

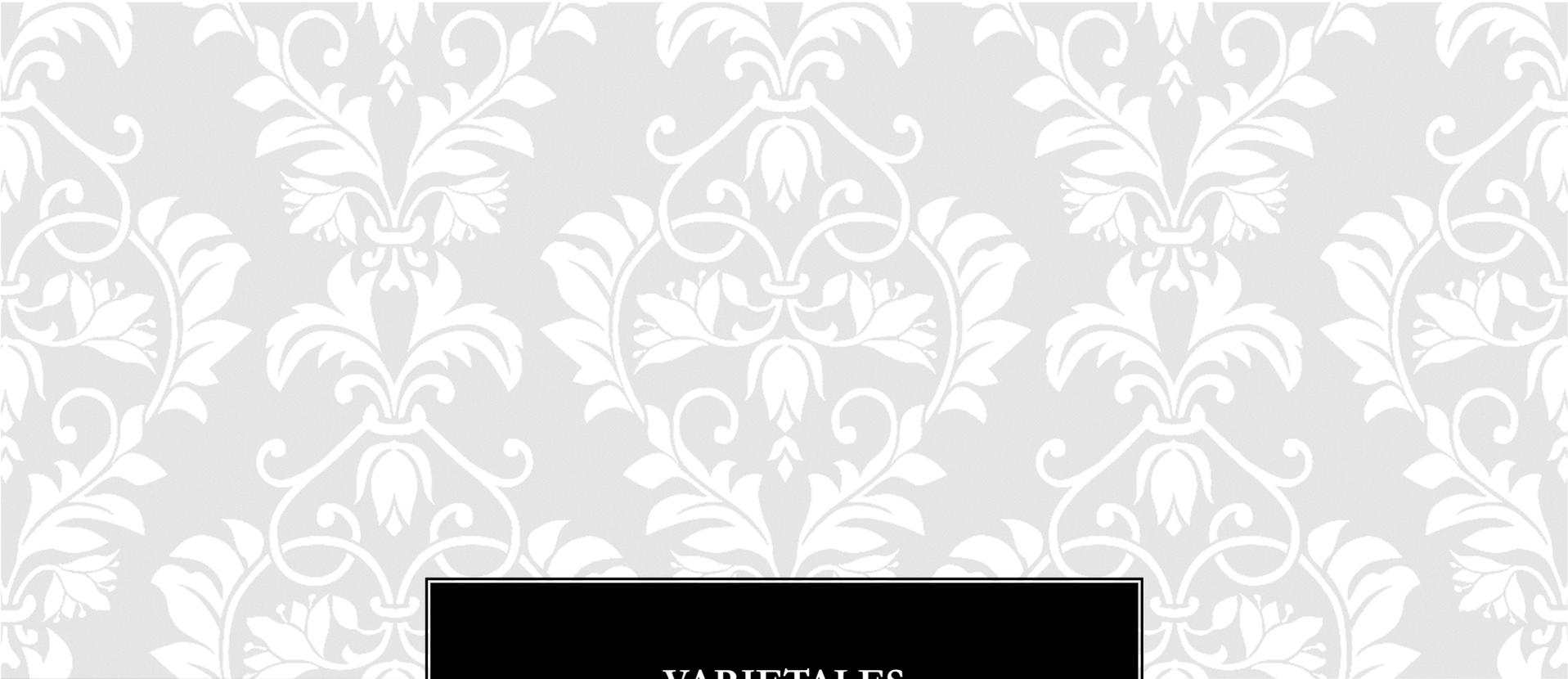
BYV DEL JALÓN S.A.

Catálogo 2014

BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN S.A.



Vinos Varietales, D.O. Calatayud , D.O. Navarra y D.O. Cava



VARIETALES

Vino de España

ELEMENTOS

AGUA – ELEMENTOS CHARDONNAY

Variedades: 100% Chardonnay

Barrica: No

Plantación: Espaldera, 3 x 1,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 50.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre 14°C y 15°C).

Nota de Cata:

Vista: Amarillo dorado de aspecto limpio y brillante.

Olfato: Intenso en nariz, frutal con aromas a cítricos, frutas tropicales y con complejidad, apareciendo aromas de tipo balsámico.

Gusto: En boca es fresco, ligeramente abocado, con buen paso y sabroso; dejando un largo y grato recuerdo.

Gastronomía: Entremeses fríos y calientes, Arroces, Pastas y Pescados. Consumo preferente en el año posterior a su elaboración.

Servicio: 12- 14 °C.



ELEMENTOS

AIRE – ELEMENTOS TEMPRANILLO

Variedades: 100% Tempranillo

Barrica: No

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 100.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y mesa de selección en Bodega. Encubado de racimos enteros. Maceración en Frío por el sistema tradicional de Maceración Carbónica. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada a 24°C.

