
“PRIMERAS MARCAS”

D I S T R I B U I D O R A

Novedades



Las Novedades son variadas e interesantes. La incorporación del Champagne Louis Roederer, con su prestigioso Cristal.

Domaine d'Ott*, un pequeño Château de la zona de la Provence que produce el único vino rosado de prestigio del mundo.

De la zona de Jerez, incorporamos la bodega Fernando de Castilla, con sus famosos Brandies, vinagres y sus dos gamas de vinos jerezanos, Classic y Antique.

Otra importante novedad, bajo la marca Hechizo, son el Pedro Ximénez y Moscatel, que rompen con el sistema tradicional de soleras y

criaderas, aportando así frescura y ligereza a sus vinos.

De la bodega Viña Sastre, incorporamos el ACOS. Se trata de un nuevo vino elaborado con sus mejores viñedos de la zona de la Horra, que pretende colocarse entre los grandes vinos de España.

Por otra parte, de la prestigiosa casa Ladoucette, presentamos su nueva gama de vinos de la zona de Suiza y su gama de licores de la Côte de Beaune.

Veá ha revolucionado el mundo del aceite con un sistema único de extracción.

“PRIMERAS MARCAS”

D I S T R I B U I D O R A

Distribuidora de Primeras Marcas S.A. ha seleccionado exclusivamente elaboraciones de la más alta calidad y prestigio, con el fin de atender a los conoedores más exigentes.

Todas las marcas, de reconocido prestigio internacional, pertenecen a firmas familiares, cuyos propietarios a través de generaciones han mantenido el mismo espíritu del bien hacer.

Nuestra comercialización basada en la selectividad de las ventas y en el buen servicio, pretende ser merecedora de su confianza.

Apdo. Correos 185
C/ Alemania nº 51
08700 IGUALADA - BARCELONA
Tel. 93 804 55 05
Fax 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es

PRIMERAS MARCAS desde 1986



Louis Roederer
Pág. 4



Domaines d'Ott
Pág. 16



Fernando de Castilla
Pág. 20



Hechizo
Pág. 36



Viña Sastre
Pág. 38



Pujanza
Pág. 42



Mancuso
Pág. 44



Vinhos do Douro
Pág. 46



Fechy
Pág. 48



Ch° de Pez
Pág. 52



Moueix
Pág. 53



Ànima Negra
Pág. 54



The Family Cask
Pág. 56



Dartigalongue
Pág. 58



Clément
Pág. 59



Morand
Pág. 60



Philippe de Bourgogne
Pág. 61



VEÀ
Pág. 62



CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER

Champagne

Uno de los vinos más agradables que se pueden encontrar es seguramente el Champagne.

Es fruto de un método sofisticado, fruto en parte del azar, de la naturaleza y de la reflexión humana. Las condiciones geográficas de la Champagne no son precisamente las ideales, baja insolación, elevada pluviometría, producían un vino de escasa graduación. Ciertamente nada hacia presagiar que este pequeño vino diera origen a uno de los mejores vinos del mundo.

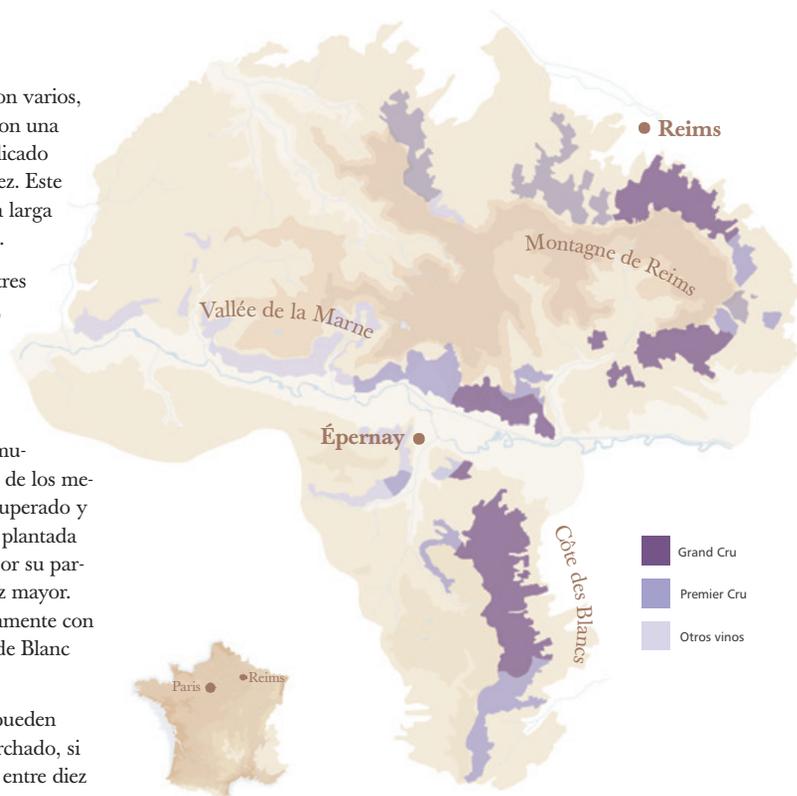
El frío propio de la zona, provocaba que una parte de los azúcares no fermentaran, y espontáneamente en primavera, generarán una segunda fermentación, que provocaba un fino burbujeo, algunas botellas llegaban a estallar, eran conocidas como revienta-taponés.

Mucho antes de que se elaborasen vinos con burbujas, los vinos de la Champagne eran muy habituales en París, donde se conocían como vins de la rivière o vins de la montagne. El río era el Marne; la “montaña”, la elevación boscosa que se alza hasta los 300 m y que separa París de la ciudad de Reims.

Los factores de la calidad son varios, el suelo, la latitud juntamente con una temperatura templada, y un delicado equilibrio entre azúcares y acidez. Este último factor explica en parte la larga vida en botella del Champagne.

En Champagne se utilizan tres tipos de uvas. Hasta hace poco, la más cultivada era la Pinot Meunier, una variedad afín a la Pinot Noir, claramente frutada, pero no tan fina. Todavía proporciona el vino base para muchos Champagnes, a excepción de los mejores, pero la Pinot Noir la ha superado y se ha convertido en la uva más plantada de la región. La Chardonnay, por su parte, posee un porcentaje cada vez mayor. El Champagne elaborado únicamente con Chardonnay recibe el nombre de Blanc de Blancs.

Los mejores Champagnes pueden conservarse, después del descorchado, si están correctamente guardados entre diez y más años.





Louis Roederer

Las 214 hectáreas de los viñedos Louis Roederer están bien repartidas en las tres principales zonas de producción de Champagne, Montagne de Reims, Vallée de la Marne y Côte des Blancs.

Las cepas están plantadas en estas tres zonas y en los mejores Crus, no existe prácticamente ningún Grand Cru de Champagne en donde no esté presente Louis Roederer.

Su producción cubre, alrededor del 70% de las necesidades de uvas de la Maison. Por ello, se puede afirmar que Louis Roederer es un “champagne de la propiedad”.

Por la situación privilegiada de sus viñedos y gracias a la política selectiva de sus adquisiciones complementarias, Louis Roederer se beneficia de la más completa variedad de vinos de coupage. Dispone así, de los mejores caldos para la composición de sus cuvées, especialmente para la más prestigiosa, la Cuvée Cristal.





La tierra, la gran diferencia

Louis Roederer posee una de los más importantes viñedos de la Champagne. Sus 214 hectáreas repartidas en las tres principales zonas de la región – *Montagne de Reims*, *Vallée de la Marne* y *Côte des Blancs* –, cubren la mayor parte de sus necesidades. Esta buena distribución de los viñedos es esencial, ya que los vinos de cada uno de los pagos tienen peculiaridades como: cuerpo, carácter, dulzura, elegancia y finura. Estas características son indispensables para la elaboración de un Champagne perfectamente equilibrado.

Las cepas además están plantadas en las mejores tierras – "crus" del 95% al 100% – y no existe prácticamente ningún Grand Cru de Champagne donde no esté presente Louis Roederer. La propiedad y por lo tanto control, de esta impresionante cantidad de viñedos de altísima

calidad es un elemento diferencial y único en el mundo del Champagne, donde la mayoría de grandes marcas poseen una ínfima cantidad de viñedo y compran el vino tranquilo a pequeños productores. Louis Roederer entendió hace generaciones que la base de un gran vino es una gran uva.

La vendimia: manual, rápida y cuidadosa

Todos los años, de finales de septiembre a principios de octubre – 100 días después de la floración – Louis Roederer emplea a 600 vendimiadores para una vendimia completamente manual. La uva se transporta cuidadosamente en cestas de 50 kg, que son entregadas de inmediato en los tres lagares de la Maison. Para los vendimiadores Louis Roederer necesita una organización muy rigurosa para ali-



Louis Roederer utiliza prensas clásicas para la obtención de sus elegantes mostos



mentarlos y alojarlos en los dormitorios situados cerca de estos lagares.

El prensado: solo lo mejor para el Champagne Louis Roederer

La ley obliga a prensar 4.000 Kg de uvas al mismo tiempo y a no extraer más que 2.550 litros de jugo de estas uvas. Los primeros 2.050 litros constituyen "la Cuvée" – el mejor mosto – y los 500 litros restantes "la Taille", de calidad inferior. En Roederer solamente se utilizan estos primeros 2.050 litros, los últimos 500 litros o "Taille", son vendidos o intercambiados por otros caldos de calidad superior. Al cabo de algunas horas de reposo, los mostos son transportados a las cavas.

