20 días. Temperatura 30°C. Posterior trasiego a depósito donde transcurre la fermentación maloláctica, una vez finalizada esta, se realiza un nuevo trasiego y posteriormente pasa a la barrica para iniciar el preproceso de crianza.

### Cata

**Vista:** Limpio y brillante de intenso color cereza.

**Nariz:** Excelente expresión varietal, fruta roja y frutillos negros del bosque en confitura. Perfecto equilibrio entre frutuosidad y los matices adquiridos durante la crianza, resaltando agradables tostados, vainillas y un toque balsámico.

**Boca:** Carnoso y aterciopelado, se aprecia fruta fresca y madura (mora y cereza) con una pizca de vainilla, coco, menta y laurel. Bien estructurado, pulido y largo.

**Maridaje:** Para acompañar platos elaborados y de consistencia. Carnes rojas, quesos de fuerte sabor, platos de caza, estofados... Por sus características es un vino de gran longevidad. Aunque es perfecto para su consumo actual.



MUÑOZ  
VIÑEDOS Y BODEGAS

COLECCIÓN DE LA FAMILIA



*BM*  
BODEGAS DEL MUNI

## BLANCA SELECCIÓN

### *La Vid*

**Variedad:** 60% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc, 18% Verdejo, 4% Riesling.

**Grado alcohólico:** 12,5%

**Embotellado:** Corcho sintético, botella Bordelesa Stylus.

### *Cata*

De color amarillo, con reflejos verdosos, de una intensidad aromática alta, recuerdos de fruta tropical ( piña, mango, maracuyá, etc) recuerdos de fruta blanca. Frutal en boca, conjuga elegancia, fineza, es alegre, fresco y persistente.

Compañero de pescados, mariscos, arroces, pastas, quesos, etc. Servir a 4-6°C

## VENDIMIA SELECCIONADA

*BM*  
BODEGAS DEL MUNI

### *La Vid*

**Variedad:** 90% Tempranillo, 5% Syrah y 5% Garnacha.

**Grado alcohólico:** 14%

**Embotellado:** Corcho natural, botella Bordelesa Alta.

### *Cata*

De color rojo rubí. Intensidad aromática alta. En boca nos recuerda a frutos rojos. Es sabroso, fresco y elegante.

Compañero de carnes, guisos, quesos. Servir a 12-14°C





# ROBLE



*BDM*  
BODEGAS DEL MUNI

*La Vid*

**Variedad:** 70% Tempranillo, 5% Garnacha, 10% Syrah, 5% Petit Verdot, 10% Merlot.  
**Grado alcohólico:** 14%  
**Embotellado:** Corcho natural, botella Bordelesa Alta.  
**Permanencia en barrica:** 4 meses en barrica de roble francés.

*Cata*

Color rojo rubí con reflejos azulados. Intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos (mora, arándanos). Elegantes notas de madera de alta calidad. Tanino dulce y suave. Compañero de carnes de caza menor, carnes rojas y quesos semicurados. Servir a 12-14°C.

# LUCÍA SELECCIÓN

*La Vid*

**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Grado alcohólico:** 14,5%  
**Embotellado:** Corcho natural, botella Bordelesa Alta.  
**Permanencia en barrica:** 15 meses en barrica de roble francés.

*Cata*

Color rojo intenso. Recuerdos en boca a cereza. Corpulento. Conjugue elegancia. Tanino dulce y suave, largo en el paso de la boca. Intensidad aromática alta.

Compañero de carnes de caza menor, carnes rojas y quesos semicurados. Servir a 12-14°C.

*BDM*  
BODEGAS DEL MUNI



# SARA SELECCIÓN

*BDM*  
BODEGAS DEL MUNI

*La Vid*

**Variedad:** 70% Verdejo y 30% Riesling  
**Grado alcohólico:** 8%  
**Embotellado:** Corcho sintético, botella Bordelesa Stylus.  
**Permanencia en barrica:** 4 meses en barrica de roble francés.

*Cata*

De color amarillo pálido, con reflejos pajizos de una intensidad aromática alta a fruta tropical (piña, cítricos, etc.). Recuerdos a hierba fresca recién cortada, hinojo, etc. Una caricia al paladar, conjugue elegancia, fineza, es alegre, dulce, fresco y persistente. Compañero de mariscos, pescados, arroces, pastas y dulces de repostería. Servir a 4-6°C.