Nota de Cata:

Vista: Rojo cereza picota de capa alta con tonalidades violáceas, aspecto brillante y adecuada lágrima.

Olfato: Muy intenso en nariz, muy afrutado. Bayas, grosella negra, fresas y frambuesas. Complejo, se va abriendo al agitarse mostrando aromas a cacao y chocolatería.

Gusto: En boca, vivo con mucho cuerpo, recuerdos especiados y tanino muy equilibrado. Deja un largo y agradable recuerdo.

Gastronomía: Acompaña idealmente a foie, quesos, setas, carnes rojas, pescados y elaborados especiales.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios: Añada 2012, Commendation – International Wine Challenge 2014, UK.



ELEMENTOS

FUEGO – ELEMENTOS GARNACHA

Variedades: 90% Garnacha – 10% Syrah

Barrica: Roble Francés, 4 meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 300.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y en Bodega. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre a 25°C – 28°C). Descube a los 20 días.

Nota de Cata:

Vista: Rojo Picota de capa Alta.

Olfato: Floral (Violetas), flor de azahar, especias y hierba cortada.

Gusto: Sabor a cereza madura que llena la boca, muy buen cuerpo y estructura, con tanino muy equilibrado y postgusto agradable.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará curados, estofados, caza y carnes en general.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios: Añada 2010, Zarcillo de Plata – Zarcillos 2013, Valladolid.
Añada 2012: Medalla de Plata – Mundus Vini 2013, Alemania.



ELEMENTOS

TIERRA – ELEMENTOS SYRAH

Variedades: 100% Syrah

Barrica: Roble Francés, 6 meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 150.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y en Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada de 22°C durante 20-30 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos subterráneos en contacto con sus burbas finas.

Nota de Cata:

Vista: Rojo Picota de capa Alta.

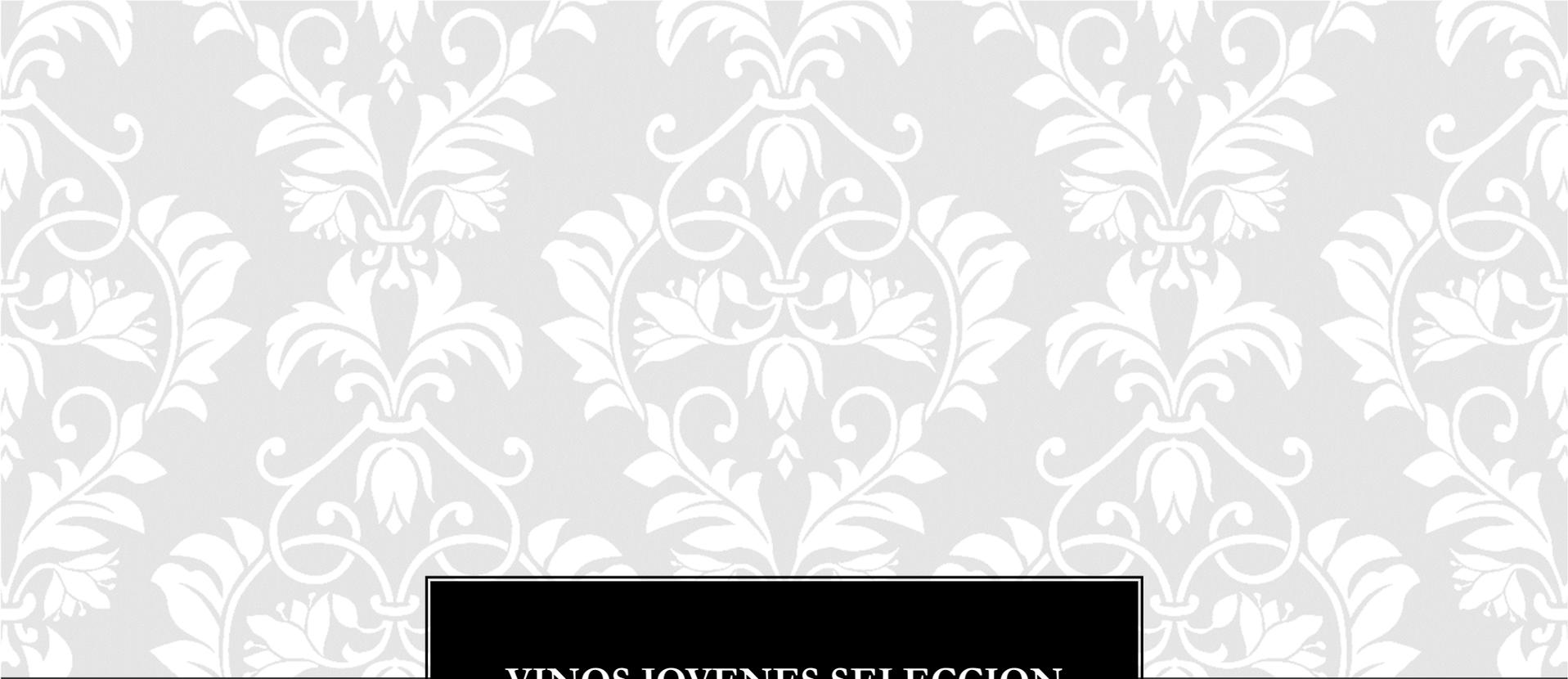
Olfato: Intenso, bayas, frutas maduras, vainilla y especiados. Complejo. Cacaos y frambuesas.