El vino: microfermentaciones en 240 pequeños tanques

La primera fermentación comienza en las cavas de Louis Roederer de Reims, al siguiente día de la vendimia y dura varias semanas; de esta forma se obtiene un vino tranquilo. La fermentación se hace a temperatura controlada en 240 pequeños tanques que permiten mantener intacta la variedad organoléptica de los viñedos de Louis Roederer. En la primavera, el Jefe de Bodega y sus colaboradores catan cada variedad, por separado, para determinar sus particularidades y preparar el Coupage o la "Cuvée".



Depósitos de fermentación de pequeñas dimensiones, que permiten la selección parcelaria en su proceso de vinificación



Vinos de reserva: unas existencias únicas en Champagne

La particularidad esencial del champagne es el sabio ensamblaje de vinos de diferentes pagos.

Por la situación privilegiada de sus viñedos Louis Roederer se beneficia de la más completa variedad de vinos para los "coupage". Dispone, así, de los mejores caldos para la composición de sus "cuvées", especialmente para la más prestigiosa, la "Cuvée" Cristal, realizada solamente con vinos provenientes de 100% Grand Cru de Champagne.

Algunos de estos vinos se guardan en reserva, en grandes toneles, para algunos de los champagnes de Louis Roederer, especialmente el Brut Premier. De esta forma, en los años menos favorables se mantendrá la calidad y el estilo de la Maison, añadiendo estos vinos de reserva al coupage.

Se conservan así, durante años más de 900.000 litros de vino de reserva en cerca de 150 barricas de roble. Algunos de ellos estarán 8 años en barricas y formarán parte del licor de expedición máspreciado. Louis Roederer es hoy en día la única Empresa de Champagne que puede permitirse semejante lujo.





Para las "Cuvées" elaboradas con caldos de una misma cosecha de excepcional calidad, el jefe de bodega no incorpora ningún vino de reserva para conservar toda la personalidad y el valor del año de su cosecha. De esta forma se obtiene un champagne de añada o Millésimé, como el famoso "Cristal".

La "Cuvée", el estilo Roederer

Para la elaboración de la "Cuvée" se armonizan veinte, treinta y, algunas veces, 40 "crus" diferentes; se obtiene así un vino perfectamente equilibrado. Se trata de una operación de extraordinaria importancia, cuyo secreto sólo conocen los enólogos de Louis Roederer.

Es durante este proceso, cuando se incorpora una proporción determinada de vinos de reserva de vendimias anteriores, que otorga a la "Cuvée" del Brut Premier más finura, cuerpo, complejidad, y asegura la perennidad y el respeto al estilo de Louis Roederer. Gracias a sus importantes reservas de vino, Louis Roederer preserva la calidad única de su champagne Brut Premier, que le confiere prestigio mundial.

El nacimiento de las burbujas, el misterio del tiempo

Para generar la segunda fermentación alcohólica, al embotellar la "Cuvée" se añade una pequeña cantidad de azúcar de caña, levaduras y vino. Las levaduras transformarán, mediante reacciones químicas, el azúcar de caña en alcohol y gas carbónico. Encerrado dentro de



Las cavas en Reims tiene más de 6 km de extensión



la botella, éste da origen a las burbujas en el vino y crea una presión en la botella.

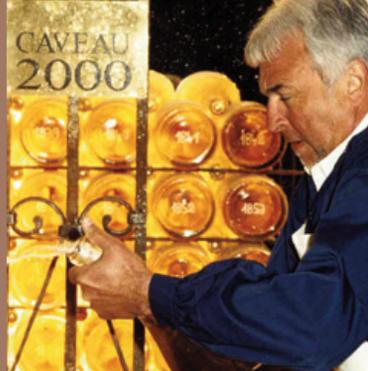
Después de esta operación, se bajan las botellas a las cavas – de unos 6 Km de extensión – que posee Louis Roederer en Reims. Estas bodegas, protegidas de la luz y de los cambios térmicos para mantener una temperatura constante de 10°C, conservarán las botellas durante 3, 4, 5, 6 y más años. Louis Roederer realiza unas de las crianzas más largas de Champagne que a menudo doblan el mínimo de la denominación. El tiempo determina en gran medida la calidad del Champagne resultante, su cremosidad y complejidad.

El removido y los pupitres de "cristal"

La segunda fermentación provoca la formación de un poso que se adhiere a las paredes de las botellas, y que es necesario eliminar. Para ello se colocan las botellas sobre unos pupitres con el cuello ligeramente inclinado hacia abajo. Todos los días unos experimentados especialistas giran cada botella, con una pequeña sacudida, cuidando de inclinarla hasta una posición casi vertical conforme van progresando las operaciones. Al cabo de uno o dos meses el poso se habrá deslizado completamente hasta el cuello de la botella. Son famosos los pupitres de cristal que brillan debido a su botella transparente.



Famosos son los pupitres, donde se efectuá el proceso de removido, las botella de Cristal transparente brillan reflejando la luz



El "degüelle" y el licor de expedición con vinos de reserva

Para realizar esta operación se sumerge el cuello de la botella en una solución refrigerante, de tal manera que se forme una porción de hielo que aprisione el poso. Al sacar el tapón, la presión interior expulsa este hielo. Para reemplazar el champagne perdido se completa con vino de la misma "cuvée" al cual se le añade cierta cantidad de "licor", mezcla de azúcar de caña y del mejor vino de reserva en el caso de Louis Roederer. La cantidad de azúcar definirá el tipo de champagne obtenido - Brut, Seco, o SemiSeco -. Louis Roederer produce casi exclusivamente Brut. Al final, se coloca el corcho definitivo. Cuando se alcanza este nivel, el champagne ya está listo.

El descanso y el "assamblage", seis meses extraordinarios

Louis Roederer dejará descansar sus champagnes un mínimo de seis meses más, después del "degüelle", antes de su comercialización. La botellas de champagne esperarán a que "licor" ya esté perfectamente fusionado con el vino, antes de recibir la etiqueta y el medallón. Después se dispondrán en cajas para ser enviadas desde Francia a unos 60 países del mundo en donde se distribuyen los Champagnes Louis Roederer.



Roederer Cristal

Después de heredar en 1833 la Maison de Champagne adquirida por su tío, Louis Roederer decidió concentrar sus esfuerzos en diversos países, entre ellos Rusia. Poco tiempo después, el propio Zar supo valorar la extraordinaria calidad del Champagne de Monsieur Louis Roederer, enviando cada año al Jefe de Bodega de la Corte a Reims para participar personalmente en la elaboración de su Cuvée personal.

Un día del año 1876, el Zar Alejandro II hizo observar a su sumiller que nada distinguía las botellas servidas en su mesa, envueltas en servilletas blancas, de las que sus invitados podían comprar en los comercios del país.

A partir de entonces, exigió que su "Cuvée" personal se elaborara en botellas de cristal de fondo plano: gracias a este seguro medio de identificación, la botella se distinguía perfectamente de las demás. Así nació el champagne Cristal, presentado en una botella cuyo aspecto no ha variado desde hace más de un si-

glo, pero que otras marcas de champagne de la época, se aprestaron a imitar sin escrúpulos.

La Revolución de Octubre acabó con el mercado ruso. No obstante, la Maison Louis Roederer decidió continuar la producción de Cristal, que se comercializó en todo el mundo con verdadero éxito. Hoy en día, debido a su producción limitada, es difícil satisfacer toda la demanda.



Zar Alejandro II





BRUT CRISTAL

Cepas: 55% Pinot Noir
45% Chardonnay

Los caldos que componen la elaboración de esta “Cuvée” de prestigio, y quizás este sea el secreto de su renombre, proceden de los mejores viñedos de la Maison Louis Roederer. Cristal sólo se elabora en los años en que las cosechas son excepcionales; procedente de uvas vendimiadas únicamente en parcelas de viñedos de Louis Roederer clasificados a 100% en la escala de “crus”, es decir Grands Crus.

75 cl., 150 cl., 300 cl. y 600 cl. 12%



BRUT CRISTAL ROSÉ

Cepas: 60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Cristal Rosé se produce por maceración pelicular, que consiste en dejar macerar uvas de Pinot Noir largas horas en la prensa para extraer su afrutado y bello color rosa salmón. Para ello son necesarias uvas muy concentradas y aromáticas, que provienen de las mejores viñas Grands Crus de Louis Roederer, solamente en añadas excepcionales. Este gran champagne madura entre cinco y siete años sobre su propio sedimento y descansa aún seis meses adicionales después del “degüelle”.

75 cl. y 150 cl. 12%



BRUT PREMIER

Cepas: 56% Pinot Noir

34% Chardonnay

10% Pinot Meunier

El Brut Premier es tradicionalmente una fusión de al menos cuatro vinos de distintas cosechas. Entre un 8% y un 25% de este conjunto procede de vinos de reserva que le confieren un cuerpo y una complejidad particulares, la impronta del estilo Louis Roederer.

El Brut Premier se caracteriza por su equilibrio entre el frescor y una sutil y aterciopelada complejidad.

37 cl., 75 cl., 150 cl., 300 cl. y 600 cl. 12%



BRUT VINTAGE

Cepas: 66% Pinot Noir

34% Chardonnay

El Brut Vintage es la perfecta expresión de las características siempre peculiares del año de su cosecha. Naturalmente debe tratarse de un gran año, en cuyo caso la Maison Louis Roederer saca un espectacular provecho de la calidad de las uvas de su viñedo.

Es difícil imaginar una revelación más auténtica de las virtudes que se conjugan en un terruño, la magia de un año y el "savoir faire" de Louis Roederer.