*BM*  
BODEGAS DEL MUNI

## VÍA ARXÉNTEA *Treixadura y Godello*

### *La Vid*

**Vinicultor y propietario:** Manuel Guerra Justo

**Variedad:** 50% Godello, 50% Treixadura

**Grado alcohólico:** 13%

**Denominación de Origen:** Monterrei (Verin-Orense)

**Viñedo propio:** 6.5 Htas de extensión

**Suelos:** Arcillo-arenosos de origen tectónico

**Clima:** Continental de tipo mediterráneo, temperatura media de 12° y pluviometría media de 683mm/año

**Producción:** 40.000 botellas

### *Cata*

Color amarillo pálido con reflejos verdes y alimonados. Intensidad y calidad aromática. Aromas a frutas blancas y de pelo como manzana, melocotón y mango; notas cítricas y de membrillo, laurel y hojarasca. Buena estructura y ligera textura grasa, envolvente y glicérico, con un punto goloso y muy bien equilibrado, buena acidez y postgusto largo y afrutado.

## VÍA ARXÉNTEA *Mencía*

*BM*  
BODEGAS DEL MUNI

### *La Vid*

**Vinicultor y propietario:** Manuel Guerra Justo

**Variedad:** 100% Mencía

**Grado alcohólico:** 13%

**Denominación de Origen:** Monterrei (Verin-Orense)

**Viñedo propio:** 6.5 Htas de extensión

**Suelos:** Arcillo-arenosos de origen tectónico

**Clima:** Continental de tipo mediterráneo, temperatura media de 12° y pluviometría media de 683mm/año

**Producción:** 9.000 botellas

### *Cata*

Color granate, ribete violáceo, media caña, buena lágrima. Frutas rojas maduras y ligera florales se ensamblaron los balsámicos. Mentolado, vainilla, tostados, notas de cacao y café; rematando al oxigenarse con matices de regaliz y toffe. Boca de estructura media, tanino suave y ligeros bien integrado en la textura, untuosidad y volumen del vino ligeramente goloso, paso de boca fácil y amable.





# BRUT NATURE ALSINAC



El cava Brut Nature es un cava de 12 meses en rima, elaborado con una cuidada selección de vinos del penedés, el alto contenido en parellada de nustro cava le confiere un aroma delicado y un sabor excepcional.



# PORTA DA RÍA

## D.O Rias Baixas

### La Vid

**Subzonas:** Salnés, Condado y Ulla

**Grado alcohólico:** 12,5%

**Edad Cepas:** 7 a 20 años

**Densidad de plantación:** 1100-2000 cepas/Ha.

**Tipo suelo:** 50% meteorización de granito, 25% arcilloso, 25% arenoso.

**Tipo de clima:** atlántico y continental

### Cata

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Albariño, vino de color verde líon, con reflejos dorados, limpio y brillante con un intenso aroma destacando la fruta como pera, manzana y melocotón. En boca presenta una acidez integrada en el conjunto, grueso, glicérico y muy equilibrado. La frescura de la fruta de pepita es arropada por la untuosidad de la fruta de hueso, que le confiere al conjunto gran armonía sedosa al paso por la boca.

## VIA COREL

### La Vid

**Variedad:** 100% Garnacha

**Grado alcohólico:** 13%

**Temperatura fermentación:** 15°C

**Tiempo fermentación:** 14-21 días

**Método elaboración:** sangrado tradicional.

### Cata

Ofrece un color rojo frambuesa en su presentación visual. En nariz destacan agradables notas de fruta roja en confitura y una ligera sensación herbácea que le da frescura. En boca es ligero, seco en la entrada, fresco y final aromático. Se aconseja degustar entre 9-12°C. Es un vino joven, intenso y afrutado especialmente apropiado para entrantes, verduras y pescados.