Gusto: Cuerpo elevado, frescura y suavidad en su paso en boca, con tanino bien integrado y final prolongado con recuerdo a especias.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará quesos, guisos, estofados y carnes a la brasa.

Servicio: 16 - 18 °C.





VINOS JOVENES SELECCION

DO Calatayud

CASTILLO DE MALUENDA

CASTILLO DE MALUENDA – BLANCO SELECCION

Variedades: 100% Macabeo

Barrica: No

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Arcilla y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 10.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío 6 horas. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre 14°C y 15°C).

Nota de Cata:

Vista: Color amarillo dorado, algo pálido y muy brillante, de aspecto muy limpio.

Olfato: Intenso en nariz y afrutado. Frutas de árbol, albaricoques y manzana verde, mezclándose con toques especiados y de vainilla. Es complejo y se va abriendo, destacando algunos toques florales, geranios y aromas a miel.

Gusto: Fresco en boca, sabroso y muy agradable, con un paso suave y equilibrado. Deja un recuerdo fenólico en boca, largo y persistente. Vino equilibrado y de fácil beber.

Gastronomía: Entremeses fríos y calientes, Arroces, Pastas y Pescados.

Servicio: 12- 14 °C.



CASTILLO DE MALUENDA

CASTILLO DE MALUENDA – ROSADO SELECCION

Variedades: 100% Garnacha

Barrica: No

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 10.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío y sangrado. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre 14°C y 15°C).

Nota de Cata:

Vista: Color rosa fresa con tonos ocres en el ribete de aspecto limpio y brillante.

Olfato: Intenso en nariz, con mezcla de aromas florales tales como rosas y flor de azahar con aromas afrutados de frambuesas y moras. Es complejo y, tras agitar la copa, destacan los aromas afrutados en armonía con toques de especias y regaliz.

Gusto: Fresco y agradable en boca, algo abocado con paso suave y final largo y armonioso.

Gastronomía: Entremeses, Arroces, Pastas y carnes de poca elaboración.

Servicio: 12- 14 °C.



CASTILLO DE MALUENDA

CASTILLO DE MALUENDA – TINTO SELECCION

Variedades: 60% Tempranillo – 40% Syrah

Barrica: No

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 100.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada a 22°C. Se descuban y tras la Fermentación Maloláctica se hace su coupage.

Nota de Cata:

Vista: Color rojo cereza de capa alta, aspecto brillante y buena lípidez.

Olfato: Intenso en nariz, afrutado, mezclando frutas de árbol como el melocotón y la manzana, con otro tipo de frutas más tropicales como el plátano o el melón. Es complejo tras agitar la copa, aparecen aromas tipo especiados como el clavo.