75 cl. 12%



BRUT VINTAGE ROSÉ

Cepas: 70% Pinot Noir
30% Chardonnay

El Brut Rosé Vintage de **Louis Roederer**, célebre por su color ligeramente asalmonado, ilustra maravillosamente la devoción de la Maison a los métodos habitualmente ya en desuso, por los cuidados y paciencia que requieren. Se produce por maceración pelicular, que consiste en dejar macerar uvas de Pinot Noir muchas horas en la prensa para extraer su afrutado y bello color rosa salmón.

75 cl. 12%



CARTE BLANCHE, SEMI SECO

Cepas: 40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Meunier

El Carte Blanche de **Louis Roederer**, con 45g de azúcar por litro, nace de la pasión de la Maison por satisfacer a todos los amantes del Champagne de altísima calidad. Basado en el Brut Premier, este semi-seco seduce con sus aromas florales con notas a almendra garrapiñada, su textura voluptuosa, cremosa y su agradable persistencia. Ideal para postres y amantes de los vinos amables.

75 cl. 12%

Domaines Ott

Côtes de Provence

La viña necesita su tiempo. Los hombres del vino suelen pasarse toda la vida. Así pues, Marcel Ott, sus hijos y sus nietos lo han hecho desde 1896. Marcel Ott, agronomo, alsaciano emprendió la creación de una gran viña, los primeros ensayos los realizó en la región de Cavalaire

Pero fueron el Château de Selle en 1912, el Clos Mireille, y más tarden el Château Romassan, también en el Var, los que conformaron la gran aventura de la familia Ott. Tras largos años de esfuerzo y paciencia.

Cada viña se tuvo que ganar a la roca. Los principios de la cultura, inspira-



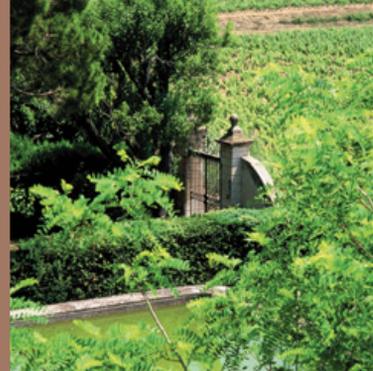
da en un gran respeto a la natura, son rigurosos. Afortunadamente, la tierra está agradecida, de la cual nace unos vinos de una calidad excepcional. Des de 1930 el Rosé Coeur de Grain traspasa las fronteras.

Actualmente, la elegancia y el prestigio están representados en las mejores mesas del mundo entero.

En 2004, Domaines Ott establecida desde hace más de cien años, se une a Louis Roederer. Una sinergia alrededor de grandes vinos.

La Provenza está situada en el sudeste de Francia adyacente a Italia, casi la mitad de la tierra cultivada de Provenza son viñedos, con otros importantes cultivos, los olivos y los almendros.

Habitualmente, los rosados y los tintos se elaboran con las variedades del sur, la Garnacha, la Cinsaut y la Carignan. La Mourvèdre hace una gran aportación a Bandol. La Syrah y la Carbenet Sauvignon son vitales en el interior, sobre todo en los aldeaños de Aix, mientras que extrañas y antiguas uvas como la Fuella, en Bellet, la Tibouren, en Bandol y la Manosque, en



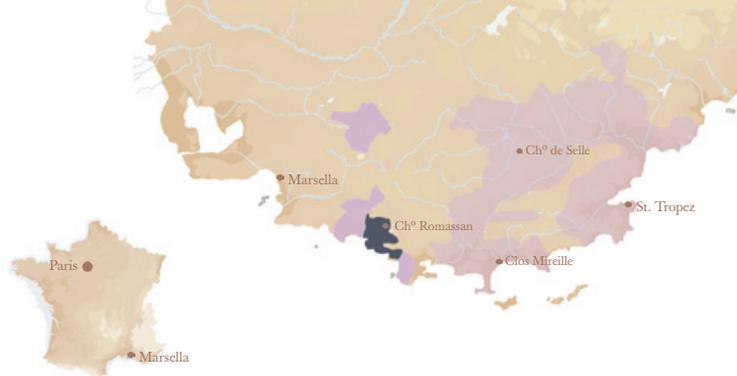
Entrada al Château
Romassan en
Bandol

Palette. Los blancos están dominados por las variedades del sur, Ugni Blanc y Clairette, junto con algo de Bourboulenc y Rolle. Además podemos encontrar la Sémillon, la Sauvignon, la Roussanne y la Chardonnay.

En esta zona tan extensa existen suelos muy diferentes, pero por norma los suelos son pobres y poco fértiles, no obstante hay cierta cantidad de arcilla en el interior y también algo de piedra caliza pedregosa, piedra arenosa y grava en las diversas zonas. El clima es mediterráneo, con veranos calurosos e inviernos cálidos y secos. El Mistral, viento que forma parte de la climatología de la zona, seca las uvas después de un esporádico diluvio.



Marcel Ott



BANDOL

Côtes de Provence

En una serie de terrazas orientadas al sur, al norte del puerto de Bandol se produce un vino distinto al resto de vinos de la Provenza, en calidad son los vinos más interesantes de la zona. La mayoría del vino de Bandol es tinto, se elabora con un coupage dominado por la Mourvèdre, una uva herbácea casi silvestre y de un color rojo intenso.

El clima benigno de la zona hace posible la a maduración de esta uva, que tiene uno de los ciclos más largos que se conocen, lo que provoca que la vendimia se alargue hasta mediados de octubre. El Bandol tinto es un vino que necesita de cinco a seis años para desarrollarse.

El Bandol rosado esta considerado como el único rosado de categoria que existe, Domaines d'Ott elabora dos grandes rosados en Ch° de Selle y en Ch° Romassan.



CLOS MIREILLE

BLANC DE BLANCS

Cepas: Sémillon, Ugni Blanc y Rolle

Nacido de la unión de tres vides, el Sémillon por su corpulencia, su suavidad y su gusto a miel. El Ugni Blanc por su nerviosismo y su juventud. El Rolle por su untuosidad, su cuerpo y sus notas florales y afrutadas.

Las parcelas utilizadas para el Blanc de Blancs descienden hasta el mar lo que confiere a este gran vino su carácter inimitable. Bouquet bien desarrollado complejo y distinguido. Donde se entremezclan los efluvios a frutas, a especies y a flores salvajes. Seco, esplendor y elegancia en boca. Maridaje, apreciable con los espárragos, el pescado al grill o en salsa, el bogavante, las mollejas, la bouillabaisse. Excelente en aperitivos.

75 cl. 13%



LES DOMANIER'S

ROSÉ

Cepas: Garnacha, Cinsault y Syrah

Procedentes de las viejas y nobles vides. Les Domaniers es un vino elaborado siguiendo los procesos de vinificación tradicionales y el embotellado siempre en la propiedad.

Les Domaniers Rosé: Nacido de viñas plantadas en las laderas, es el resultado delicioso de un coupage típico de la denominación Côtes de Provence: Garnacha, Cinsault, Syrah.

75 cl. 13,5%



CHÂTEAU DE SELLE

Coeur de Grain rosé

Cepas: Carbenet Sauvignon, Garnacha y Cinsaux

Vendimiado a mano, realizando una tría extremadamente selectiva de la uva, con un prensado muy delicado, envejecimiento en toneles de roble, permiten a este vino ser conocido como “el más fino rosado del mundo” probando que se puede elaborar los Grands Crus en Rosé. Apetecible unión de Carbenet Sauvignon, Garnacha y Cinsaux, su perfume es a la vez vegetal, afrutado y especiado con la retama, a albaricoque y a carne de pomelo. Maridaje, remarcable con las vieiras, el salmón marinado, el cerdo al agri-dulce.

75 cl. 13,5%



CHÂTEAU ROMASSAN ROSÉ

Coeur de Grain rosé

Cepas: Carbenet Sauvignon, Garnacha y Cinsaux

Este gran rosado es un vino moderno, que asocia la tradición de Bandol con la evolución necesaria de nuestra época. La unión de la Grenache, la Cinsault y la Mourvèdre es muy equilibrada, este gran rosado presenta un carácter aromático muy complejo a base de frutas. En boca es muy suave. Es una unión perfecta con pescados al curry o con aves, las cocinas asiáticas y exóticas.

75 cl. 13,5%



CHÂTEAU ROMASSAN

ROUGE RESERVA

Cepas: Mourvèdre, Cinsault, Garnacha y Syrah

Vino de dominancia Mourvèdre. La tría extremadamente selectiva de la uva procedente de las más viejas viñas de la propiedad, donde remarca su materia y taninos, su crianza de 20 a 24 meses en toneles de roble hacen un gran vino de guarda.

Aromas a frutas rojas, poderosamente especiados y estructurados, guardando en su envejecimiento su carácter a pimienta.

75 d. 13,5%

FERNANDO
DE CASTILLA

9



El proceso de elaboración del jerez

FINO, MANZANILLA, AMONTILLADO, CREAM, PEDRO XIMÉNEZ, MOSCATEL

La maravilla del jerez es que un mismo vino puede adquirir características diferentes. Puede ser ligero y muy seco, suave y almendroso, rico y concentrado.

Proceso de elaboración

El tipo de jerez obtenido dependerá de la forma en que se desarrolle el vino. Los vinos de Jerez vienen de la cuidadosa mezcla de vinos secos producidos con uva Palomino Fino y de los vinos dulces, con uva Pedro Ximénez y Moscatel.

Obtención del mosto

En el mes de septiembre el escobajo verde de la vid se vuelve oscuro y la uva se vuelve blanda y dulce. La Estación de Viticultura y Enología de Jerez, la Estación Experimental Rancho de la Merced y el Consejo Regulador son quienes conjuntamente hacen a diario desde agosto, un análisis de los viñedos para determinar la fecha de la vendimia, normalmente es la primera semana de septiembre durando unos 20 días. De aquí pasa al lagar – con el polvillo o “pruina” que

la cubre –, donde se selecciona la mejor uva. Las uvas destinadas a la elaboración de vinos dulces de las variedades Pedro Ximénez y Moscatel se colocan al aire libre durante unas 48 horas para su soleo. Con 714 Kg. de uva se producen 500 litros de mosto, que es justo el contenido de una barrica o bota de jerez.