## VIÑA VIANDA

### La Vid

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Grado alcohólico:** 13,5%

**Zona de producción:** La manchuela

### Cata

Color rojo picota con tonos violáceos. Vino elegante con aromas florales y frutales, recordando a mora, cereza y guindas. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de viñedos de la Manchuela, realizada antes de su embotellamiento la fermentación maloláctica. En último lugar se clasifica con medios naturales para su posterior embotellamiento. La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con perfecto equilibrio entre los grados y los parámetros de color. Muy agradable al paladar con una entrada fresca y suave, servir entre 14-16°C.





# NANCLARES VERDEJO

*D.O Rueda*



## *La Vid*

**Variedad:** 100% Verdejo  
**Viñedo:** entre 10 y 15 años  
**Grado alcohólico:** 13%  
**Vendimia:** Mecánica  
**Cultivo:** Espaldera  
**Producción:** 150.000 botellas.

Los viñedos con los que se elabora este vino están ubicados en La Seca, D.O. Rueda, donde se encuentran los mejores terrenos para la elaboración de vinos blancos. Las uvas proceden de viñas en espaldera de más de 15 años de antigüedad. El clima de esta zona es perfecto para el viñedo, lo que se une a unos suelos con superficie de antos rodados y subsuelo arcilloso, que aportan al vino un toque mineral. Durante el proceso de fermentación sigue un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las excepcionales características de este vino.

## *Cata*

Amarillo pálido y reflejos verdosos. Nariz delicada con suaves notas de mandarina, piel de naranja, melocotón y notas de anís. En boca es redondo y agradable, con una equilibrada acidez y sabores persistentes a fruta de hueso y piña, con notas de citronela y hierbas aromáticas. Se recomienda servir frío, con pescado a la plancha, almejas, pollo a la plancha y verduras.

# CARMEN DOLORES

*D.O Rueda*

## *La Vid*

**Variedad:** 100% Verdejo  
**Elaboración:** Tanques de acero inoxidable  
**Corcho:** Diámetro 5  
**Botella:** 400 gramos, bordelesa 316mm  
**Cápsula:** Complejo

## *Cata*

Atractivo color amarillo pálido, ligeramente pajizo con brillantes reflejos verdosos. Perfecto equilibrio entre notas frutales y herbáceas. Fresco y persistente



# JAVIER SANZ

## Bruñal



### La Vid

**Variedad:** 100% Bruñal  
**Grado alcohólico:** 12,5%  
**Viñedo:** más de 10 años  
**Zona:** Vino de la Tierra de Castilla y León  
**Método de cultivo:** Espaldera  
**Producción:** 20.000 botellas  
**Formato botella:** 750 ml

Las uvas Bruñal con las que se elabora este vino, proceden de los Arribes del Duero, adaptadas al terruño de los viñedos de La Saca (Valladolid). El suelo donde se encuentran estos viñedos está compuesto por terrenos pobres con superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso factores que aportan al vino un toque mineral. El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño, y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20°C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

### Cata

De color rojo picota, con ribetes amarotados, limpio y brillante. En nariz tiene una gran intensidad de frutas rojas, integrándose con el paso de tostado de la madera y toques muy minerales. En boca es fresco, con una muy buena acidez que se integra desde el principio hasta el final. Un vino muy carnoso y goloso. Se recomienda servir a 14-16°C. Es un vino excelente para acompañar a un amplio abanico de platos, como carnes a la brasa, embutidos, arroces condimentados y quesos de diferente tipo.

# JAVIER SANZ

## Verdejo

### La Vid

**Variedad:** 100% Verdejo  
**Grado alcohólico:** 13%  
**Viñedo:** más de 40 años  
**Zona:** D.O Rueda  
**Método de cultivo:** Espaldera  
**Producción:** 500.000 botellas  
**Formato botella:** 750 ml y Magnum  
**Vendimia:** Mecánica

Las uvas verdejo con las que se elabora este vino proceden de nuestros viñedos más antiguos de La Seca. Son el resultado de la selección más personal de Javier Sanz. Se trata de 45 hectáreas de más de 40 años de edad. El suelo donde se encuentran estos viñedos está compuesto por una superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, factores que aportan al vino un toque mineral. El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20°C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

### Cata

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora. Se recomienda servirlo entre 6-8°C. Es excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc... Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.









BoMa  
BODEGAS MARIBEL