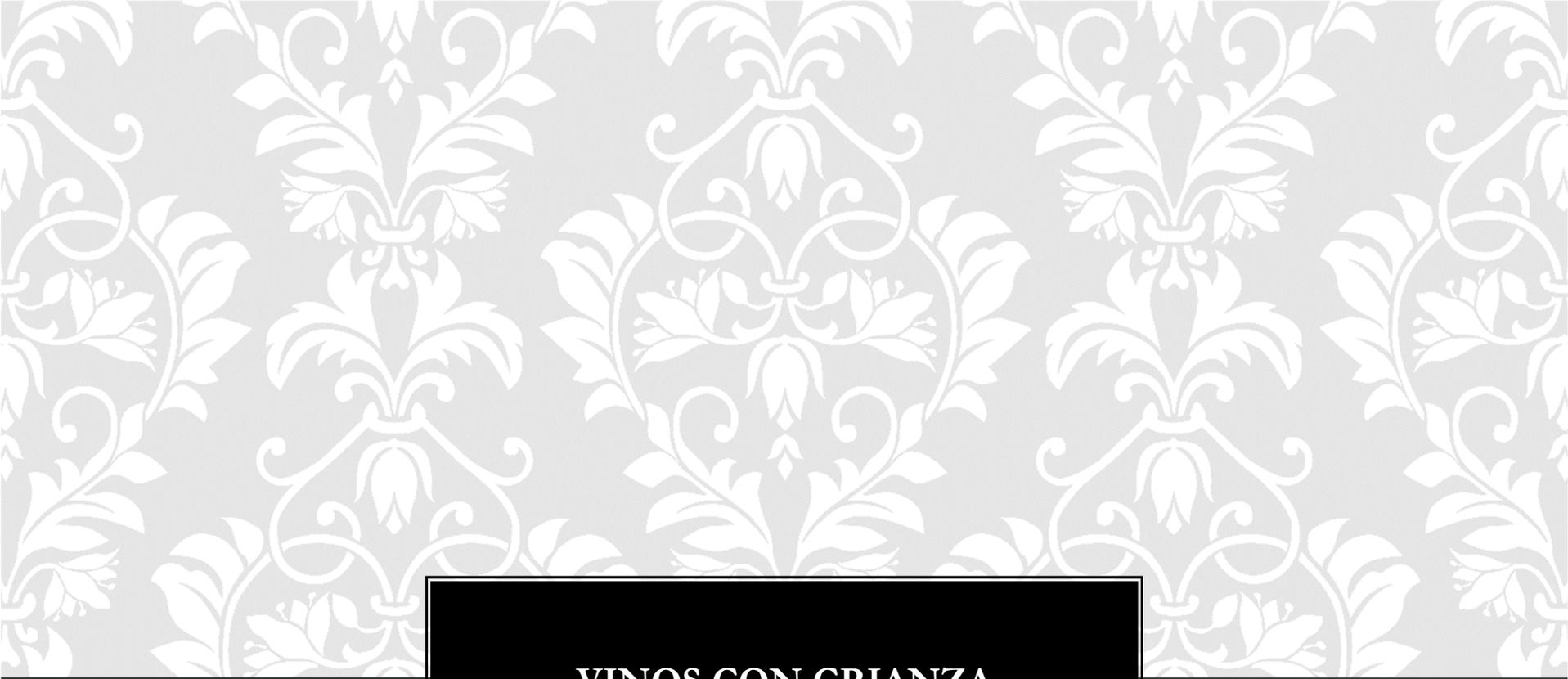
Gusto: En boca es fresco, muy sabroso, con cuerpo alto pero de fácil paso en boca y con buen postgusto. Vino equilibrado y de fácil beber.

Gastronomía: Pastas, Verduras y Asados.

Servicio: 18- 20 °C.

Premios: Añada 2005, Medalla de Plata. Bacchus 2006.





VINOS CON CRIANZA

DO Calatayud

CASTILLO DE MALUENDA

CASTILLO DE MALUENDA – CRIANZA

Variedades: 70% Tempranillo - 30% Syrah

Barrica: Roble Americano, 12 Meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 100.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y temperatura controlada de 28°C durante 14 días. Se descubran y tras la Fermentación Maloláctica se hace su coupage y pasa a Barrica.

Nota de Cata:

Vista: Rojo rubí, con buena capa y matices teja.

Olfato: Aroma que combina toques de regaliz, fruta madura, pasas, especias, con vainillas y cafés.

Gusto: Estructurado, con buen cuerpo. Complejo. Recuerdos de bayas maduras y regaliz, entrelazados con tonos de su equilibrada crianza en barrica. Postgusto largo y sabroso.

Gastronomía: Pastas, Verduras y Asados.

Servicio: 16- 18 °C.

Premios: Añada 2007, Medalla de Plata. Guía Catavinum 2011.
Añada 2009, Gold Taste +90. WINE UP 2014



CASTILLO DE MALUENDA

CASTILLO DE MALUENDA – RESERVA

Variedades: 70% Tempranillo – 20% Syrah – 10% Garnacha

Barrica: Roble Americano, 18 Meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 50.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y temperatura controlada de 28°C durante 14 días. Se descuban y tras la Fermentación Maloláctica se hace su coupage y pasa a Barrica.

Nota de Cata:

Vista: Color rojo, con tonos tejas.

Olfato: Aroma que combina fruta madura y toques balsámicos, con regaliz, pasas, especias, con vainillas y cafés.