Seguidamente pasan a máquinas de estrujado suave para facilitar la abertura del grano, llevándolas seguidamente a las prensas donde se obtiene en un primer prensado, el mosto de yema, que constituirá la base para la crianza del vino de jerez. Se realizan dos prensados más: los productos resultantes del segundo son utilizados para producción de vinos no calificados como jerez o para la destilación de alcohol.





1º CRIADERA



S.G.R.



WILLEN
CANADA

WILLEN
CANADA

Fernando de Castilla

Bodegas Rey Fernando de Castilla recibe su nombre en honor de este rey, llamado también “El Santo”, que conquistó buena parte de Andalucía en el siglo XIII y que descubrió las cualidades excepcionales del suelo y el clima para producir vinos de calidad excepcional.

La historia de la bodega empieza con la familia Andrada-Vanderwilde, que tiene larga tradición en la zona y que hace dos siglos ya producían uva y vinos para la elaboración de vinos de Jerez.

En 1972, D. Fernando Andrada-Vanderwilde creó la marca “Fernando de Castilla” con la idea de producir un brandy de una calidad excepcional. Más adelante incorporó un Pedro Ximénez de alta calidad y un Vinagre de Jerez.

Estas dos son las líneas de producto más importantes de la bodega, cuando Jan Pettersen entra en ella siete años atrás, momento en el que a causa de la llegada del nuevo accionariado de la bodega, se le ofreció la oportunidad de tomar las riendas del equipo de Rey Fernando de Castilla, como director general y cabeza visible, representando al actual consejo de la bodega.



FERNANDO
DE CASTILLA



CLASSIC
FINO

De color pálido es un vino muy seco. Acompaña a la perfección pescados y mariscos. Servir muy frío.

75 cl. 15%



CLASSIC
MANZANILLA

Es un vino muy seco y afrutado y acompaña perfectamente todo tipo de mariscos y pescado. Servir muy frío.

37 cl. y 75 cl. 15%



CLASSIC
AMONTILLADO

Ha sido envejecido durante años en botas de roble. Tiene un color ámbar y un sabor intenso. Servir entre 18 y 20°.

75 cl. 17,5%



CLASSIC
CREAM

De un color caoba. Dulce y aromático, es un vino excelente para postres y como aperitivo.

75 cl. 17,5%



CLASSIC
PEDRO XIMÉNEZ

Es un vino dulce de color caoba oscuro con sabor a pasas. Ideal para acompañar postres de chocolate y helados.

75 cl. 17%



CLASSIC
MOSCATEL

Vino dulce obtenido de uvas de la variedad Moscatel. Color ámbar con mucho cuerpo. Perfecto para repostería.

75 cl. 17%

Antique

Una colección de vinos procedentes de soleras individuales. Cada vino tiene la vejez óptima para su estilo. Para mostrar sus colores originales se presentan en botellas de cristal transparente.

Vinos viejos de edición limitada y calidad excepcional. Se embotellan desde la propia solera, sin sufrir ningún tipo de filtrado ni tratamiento posterior, manteniendo así toda su pureza.



ANTIQUE FINO

De color dorado, muy complejo en boca, su carácter denota su crianza especialmente larga.

50 cl. 17%



ANTIQUE AMONTILLADO

De color ámbar, muy rico en aromas, delicado, complejo y largo en boca.

50 cl. 19%





ANTIQUE
PALO CORTADO
Seco y aromático, combina
la elegancia de un amon-
tillado viejo con la complej-
dad de un oloroso.

50 cl. 20%



ANTIQUE
OLOROSO
Especialmente seco y aro-
mático, con recuerdos de
nuez y cáscara de naranjas.
Muy largo en boca.

50 cl. 20%



ANTIQUE
PEDRO XIMÉNEZ
De color caoba oscuro, con
profundos aromas de pasi-
ficación. Suave y muy dul-
ce en boca.

50 cl. 15%

Brandy de Jerez

Los brandies de Fernando de Castilla provienen de selectos destilados de vinos blancos que, tras muchos años de envejecimiento en barricas previamente utilizadas para producir vinos de Jerez, dan como fruto unos brandies de gran personalidad y nobleza.

Los bodegueros han adoptado para el envejecimiento del brandy, el original y característico sistema jerezano de criadera y soleras – ya empleado en la crianza y añejamiento de los vinos – el cual, unido al previo envinamiento de las botas de roble americano, a las singulares características y estructuras de las bodegas, y al microclima de que goza la zona, for-



man un conjunto de factores irrepetibles, que dan como resultado, un producto único con personalidad propia y cualidades organolépticas bien definidas y originales.

El Brandy de Jerez, como tantas otras bellas obras de nuestra tierra, es fruto de ella misma, del Arte y de la Armonía, tres importantísimos pilares de nuestra propia idiosincrasia y filosofía de la vida, que lo hace único e inimitable.

El sistema de criaderas y soleras

El sistema se basa en el uso de vasijas – llamadas “botas” – hechas de roble americano, con una capacidad de entre 250 y 600 litros.

Periódicamente se saca un porcentaje del contenido de cada una de esas “botas” para rellenar otras. En concreto suelen disponerse las “botas” en tres alturas. De las

botas inferiores se saca aproximadamente un cuarto de su contenido para consumo. De la bota de altura intermedia se saca la cantidad que falta en la inferior y se rellena. Y de igual modo la superior con la intermedia. La superior se rellena con vino nuevo – o holandas para la producción de Brandy –.

Tipos de Brandy de Jerez

Brandy de Jerez Solera Reserva: con un tiempo de envejecimiento promedio de tres años.

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva: Es el de mayor tiempo de envejecimiento, con un promedio de diez años.





SOLERA RESERVA

Color: Ambarino, luminoso.

Aroma: Como los buenos destilados, limpio, afrutado y elegante.

Sabor: Suave, equilibrado, de gran complejidad.

70 cl. 36°



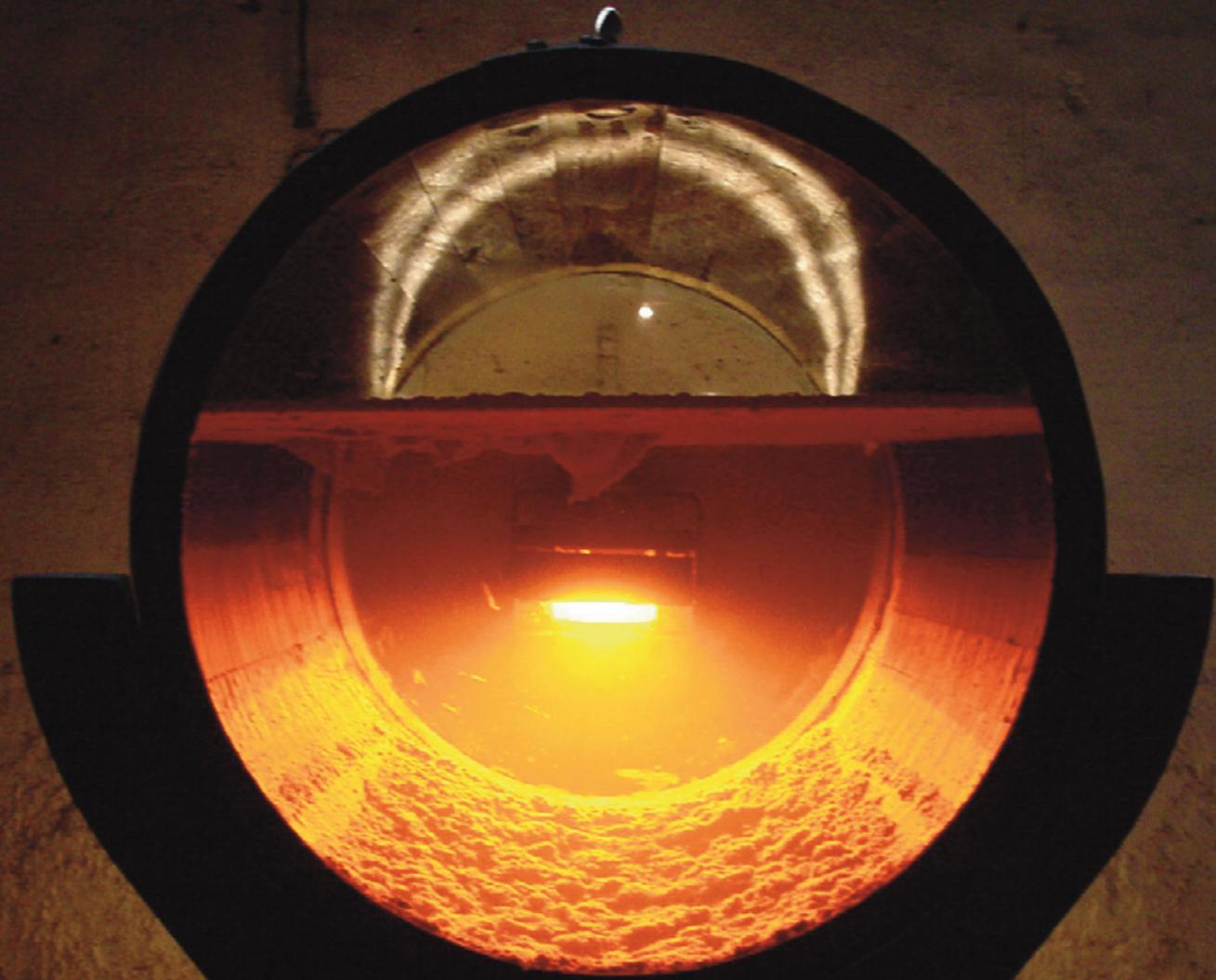
SOLERA GRAN RESERVA

Color: Caoba oro viejo, luminoso. Aroma: Notas de roble, amplio, limpio y elegante. Sabor: Suave, equilibrado, amplio con un final largo.