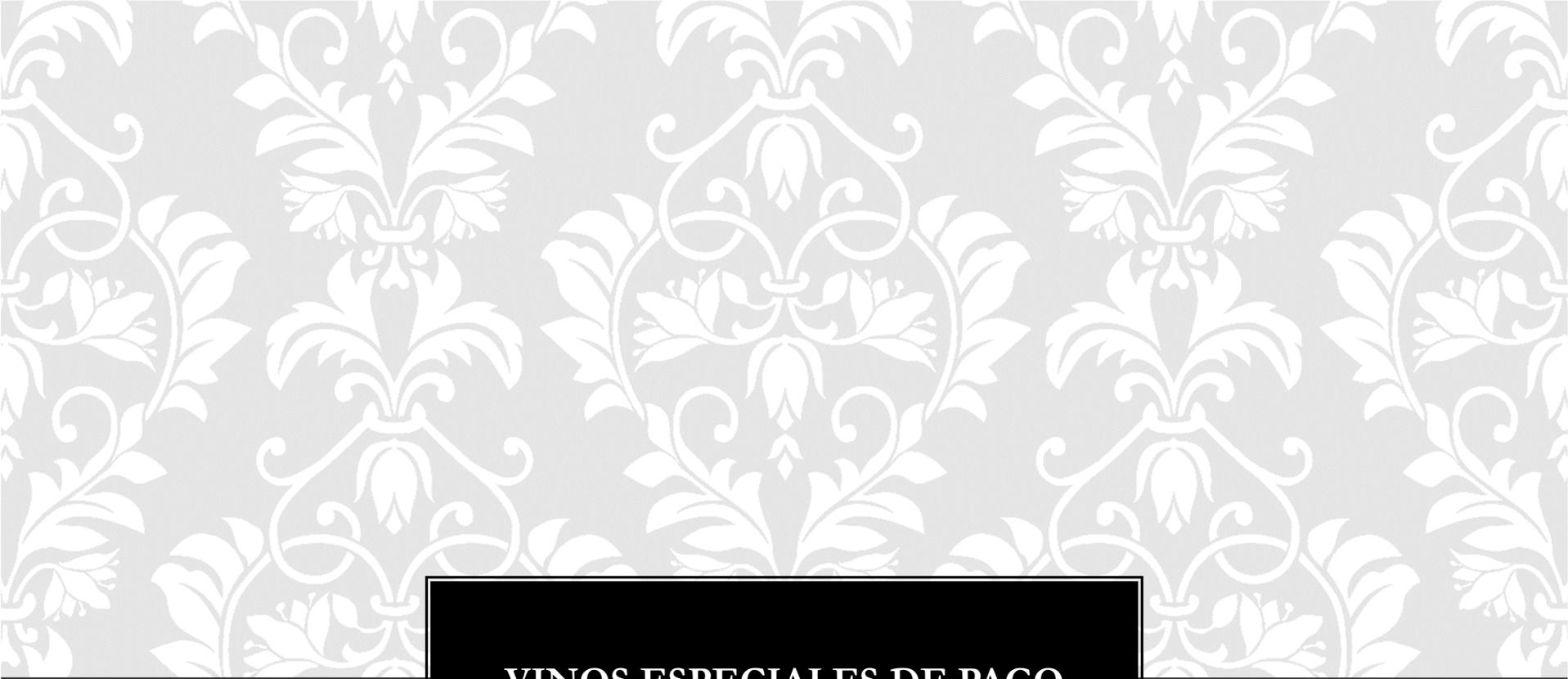
Gusto: En boca muy estructurado, tiene recuerdo a clavo, frutas silvestres, todo muy bien integrado con los toques a cacao y cafés provenientes de la madera.

Gastronomía: Para acompañar Ternasco asado, Cochinillo al horno y todo tipo de carnes.

Servicio: 16- 18 °C.

Premios: Añada 2003, Guía Peñín 90 puntos.



A repeating pattern of stylized white floral and vine motifs on a dark grey background, covering the top half of the page.

VINOS ESPECIALES DE PAGO

DO Calatayud

LAS PIZARRAS COLLECTION

LAS PIZARRAS COLLECTION - VOLCAN

Variedades: 100% Tempranillo

Barrica: No

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 100.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y mesa de selección en Bodega. Encubado de racimos enteros. Maceración en Frío por el sistema tradicional de Maceración Carbónica. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada a 24°C.

Nota de Cata:

Vista: Rojo Cereza Picota de capa alta, violáceo, limpio y brillante. Adecuada lágrima.

Olfato: Muy intenso en nariz, muy afrutado. Bayas, grosella negra, fresas y frambuesas. Complejo, se va abriendo al agitarse mostrando aromas a cacao y chocolatería.

Gusto: En boca, vivo con mucho cuerpo, recuerdos especiados y tanino muy equilibrado. Deja un largo y agradable recuerdo.

Gastronomía: Acompaña idealmente a foie, quesos, setas, carnes rojas, pescados y elaborados especiales.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios:

- Añada 2009, Medalla de Oro - "Berliner Wein Trophy 2010"
- Añada 2009, Medalla de Plata - Vinhoreca Madrid 2010
- Añada 2009, Medalla de Plata - Guía Catavinum 2011
- Añada 2010, Racimo de Bronce - Vinos Favoritos de la Mujer, Madrid 2011
- Añada 2012, Medalla de Oro - "Berliner Wein Trophy 2013"



LAS PIZARRAS COLLECTION

LAS PIZARRAS COLLECTION - FABLA

Variedades: 100% Garnacha +40 Años

Barrica: Roble Francés, 4 meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 250.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y en Bodega. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre a 25°C – 28°C). Descube a los 20 días.

Nota de Cata:

Vista: Color rojo cereza-violáceo de capa alta. Brillante.

Olfato: Intenso. Fruta madura, cacao. Balsámico, fresa confitada y ciruela seca. Complejo y Mineral.

Gusto: Con cuerpo, muy sabroso y algo abocado. Regaliz y clavo. Equilibrado y largo. Agradable con buen recuerdo retronasal.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará curados, estofados, caza y carnes en general.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios: Añada 2009, 90 puntos (Guía Peñín) 2012
Añada 2010, Medalla de Oro - Berliner Wein Trophy 2012
Añada 2011, Medalla de Bronce – Int. Challenge the Best Spanish Wines for USA 2013
Añada 2011, Medalla de Bronce – Int. Wine Guide 2013



LAS PIZARRAS COLLECTION

LAS PIZARRAS COLLECTION - SIOSY

Variedades: 100% Syrah

Barrica: Roble Francés, 6 meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 150.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y en Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada de 22°C durante 20-30 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos subterráneos en contacto con sus burbas finas.

Nota de Cata:

Vista: Rojo Picota de capa Alta.

Olfato: Intenso, bayas, frutas maduras, vainilla y especiados. Complejo. Cacaos y frambuesas.

Gusto: Cuerpo elevado, frescura y suavidad en su paso en boca, con tanino bien integrado y final prolongado con recuerdo a especias.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará quesos, guisos, estofados y carnes a la brasa.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios: Añada 2009, Medalla de Plata. Nuevo Vino 2011. Madrid.
Añada 2012, Medalla de Plata. Int. Challenge The Best Spanish Wines for USA 2013
Añada 2012, Gold Taste +90 - WINE UP 2014



CLARAVAL

CLARAVAL – BLANCO SELECCIÓN

Variedades: 100% Chardonnay

Barrica: No

Plantación: Espaldera, 3 x 1,5

Terruño: Caliza

Vendimia: Manual

Producción Total: 10.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y Bodega. Suave prensado. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre 14°C y 15°C).

Nota de Cata:

Vista: Amarillo dorado de aspecto limpio y brillante.

Olfato: Intenso en nariz, frutal con aromas a cítricos, frutas tropicales y con complejidad, apareciendo aromas de tipo balsámico.

Gusto: En boca es fresco, ligeramente abocado, con buen paso y sabroso; dejando un largo y grato recuerdo.

Gastronomía: Entremeses fríos y calientes, Arroces, Pastas y Pescados. Consumo preferente en el año posterior a su elaboración.

Servicio: 12- 14 °C.



CLARAVAL SELECCIÓN CUVÉE

CLARAVAL SELECCIÓN CUVÉE

Varietades: 85% Garnacha + 40 Años, 10% Syrah y 5% Tempranillo

Barrica: Roble Francés, 6 meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual

Producción Total: 100.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y en Bodega. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre a 25°C – 28°C). Descube a los 20 días.

Nota de Cata:

Vista: Rojo Picota de capa Alta con tonos violetas. Brillante.

Olfato: Intenso, frutas maduras, grosella negra y ciruela seca. Complejo, con toques minerales y florales.

Gusto: Sabroso con tanino dulce, buen cuerpo, suave y estructurado, con buen final. Equilibrado.