70 cl. 38°



Colección Antique
5 botellas de 50 cl.
Estuche lujo





SELECTO DECÁNTER
SOLERA GRAN RESERVA
Una cuidadosa selección y combinación de los mejores brandies tiene como resultado esta destacada joya, suave y llena de matices, presentado en botella de tipo decanter y estuche de lujo.

70 cl. 40°



ÚNICO
SOLERA GRAN RESERVA
Caoba tostado, seco intenso y fragante. Suave y aterciopelado con recuerdos de vainilla. Complejo y excepcionalmente largo.

70 cl. 40°



SINGLE CASK PLATA SOLERA RESERVA

Envinado Oloroso
Roble americano

Ámbar oscuro. Aroma muy equilibrado entre los matices de destilación - hierbas, frutas - y finas notas de pastelería sobre un fondo de suave madera. Boca redonda, toques de frutos secos y solera fina. Muy elegante.

50 cl. 36,6°



SINGLE CASK ORO SOLERA GRAN RESERVA

Envinado Oloroso Viejo
Roble americano

Caoba. Aroma fino, tostado; complejo y limpio, con fondo de tabaco y notas de madera, frutos secos e higos. Boca amplia, etéreo; muy equilibrado, notas de dulcumbre; sabroso y de gran persistencia.

50 cl. 39,3°



SINGLE CASK ALLIER SOLERA GRAN RESERVA

Envinado Amontillado
Allier

Caoba. Profundo aroma tostado con los toques clásicos de la madera francesa. En boca es redondo y aterciopelado ligeramente dulce aún siendo seco.

50 cl. 40,2°

Vinagre de Jerez

Actualmente el vinagre de Jerez forma parte de los productos de calidad certificada por la Junta de Andalucía y su producción está regulada por el Consejo Regular del Vino y Brandy de Jerez. Se pueden encontrar dos tipos: "Vinagre de Jerez", que ha envejecido seis meses, o "Vinagre de Jerez Reserva", que ha envejecido un mínimo de dos años. Aunque el consejo permite especificar la edad si esta es mayor, y pueden encontrarse vinagres de hasta 20 ó 30 años.

En consecuencia dichos vinagres adquieren unas características propias de envejecimiento, ya que se utiliza el mismo procedimiento que el vino de Jerez, con el sistema de criaderas y solera, gracias a estas técnicas tan tradicionales de envejecimiento de la casa Fernando de Castilla, dichos vinagres adquieren un gran aroma y sabor intenso.



VINAGRE DE JEREZ RESERVA PREMIUM

Los vinagres de Jerez La Bodega, hacen testimonio de una perfecta producción artesanal y limitada. Soleras excepcionales de Vinagre de Jerez, tratados y envejecidos con el mismo mimo que los mejores vinos, según el tradicional método jerezano de soleras y criaderas.

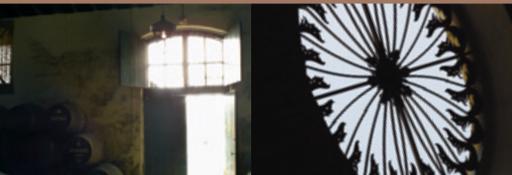
25 cl. 8% AC



VINAGRE DE JEREZ RESERVA PREMIUM PX

Este vinagre exclusivo se embotella a partir de botas seleccionadas para uso familiar. Su vejez natural y su aroma a vinos dulces de la variedad Pedro Ximénez hacen testimonio de una perfecta producción artesanal y limitada.

25 cl. 7% AC





VINAGRE DE JEREZ TRADICIONAL

Envejecido en botas de roble americano por el tradicional sistema de criaderas y soleras. Muy adecuado para su uso tradicional, salsa y repostería.

37,5 cl. 7% AC



VINAGRE DE JEREZ RESERVA

Herederio de las magníficas características del vino de jerez del cual procede, aporta a los platos ese toque diferencial de aroma y sabor.

37,5 cl. 7% AC



VINAGRE DE JEREZ AL PEDRO XIMÉNEZ

De aroma complejo, agríduloce, intenso y punzante suavizado por el aporte de vino Pedro Ximénez. Ideal para aliños y ensaladas, caza, escabeches y reducciones.

37,5 cl. 7% AC

HECHIZO

Hechizo una nueva manera de hacer y entender el jerez. En las variedades de Hechizo, el paso por la ancestral tradición del sistema de soleras y criaderas es muy ligero. Así al mantener su juventud el vino despliega toda la frescura y el gusto a fruta del vino joven.

El color es una de las maravillas del jerez, la presentación de Hechizo rompe con la tradición de la botella oscura del mismo. Se presenta en una botella transparente para dejar ver su color natural y característico de las variedades del jerez. El símbolo de Hechizo nos recuerda a los ventanales de las catedrales, lugar donde reposa el jerez.

Pedro Ximénez

Ligero y delicado

Vino natural y respetuoso procedente del suave prensado de la uva previamente soleada. El constante calor asegura un alto contenido de azúcar, y por tanto de alcohol. Obtenido por métodos naturales, que hacen innecesario la adición posterior de alcohol durante el resto del proceso de elaboración, el grado alcohólico natural está entorno a 14,5°.

Moscatel

Joven y afrutado

El Moscatel de la zona de “Chipiona”, se cultivada en viñedos de arena fina, cercanos al mar. Al prensado le sigue una fermentación natural que a principios del año se corta añadiéndole alcohol vínico, hasta alcanzar un graduación final de 17%. Al no haber completado su fermentación, la gran parte de los azúcares de la uva se quedarán muy presentes en el mosto. Por lo que su dulzura será evidente de una forma muy suave en boca.





PEDRO XIMÉNEZ

Ligero y delicado

De color caoba con profundos aromas de uva pasificada. Joven, suave, dulce y ligero en paladar. Pleno, vigoroso, con un perfecto equilibrio en boca.

50 cl. 15°



MOSCATEL

Joven y afrutado

De un color oro viejo con aromas frescos propios de este tipo de uva, como a plátano, vainillas y unos toques de miel. En boca es dulce, sabroso, envolvente y con un final muy largo.

50 cl. 17°

Viña Sastre

RIBERA DEL DUERO



Zona: Alto Duero

Viñedo: 42 ha.

Clima: Continental

Suelo: Arcilloso-calcáreo

Lluvias: 400 mm

En 1992 fue cuando la familia Sastre-Gómez, decidieron fundar una pequeña bodega donde elaborar el vino procedente de sus 42 hectáreas de viñedo propio cultivado tradicionalmente, sin la adición de abonos minerales, herbicidas ni insecticidas y con el mayor de los respetos hacia la tierra que personaliza tanto sus vinos. Y embarcados en la aventura del vino, la familia dotó a la bodega de la más innovadora tecnología, con miras siempre hacia la más alta calidad en sus vinos. Ribera del Duero es una zona vitivinícola del Alto Duero. El viñedo de Hermanos Sastre se sitúa en pleno centro y por su especial situación queda protegido en la parte norte por una espesa masa de pinares. El clima de esta zona vinícola es de carácter continental, con veranos secos y temperaturas máximas de 42° e inviernos que llegan hasta los 15° bajo cero.



ROSADO

Cepas: 100% Tinta del país

Este vino presenta un color rosa fresa, de capa media, con ligeros tonos violáceos, en nariz es muy intenso, limpio y fragante con aromas frutales y nítidos matices florales. En boca muy equilibrada, con aromas a fresa madura bien dotado de sabores.

75 cl. 14,5%



ROBLE

Cepas: 100% Tinta del país

Este vino presenta un color cereza intenso, con ribetes morados, bien cubierto. En nariz es muy potente y complejo, con notas de frutas silvestres, con puntas ligeramente torrefactadas y un leve apunte mineral.

En boca muy equilibrado con un ataque suave y frutal bien integrado, fácil y agradable de beber.

75 cl. 15%



CRIANZA

Cepas: 100% Tinta del país

Este gran vino presenta un bello color cereza picota, con ribetes granates de óptima intensidad. En nariz es muy potente y complejo, destacando la madurez de la uva con aromas de fruta negra, cacao, los tostados de la madera y tonos especiados. En boca es suave y goloso, muy frutal, con sensaciones de fruta negra, finos tostados y maderas aromáticas, con un final muy largo y complejo.

En definitiva es un vino que expresa bien su origen para consumir ahora y dentro de muchos años.

75 cl. y 150 cl. 12%



PAGO DE SANTA CRUZ

Cepas: 100% Tinta del país

Este vino presenta un intenso y bello color rojo picota, con tonos violáceos.

En nariz es muy complejo y persistente destacando la madurez de la uva con aromas a frutas rojas en licor, espaciados (nuez moscada), minerales y de buenas conjunción con la madera (vainilla, coco, canela). En boca, sabroso, bien armado en cuerpo con vivos taninos, amplio y muy largo, lo que augura una larga vida.

75 cl. 14,5%



REGINA VIDES

Cepas: 100% Tinta del país

Este vino presenta un bello y denso color cerza, con tono violáceos. En nariz es muy complejo y persistente, destacando la madurez de la uva con aromas frutales, café torrefacto fondo mineral, especiados (canelas, pimienta y algo de vainilla), caramelo rojo, maderas y hierbas aromáticas (sándalo y tomillo). En boca, potente, sabroso, muy frutal, bien armado en cuerpo con nobles taninos. Sensaciones de fruta negra fresca y en compota, cacao, mentoles, hierbas aromáticas, grano de café, amplio y muy persistente, lo que nos aporta un buen envejecimiento.

75 cl. y 150 cl. 12%



PESUS

Cepas: 80% Tinta del país
20% Pinot Noir y Merlot

Este gran vino presenta un bello color cereza picota, con ribetes granates. En nariz es muy potente y complejo, destacando la madurez de la uva con aromas frutales y los tostados de la madera que abraza el vino, tiene un fondo mineral y tonos especiados. En boca es elegante, sabroso, muy frutal, bien armado en cuerpo con nobles taninos y con amable potencia, consistente, muy expresivo con sensaciones de fruta negra fresca y en compota, cacao, chocolate inglés, hierbas aromáticas, granos de café, amplio y muy persistente, en definitiva es un vino grandes, fiel exponente de nuestro "Terroir" para consumir ahora y dentro de muchos años.

75 cl., 150 cl., 300 cl. y 600 cl. 14%



ACOS

RIBERA DEL DUERO

Cepas: 100% Tinta del país

Este vino presenta un color cereza intenso, con ribetes morados, bien cubierto. En nariz es potente y complejo, con notas de frutos rojos, regaliz, violeta y soto bosque con un leve apunte mineral. En boca presenta un buen cuerpo, con nobles taninos, presentes pero sedosos, joven pero con larga vida. Una fruta bien integrada, un paladar redondo y un final amplio y muy persistente envuelto en hierbas aromáticas le confieren una clase difícil de igualar.

75 cl. 14,5°

Viña Sastre

PUJANZA

RIOJA ALAVESA



Zona: Rioja Alavesa

Viñedo: 18,5 ha.

Clima: Atlántico

Suelo: Arcilloso-calcareo

Lluvias: 500 mm

Carlos San Pedro y su equipo dedican la mayor parte de su tiempo a mejorar las prestaciones de sus viñedos y a avanzar en la calidad de sus, por el momento, dos únicos vinos de Rioja, Pujanza y Pujanza norte. La tradición familiar, las viñas propias, la dedicación al vino y la ambición por conseguir la mejor calidad constituyen el combustible con el que se mueve Bodegas y Viñedos Pujanza. El objetivo es mejorar permanentemente nuestros sistemas para conseguir los mejores vinos.

En Bodegas y Viñedos Pujanza parten del convencimiento de que el trabajo de selección comienza en la viña. El viñedo es la base de trabajo y el factor determinante en la personalidad de sus vinos. En la finca Valdepoleo han distinguido ocho parcelas, discriminadas por criterios de orografía, sobre todo orientación, y de composición del suelo.



PUJANZA

Cepas: 100% Tempranillo

Rojo picota con ribetes violáceos. En nariz es elegante con muchos matices sutiles, base frutal con notas de especias, maderas finas (cedro), tostados (café ligeramente tostado), minerales (carbón) y toque balsámico. En boca el vino se muestra muy bien organizado en boca, cuerpo medio y buena acidez, taninos nobles, sin puntas potente en sabores, equilibrado, tacto aterciopelado, amplio y elegante en aromas, con matices frutales y de crianza bien conjuntados y finos, larga persistencia con toques especiados y con una dominante fruta madura. Muy sugestivo.

75 cl., 150 cl. y 300 cl. 14,5%



PUJANZA NORTE

Cepas: 60% Tempranillo

40% otras

La elaboración se produce en depósitos de roble francés de 7600 Kg. con uva despalillada. Pre-fermentación en frío durante 5 días, 30 días de maceración con hollejos. La fermentación maloláctica, se llevó a cabo con el mismo depósito de roble francés. Intenso color rojo picota con ribete amoratado. Aroma complejo en su frescura. Muy expresivo, bien definido y elegante en la nariz, conjunto muy fino de frutas maduras y notables matices florales, balsámicos y minerales en un conjunto muy bien engarzado, potente y elegante. Maderas finas, toques especiados, tostados de turba y un fondo de tinta. Muchos y elegantes matices.

75 cl. y 150 cl. 14%



PUJANZA CISMA

Cepas: 100% Tempranillo

La elaboración de este vino se produjo en depósito de madera de roble francés de 1.700 kg. con uva despalillada. Pre-fermentación en frío durante 5 días, 30 días de maceración con hollejos. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en el mismo depósito de roble. Intenso color rojo picota con ribete amoratado. Aroma intenso y complejo. Presenta una magnífica fruta roja y negra madura, tostado fino, especias, matices balsámicos, minerales. En boca es amplio, sabroso, con muy buena acidez, estructurado, tanino de gran calidad no excesivamente agresivo, equilibrado, potente y elegante.

75 cl. 14%

MANCUSO

VALDEJALÓN



Zona: Valdejalón

Viñedo: 10 ha.

Clima: Continental

Suelo: Pizarras

Lluvias: 600 mm

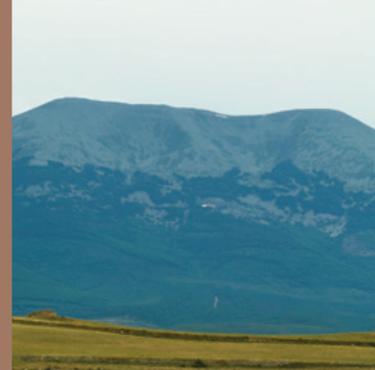
Vino de la tierra del Valle de Valdejalón, Moncayo. Un garnacha, apreciado a nivel mundial, procedente de cepas viejas, muchas de unos 100 años con un rendimiento 300 gr./cepa.

La fundación de su propia bodega Viñedos de Mancuso, en Cariñena, junto con su amigo Carlos San Pedro – propietario de Bodegas y Viñedos Pujanza –, ha significado su puesta de largo. Una empresa cuyo nacimiento esconde una doble apuesta y compromiso con una denominación y unos terrenos abocados al abandono. “Pongo la mano en el fuego por Cariñena”, sentencia Jesús. “En un periodo de tres a cinco años será una de las grandes zonas vinícolas. Es una zona que

ahora se está reinventando e inicia una nueva andadura con planteamientos de primer orden”.



Viñedos de Mancuso es un proyecto alumbrado no por casualidad, sino por causalidad. Nace como resultado de la inquietud de dos apellidos enormemente vinculados con el mundo del vino en Aragón y La Rioja, y supone el inicio de un periplo compartido en base a un mismo cometido. El enólogo y asesor técnico zaragozano Jorge Navascués, y el enólogo y responsable de Bodegas Pujanza – D.O.C. Rioja – Carlos San Pedro, comenzaron a colaborar de manera conjunta en el año 2000. A partir de aquel inicio, fueron fraguando lo que hoy se ha convertido en un referente dentro del panorama vinícola nacional: Mancuso, la marca que personifica el esfuerzo unísono de ambos



nombres. Viñedos de Mancuso nace con un sólido compromiso y un claro cometido: rescatar una de las últimas Garnachas que quedan en Jarque de Moncayo, Zaragoza, para dar forma a uno de los vinos con mejores expectativas para los próximos años.





MONCAÍNO

Cepas: 100% Garnacha

El viñedo “Los Pizarrosos” es de escasa fertilidad, ubicado a una altitud por encima de los 650 metros. Un viñedo de 60-70 años, su orientación y la densidad de plantación favorecen que las uvas tengan un comportamiento espléndido. A la vista presenta un bonito color picota violáceo de buena capa. Su nariz, de buena intensidad, es muy expresiva ya que conjuga notas de frutas rojas y negras con ligeros matices florales, tostados y minerales. En boca es amplio, vigoroso y estructurado, con una buena acidez que prolonga su recorrido. Un vino con el medido equilibrio entre fruta y barrica.

75 cl., 14%



MANCUSO

Cepas: 100% Garnacha

Bien cubierto de color, donde destacan tonos rojizos limpios y brillantes. En nariz despliega aromas intensos de fruta bien madura, con tonos especiados, balsámicos y torrefactos perfectamente integrados. Resulta poderoso en el paso de boca, untuoso y expresivo con unos taninos de gran calidad bien definidos. Profundo y con fuerza.

75 cl., 14,5%



La Quinta do Noval es el equivalente a un gran Château, y si esta clasificación existiera en la zona del Oporto, sería con seguridad clasificado con la máxima categoría de un Grand Cru.

El nombre de Quinta do Noval apareció por primera vez en el Registro de la Propiedad en 1715. Desde ese año Quinta do Noval es uno de los primeros exportadores de Vinho do Porto de alta calidad.

El Douro es el nombre de un río, aunque las viñas no se encuentran en su ribera, suelen estar más arriba, en los montes, en claros entre los bosques de pinos y de eucaliptos a una altura de entre 400 y 500 metros. Durante largo tiempo, desde los años 50 hasta prácticamente principios de los 90, había un monopolio de las cooperativas, pues leyes específicas

prohibían a los particulares comprar uvas. Con la entrada en la Comunidad Europea, todas estas leyes tuvieron que cambiar, produciéndose la apertura, y comenzando a elaborar pequeños viticultores.

Los vinos del Douro coinciden geográficamente con el área de producción del Vinho do Porto, en las márgenes del Duero en Portugal, desde casi la frontera española hasta pasado Régua, a medio camino a Oporto – que no en los alrededores de la ciudad portuense, como el nombre podría dar a pensar... -. Aquí ya hay mucha más actividad e iniciativas particulares, y existe gran cantidad de pequeños productores además de las grandes 'casas' tradicionales de Porto.