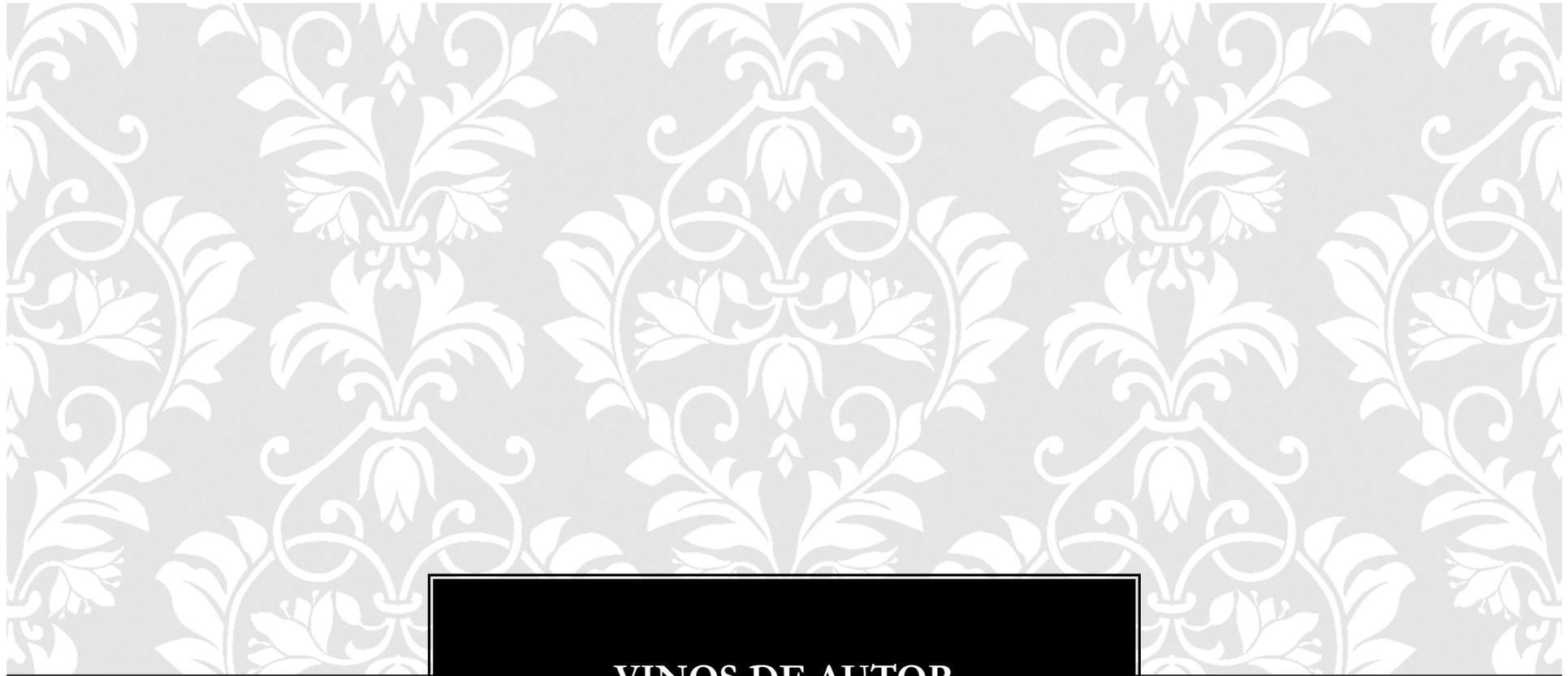
Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará curados, estofados, caza y carnes en general.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios:

- Añada 2006, Wine Advocate 91 puntos. (Mr. Robert Parker)
- Añada 2006, Steve Tanzer´s 92 puntos (Mr. Josh Reynolds) 2010
- Añada 2008, Medalla de Plata. “Berliner Wein Trophy 2011”
- Añada 2008, Medalla de Bronce. Decanter World Wine Awards 2011
- Añada 2008, Medalla de Plata. Concours Mondial de Bruxelles 2011
- Añada 2010, Zarcillo de Oro 2013
- Añada 2010, Bronze Medal - Decanter Asia Wine Awards 2013
- Añada 2010, Silver Medal – Daejeon Wine Trophy 2013
- Añada 2012, Medalla de Plata – Garnachas del Mundo 2014





VINOS DE AUTOR

DO Calatayud

LAS PIZARRAS

LAS PIZARRAS

Varietades: 100% Garnacha +60 Años

Barrica: Roble Francés, 1 meses (Maloláctica)

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual en Cajas

Producción Total: 100.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y en mesa de selección. Vendimia en cajas. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre a 25°C – 28°C). Descube a los 20 días. Maloláctica y guarda en Roble Francés (1 mes).

Nota de Cata:

Vista: Rojo Picota de capa Alta.

Olfato: Floral (Violetas), flor de azahar, especias y hierba cortada.

Gusto: Sabor a cereza madura que llena la boca, muy buen cuerpo y estructura, con tanino muy equilibrado y postgusto agradable.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará curados, estofados, caza y carnes en general.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios:

- Añada 2005, Wine Advocate 91 puntos (Robert Parker)
- Añada 2008, Wine Advocate 90 puntos (Robert Parker)
- Añada 2008, Steve Tanzer's 90 puntos (Mr. Josh Reynolds) 2010
- Añada 2009, Wine Advocate 91 puntos (Robert Parker)
- Añada 2010, Zarcillo de Plata 2013
- Añada 2010 - Silver Medal – Daejeon Wine Trophy 2013



ALTO LAS PIZARRAS

ALTO LAS PIZARRAS

Variedades: 100% Garnacha +60 Años

Barrica: Roble Francés, 11 meses

Plantación: Vaso, 2,5 x 2,5

Terruño: Pizarra y Cascajo

Vendimia: Manual en Cajas

Producción Total: 50.000 bot.