CEDRO DO NOVAL

Cepas: 45% Syrah
35% Touriga Franca
10% Touriga Nacional
10% Tinto Cão

Agradablemente abierto, nariz afrutada y considerablemente dulzona, aportando suavidad, frescor y pureza. El paladar muestra una fruta suave reforzada por una estructura especiada y tánica. Caldo con estilo, especiado y puro, se trata de un vino maduro pero muy equilibrado, de gran pureza y frescura. Para beber ahora y en los próximos años.

75 cl. 14,5°



QUINTA DO NOVAL

Cepas: 50% Touriga Franca
40% Touriga Nacional
10% Tinto Cão

De un color oscuro. Con una nariz compleja y dulce, con toques picantes a frutas. De un hermoso frescor, en el paladar es denso y muy elegante. Un vino muy expresivo y accesible. Muy maduro y con una profusa riqueza en su estructura. Delicioso.

75 cl. 12,5°

Fechy

LOS VINOS DE CORAZÓN



Zona: Suiza

Vinedo: 20 ha.

Clima: Atlántico

Suelo: caliza y grava

Lluvias: 800 mm

Una franja casi continua de vides orientadas al sur rodean el lago Léman y la soleada orilla norte del río Rhône, aquí se producen las tres cuartas partes del vino suizo. Las uvas pueden convertirse en una expresión fresca, ahumada y con un toque de dureza a causa de los diferentes terroirs y exposiciones, las mejores de las cuales se benefician de la luz reflejada por el lago y el calor irradiado por las pedregosas terrazas creadas por los monjes cistercienses, quienes introdujeron la viticultura desde la Borgoña.

La denominación Fechy está situada a medio camino entre Lausanne y Ginebra en los bordes suizos francófonos. A una altitud mediana de 450 m de altitud, con orientación al sur-oeste, mirando al lago Lemán, su microclima es perfecto para una buena maduración de la uva. El sub-suelo de asperones recubierto de morrena.



FECHY

VIGNE DU BARON

Cepas: 100% Chasselas

De un color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz obtiene aromas de flores de acacia y de tilo. En boca sugiere gran finura, frescura, aterciopelada, perfecta armonía entre el terroir y la fruta.

75 cl. 12°



TARTEGNIN
MONT-LE-VIEUX

Cepas: 100% Pinot Noir

De un color rojo bermellón. En nariz muestra aromas a frutos rojos (cerezas), licor de frambuesa, a casis. En boca es potente y sedoso, con taninos muy redondos y aromas a fruta madura

75 cl. 12,5°



TARTEGNIN
OEIL-DE-PERDRIX

Cepas: 100% Pinot Noir

De un color rosado a salmón. Aromas a minerales y frutas maduras (cerezas, frambuesa), a flores y dulce de almendras. En boca es rondo, delicado y largo en paladar.

75 cl. 12,5°

Bordeaux

MÉDOC, SAINT-ESTÈPHE, PAUILLAC, SAINT-JULIEN, MARGAUX, GRAVES,

Bordeaux es la primera zona vinícola del mundo desde hace más de dos siglos. Yquem, Latour, Lafite, Mouton Rothschild, Haut-Brion, Margaux, Ausone, Pétrus, entre otros miles de Châteaux hacen de esta zona vinícola un gran universo por descubrir.

El viñedo bordelés comprende todo el departamento de la Gironde, en el sudeste de Francia. Desde hace mucho tiempo la viña vive y prospera en la tierra girondina. Ya en el siglo IV, un cónsul romano, Ausonio, propietario vinatero y poeta, fue el primer embajador de los vinos de Bordeaux.

Actualmente tiene 95.000 hectáreas de viñas A.O.C. Se comprende fácilmente que una zona tan extensa pueda ofrecer una gran variedad de vinos, debido esencialmente a la naturaleza tan diversa de sus suelos y de las mezclas de cepas. Diversidad que se traduce por la gran variedad de Denominaciones de Origen Controladas que se producen. Cinco

grandes familias de vinos de Bordeaux, reagrupan las distintas denominaciones de las que destacan: El Médoc y los Graves, se trata de una estrecha banda de tierra que se prolonga a lo largo del margen izquierdo de estuario del río Gironde y del Garona. Encontramos aquí las denominaciones de Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Listrac-Médoc, Margaux, Graves, Pessac-Leógnan, Médoc, Sauternes-Barsac. Enclavado en la región de Graves, el Sauternes produce grandes vinos blancos mundialmente conocidos.

El Libournais, que debe el nombre a su antigua capital, Libourne. Engloba los viñedos situados en el lado derecho del Garona y posee las siguientes Denominaciones de Origen Controladas: Saint-Émilion, Pomerol, Lalande de Pomerol, Fronsac y Canon Fronsac, como más importantes.



Château Comtesse
Lalande en Pauillac



CHATEAU
PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE

CHATEAU
PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE

CHATEAU
PICHON-LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE



CH° DE PEZ SAINT-ESTÈPHE

Cepas: 45% Cabernet Sauvignon
44% Merlot
8% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

Los vinos realizan su fermentación en botas tradicionales, y se dejan desarrollar un período de 16 a 18 meses en botas, un 40% de estas nuevas. Un bello color violáceo signo de una evolución lenta. Ligeramente tostado, aromas a frutas rojas y negras, compota signo de gran madurez de la uva. Aromas de especias y tabaco. Bella complejidad olfativa. Vino sólido y profundo, su evolución demuestra una gran riqueza en boca. Tanino sedoso, persistente sin agresividad, bien redondeado. Perfecta adecuación boca-nariz.

75 cl. 13°



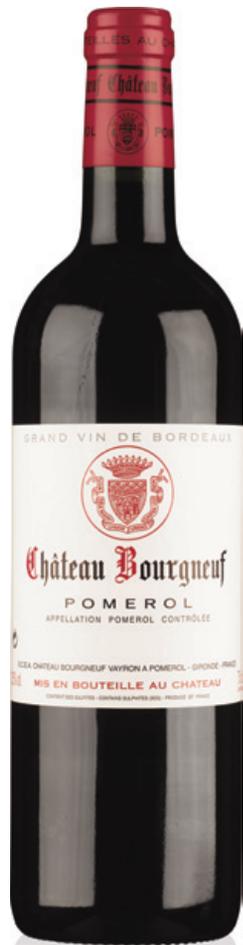
CH° HAUT-BEAUSÉJOUR SAINT-ESTÈPHE

Cepas: 52% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
3% de Côt ou Malbec

Bello color profundo. En nariz: frutas rojas y negras, matizado de maderas elegantes con aromas tostados et de tabaco. Hoy todavía un poco cerrado en primera impresión pero después de una buena aeración demuestra una buena potencia aromática.

En boca: principios suaves y redondos con una punta de vivacidad. El desarrollo en boca es muy redondo con un final todavía un poco cerrado. La maduración en botella lo hará más amable con el paso del tiempo.

75 cl. 13°



CH^º. BOURGNEUF

POMEROL

Cepas: 90% Merlot

10% Cabernet Franc

De un color rojo profundo. En nariz deja notar notas tostadas y a frutos rojos de soto bosque, moras, grosellas y un suave toque a regaliz. En boca es elegante, con un ataque magnífico y expresivo. Buena acidez.

75 cl. 13,5°



CH^º. PROVIDENCE

POMEROL

Cepas: 90% Merlot

10% Cabernet Franc

El viñedo, tiene una media de 30 años de edad, situado en el corazón de la famosa planicie de Pomerol, entre la Iglesia y el Château Hosanna, domina el Merlot que pone todas sus cualidades en un suelo mezclado de arcillas y guijarros. Después de un trabajo meticuloso – de deshojado – y de una vendimia manual, el mosto fermenta en cubas de acero inoxidable termo-reguladas; la crianza se realizará en barricas de roble un tercio renovadas cada año.

75 cl. 12,5°

Ànima Negra, una elaboración singular

Las viñas del sudoeste de Mallorca poco tienen en común con una viña estándar, durante más de ocho siglos los agricultores han construido un paisaje compartimentado por muros de piedra para delimitar las parcelas, es parecido al Bocage de Normandía o a la campiña inglesa. De esta manera el terreno no permite la existencia de grandes viñas. Se trata de una infinidad de pequeñas o mínúsculas parcelas formadas por viejas cepas. Las cepas comparten espacio con árboles frutales que generan una competencia atroz y las obligan a buscar los nutrientes y los minerales a mucha profundidad.



Los rendimientos por hectárea pueden situarse entorno a los 8 o 12 Hl/ha, incluso menos. La producción puede variar bastante de una viña a otra.

La vendimia

La vendimia se realiza completamente a mano utilizando cajas de plástico de 10 kg para conservar la uva. En el mismo momento de la recolección ya se efectúa una primera selección, dejando en el suelo los racimos que no llegan a las condiciones de maduración homogéneas. En dicha selección puede perderse entre un 30 y un 60% de la cosecha.

La humedad de la zona obliga a realizar la vendimia hacia el mediodía y alargar el proceso hasta altas horas de la madrugada.

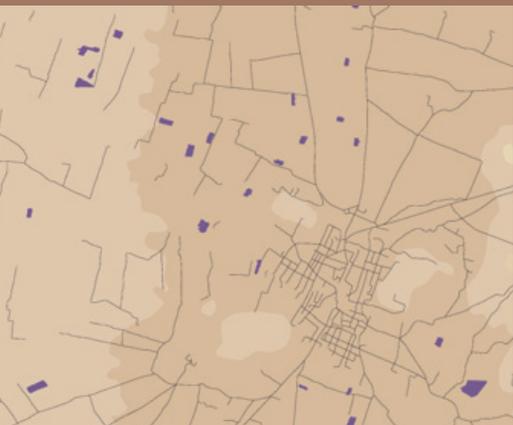
La uva se somete a una segunda selección más rigurosa, separando los racimos que no llegan a la maduración, en la variedad de callet un mismo racimo puede tener partes maduras y otras no.