Vinificación: Preselección de la uva en Campo y en mesa de selección. Vendimia en cajas. Maceración en Frío. Fermentación en tanques de inoxidable y a temperatura controlada (entre a 25°C – 28°C). Descube a los 20 días. Maloláctica y guarda en Roble Francés nueva.

Nota de Cata:

Vista: Rojo Picota de capa Alta.

Olfato: Aroma a clavo, frutos negros y café tostado. Aroma suave a cereza, dulce y fruta madura.

Gusto: Suave, con volumen y un final agradable con tanino muy equilibrado y postgusto agradable.

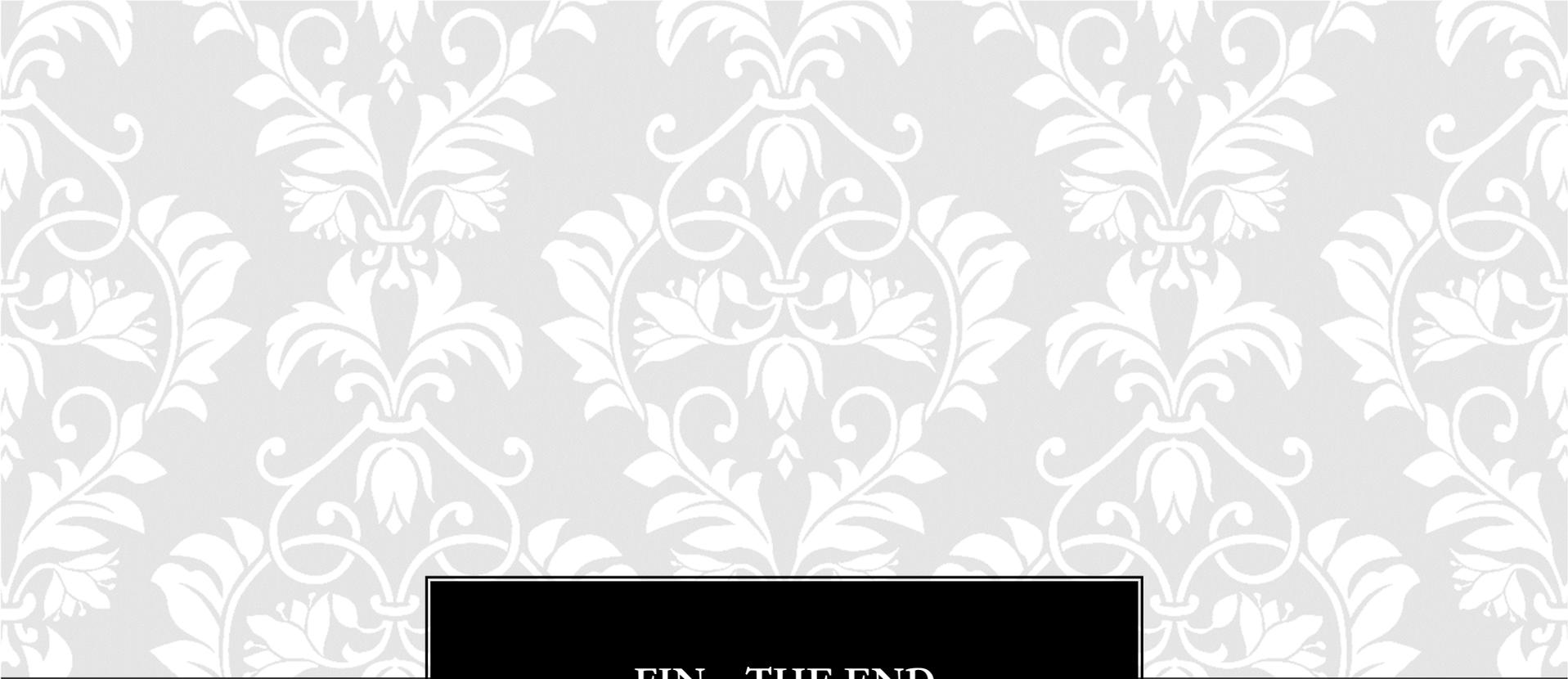
Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará curados, estofados, caza y carnes en general.

Servicio: 16 - 18 °C.

Premios:

- Añada 2005, Wine Advocate 93 puntos (Robert Parker)
- Añada 2006, Wine Advocate 90 puntos (Robert Parker)
- Añada 2006, Medalla de Bronce – Vinos Esp. en Rusia '09
- Añada 2007, Wine Advocate 90 puntos (Robert Parker)
- Añada 2008, 91 puntos (Guía Peñín) 2012
- Añada 2008, Wine Advocate 91 puntos (Robert Parker)
- Añada 2009, Wine Advocate 91 puntos (Mr. Robert Parker)





FIN – THE END
GRACIAS – THANK YOU