Vinificación

Las parcelas son vinificadas por separado, por varias razones, el Àn y el Son Negre no tienen unos viñedos fijos, estos pueden variar cada año en función de la climatología y otros factores, particulares de la zona.

El Callet

Es una cepa rebelde como ninguna, madura de forma muy irregular y su fermentación es imprevisible. Han sido necesarias innumerables pruebas para conseguir un método adaptado a las peculiaridades de la uva. Otras de las variedades son la Fogoner y la Mantonegro.





ÑAN 2

Nuevo formato en 50 CL.

Cepas: 60% Callet

20% Mantonegro

20% Cabernet Sauvignon

Rojo guinda con tonos granate. Aromas de buena intensidad y franqueza, frutos muy maduros sazonados, notas mediterráneas, toque láctico y mineral. Recuerdos de mantebajo y retama y tostados agradables. Equilibrado, sabroso, con buen esqueleto, goloso, noble tenacidad por pulir, fresco paso de boca y final balsámico. Asados, setas, caza, guisos e incluso postres de chocolate.

50 cl., 75 cl. y 150 cl. 14,5°



QUÍBIA

Cepas: 60% Premsal

40% Callet

Es la primera añada que se utiliza la variedad autóctona Callet, para elaborar, junto con el premsal, este blanco joven. Fermentado y criado sobre sus lías, obtenemos un vino fresco, elegante y varietal. Vendimia en pequeñas cajas. Selección manual de las uvas sobre un lecho de nieve carbónica para evitar oxidaciones. Maceración en frío del premsal a unos 12 grados por un espacio de diez horas en atmósfera carbónica. Después del prensado se procede al desfangado en depósitos especiales para pasar a la fermentación a unos 17 grados de temperatura. Fermentado y criado sobre sus lías, durante unos tres meses, en depósitos de acero inoxidable de 7.000 litros. La producción esta limitada a 20.000 botellas.

75 cl. 12°



Glenfarclas, The Family Casks

The Family Casks es la única colección de 42 whiskies Single Cask de forma consecutiva, una para cada año desde 1952 hasta 1994. Actualmente la destilería Glenfarclas alberga 52.000 barriles que maduran en sus tradicionales almacenes de piedra y madera.

Es esta envidiable posición, de tener stock en barriles de cada añada desde 1952 a hasta nuestros días.

The Family Casks es una colección de los mejores singles casks de los almacenes de la destilería. Cada añada corresponde a una

sola barrica, en forma de Cask Strength, es decir con la graduación y el color natural de cada bota.



La colección es única, pues no se conoce en Escocia otra colección de tan viejos y raros whiskies que posean 42 años consecutivos de la misma destilería.

1962

Cask: 2645 Sherry Hogshead - Strength: 54.8% Vol.

De un bello color oscuro que recuerda el azúcar moreno. La nariz es suave, con matices especiados, roble y notas florales. En boca aparece el regaliz y un claro carácter de jerez, dulce, yema de huevo, toffée, un whisky para saborearlo intensamente durante un largo tiempo, sabroso. Siendo un típico Glenfarclas en este whisky el Jerez aparece de forma sutil, como una dulce esencia que nos deja un largo final a chocolate amargo.



1957

Cask: 2115 Sherry Hogshead Release II - Strength: 46.5% Vol.

De un bello color caoba oscuro. Nariz dulzona, muy floral. Un gran whisky de una remarcable complejidad, donde se entrelazan esencias de almibar, flores, frutas rojas y una ligera nota de roble que recuerdan un rico pastel de frutas. En boca es profundo, con una largo final a cerezas. De hecho, se trata de un whisky curioso dominado por una clara nota a cerezas, una verdadera rareza, un accidente maravilloso realizado por Glenfarclas.



Dartigalongue

LOUIS PHILIPPE 170 ANNIVERSAIRE

Más de 170 años nos permiten ofrecer una completa gama de Armagnacs desde el siglo XIX hasta la actualidad.

El Cuvée Louis Philippe 170 es una mezcla de Bas Armagnacs de más de 30 años, de las añadas de 1976 y 1974.

De un color topacio intenso, muy brillante y luminoso, con reflejos plateados e intensos. Con una nariz muy expresiva con notas a frutos secos, de olores de especias, plantas, flores de diversos tipos.

El final en boca es complejo y equilibrado con una ligera sensación de alcohol que se matiza rápidamente, los taninos están sutilmente remarcados y dan paso a unos aromas de vainilla y frutos secos, en el paladar unas sutiles notas de sotobosque.



Graduación: 43°
Decanter de 70 cl.

Graduación: 40°
Decanter de 50 cl.



Clément

RHUM CUVÉE ESPECIAL X.O.

Un coupage excepcional, presentado en una botella decantador estilo "Basquaise" de lujo.

Un coupage único de prestigiosas añadas: 1952, 1970, 1976 y de rones agrícolas añejos. Un ron complejo, especialmente suave y redondo, muy largo en boca y con una riqueza aromática excepcional: notas de especias y secos.

Graduación: 44°
Decanter de 70 cl.



Morand

WILLIAMINE CARAFE

Sólo peras Williams de Valais se emplean para la destilación, a la que confieren todo su sabor, su perfume y su finura. Son necesarios unos 13 Kg. de peras William para un litro de Williamine de 50°. La recolección de la pera William se realiza escalonadamente entre mediados de agosto y principios de septiembre. Tras controlar su madurez, las peras se envían en cajas pequeñas a la Destilería Morand, donde serán seleccionadas manualmente sobre cinta transportadora.

Sólo las peras amarillas, bien maduras, sin defectos y ricas en azúcares, son retenidas para su trituración y maceración. El zumo de pera así obtenido fermenta en cubas vitrificadas durante un mes y bajo la atenta vigilancia de equipos de especialistas. Al final de la fermentación da comienzo la destilación, que durante días y noches, sublimará la pulpa delicada y los suaves perfumes de la pera William dando el puro y auténtico "Williamine Morand".



Graduación: 43°
Decanter de 70 cl.





CRÈME DE FRAMBOISE

De un bello color rojo granate, se denotan los aromas sutiles a frambuesa. La persistencia aromática tiene como origen una importante cantidad de frutas en elaboración y la misma sutilidad de los frutos aseguran un armonioso equilibrio.

70 cl. 18% Vol.



CRÈME PÊCHE DE VIGNE

De un bello cuerpo dorado y brillante, en nariz se percibe a la vez que fresco, puro e intenso, se exhalan notas a frutas salvajes propias de la Pêche de Vigne. La fruta se expande en boca, poderosa, rica y con suavidad, ofrece igualmente un sabor tánico que le es propio.

70 cl. 18% Vol.

Philippe de Bourgogne

En la Bourgogne, el cultivo de árboles frutales rodean y complementan las viñas, la tierra es austera y las frutas obtenidas son deliciosamente sabrosas.

Los licores no son fruto de la destilación, se componen de eaux-de-vie seleccionadas, donde se introducen las mejores frutas de la Bourgogne, deshuesadas y trituradas.

Se realiza entonces una maceración en frío que durará de 4 a 5 semanas, lo necesario para que la extracción sea completa. La infusión obtenida se filtra con sumo cuidado. La lenta incorporación de azúcar cristalizado reducirá el porcentaje de alcohol y potenciará el sabor de la fruta. Una vez ensamblado el resultado es una crema natural perfectamente saturada de melocotón o frambuesa.



VEÁ, mejorando en la calidad

En referencia a la extracción del aceite, esta cosecha hay un cambio importante que mejorará sustancialmente la calidad de nuestros aceites.

Se ha desarrollado una nueva maquinaria para hacer una extracción completamente en frío – temperatura ambiente de unos 24 grados – y con un tiempo de batido muy reducido.

En este proceso el nuevo decanter – por doble rotación – cuenta con una capacidad de 3000 Kg/hora, para un funcionamiento normal, sería necesario una batidor seis veces más grande, del que en realidad monta, con todo esto lo que conseguimos es un tiempo de batido muy bajo.

La masa, – las olivas molidas –, es introducida en el decanter, que gira a muy pocas revoluciones. Éste consta de

dos cilindros que ruedan a distintas velocidades; mientras que el cilindro exterior rueda a 3000 vueltas, el interior, rueda a 1400 – muy por encima de las 350 revoluciones habituales –. El cilindro interior es un sinfín en forma cónica que extrae la masa del decanter, después de la extracción del aceite.

Al aumentar la velocidad del cilindro interior se está reduciendo el tiempo que la masa permanece en el decanter. Por lo tanto evitamos el calentamiento y la oxidación.

El calentamiento de la masa provoca la aparición de peróxidos, en nuestros aceites los niveles ya eran de por si muy bajos, con este sistema se han reducido a la mitad. Efectuando una extracción rápida evitamos al máximo posible la oxidación del aceite. De esta manera el



aceite extraído será mucho más resistente al enrancimiento.

Con este método de extracción ya no es necesario una posterior centrifugación del aceite, tal cual sale del decanter pasa a un depósito para su decantación natural. El aceite en todo el proceso conserva toda su estructura, únicamente en aceite n°1 es ligeramente filtrado, en el primera cosecha el aceite se presenta completamente íntegro.

	Sistema anterior	Nuevo sistema
Acidez	0,25	0,26
Peróxidos	8,96	4,40





