

VINO BLANCO ECOLÓGICO MUNDO 2019 (6 BOTELLAS)

Wines & Spirits > Vinos > Vinos > Vinos > Vinos > Mundo 2019 (6 botellas)



Vino Blanco Ecológico Mundo 2019 (6 botellas)

24.00€ / 6 = 4€

Las uvas de este **vino blanco ecológico** son escrupulosamente seleccionadas de nuestros viñedos acogidos al reglamento de agricultura ecológica. Una vez desfangado el mosto y fermentación controlada a 16°C, el producto queda preparado para su degustación y disfrute.

Caja de 6 botellas.

1

Reservado y protegido

Categoría: [Vinos ecológicos](#)

Etiquetas: [Vino blanco](#), [Vinos ecológicos](#)

Product ID: 1361

Descripción

Reseñas (0)

Descripción

Varietades de uva de cultivo ecológico: 75% Verdejo y 25% Sauvignon Blanc (Aprox.).

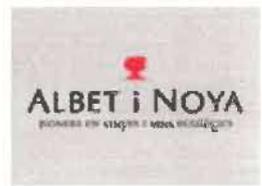
Vendimia: Primera quincena de septiembre.

Nota de cata: Amarillo pálido, brillante, finos aromas afrutados y florales, fresco, alegre y delicado en boca, final largo.

Gastronomía: Arroces, pescados, mariscos, quesos frescos, etc..

Tª de servicio: entre 6º y 8º C.

29.35



COL·LECCIÓ CHARDONNAY 2016

Vino selecto de muy poca producción y cuidada elaboración. Son solo 1000 botellas del mejor chardonnay de la finca de Can Vendrell, ubicada justo delante de la bodega.

Color amarillo dorado con marcados aromas de fruta madura, hierbas secas o especias. En boca es muy graso, balsámico y envolvente.

Datos enológicos

Variedades

100% Chardonnay

Elaboración

Vendimia y selección manual en dos pasadas. Fermentado en barricas nuevas de roble francés de grano fino. Se hizo una ligera filtración antes de embotellar.

Crianza

8 meses en barricas nuevas de roble francés con battonage de sus lías.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13.5% vol.

Acidez total: 5.5 g/l

Acidez volátil: 0.29 g/l

PH: 3.4

Azúcar residual: 1.3 g/l

Sulfuroso total: 142 mg/l

Datos vitícolas

Nombre de la parcela: Vinya del Cafeter

Pie: 99-R

Marco de plantación: 3.0m x 1.2m

Edad Viña: Plantado el 1988

Tipos de suelo: Calcáreo arcilloso con niveles bajos de materia orgánica

Pluviometría 2016: 380 litros/m²

Sistema de Conducción: Royat con tres niveles de alambre

Situación: Muntanyes d'Ordal

Altitud: 310 metros

Inclinación: 8%

Orientación: Oeste

Producción media: 7200 kg/ha

Tratamientos: Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica



7,55 €

PAGO DE LA OLIVA

DEJA VU

ROSADO 2019

“ Con Deja vu queremos volver a sentir aquellas sensaciones de los rosados como se hacían antes, color y boca intensos para un vino lleno de matices y expresividad.

Deja vu significa esa sensación de estar viviendo algo que ya viviste en el pasado. Eso mismo queremos que sientas cuando pruebes nuestro vino, el rosado auténtico de hace años que tendrás aún en el recuerdo.



VARIETADES:
Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:
13,5% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:
Pago del Esparragal de 5,5 hectáreas, situado en Tudela de Duero y con 30 años de edad.

TIPO DE SUELO:
Arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción.

RENDIMIENTO:
6.000 kg/Ha.

FECHA DE EMBOTELLADO:
Enero de 2020.

PRODUCCIÓN:
4.500 botellas.

Tudela de Duero
[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

Partiendo de una añada precedente de mucha pluviosidad, los viñedos acumularon una buena reserva de agua en el subsuelo. Después de un invierno suave y seco, las viñas brotaron en su época, con una buena floración y cuajado. El comienzo de verano fue bastante caluroso, con unas oportunas tormentas hacia finales de agosto que aportaron una buena dosis de agua, completando una excelente maduración con un mes de septiembre seco y soleado.

ELABORACIÓN

Se trata de un rosado de "sangrado", donde la vendimia estrujada y despaillada se encubó en un depósito durante 6 horas, procediendo luego a su sangrado o escurrido, obteniendo un mosto rosado muy limpio. Este mosto fermentó en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 16° a 18°C, permaneciendo con sus lías durante 2 meses. Estabilizado y filtrado, el vino se embotelló en el mes de enero de 2020, ofreciendo toda su frescura y potencial aromático.

NOTAS DE CATA

Deja vu Rosado 2019 es un vino vestido de bonito color rosa fresa, mostrando en la nariz una elevada intensidad aromática, dominando los tonos de frutas rojas, fresas y framuesa, con algunos matices vegetales: menta e hinojo. Ofrece una boca fresca, golosa, de notable cuerpo y una buena longitud, terminado en una explosión de aromas.

CONSERVACIÓN

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 12 meses. Conservar en un lugar fresco (12° - 14°C) y oscuro en posición horizontal.

21.95

DESDE 1887
LLOPART



LEOPARDI

BRUT NATURE – LARGA CRIANZA
CORPINNAT

EL VINO

Insignia histórica de la casa con un especial cupaje de la selección de los mejores vinos monovarietales que más destacan por su elegancia y su potencial evolutivo. Elaborado en honor a Bernardus Leopardi, el primer viticultor de la familia, documentado en un pergamino en latín de 1385.

EL VIÑEDO

Situada en un emplazamiento singular, en el término municipal de Subirats, en la zona montañosa del Alt Penedès, la finca de Can Llopart comprende 500 hectáreas entre viñedo y bosque a una altura media de 360 metros sobre el nivel del mar. Las 100 hectáreas de viñedo propio son la esencia de nuestra personalidad. Cultivamos la tierra de forma ecológica, según los parámetros del cultivo sostenible, con el máximo respeto por el medio ambiente.

La peculiar configuración geológica de nuestra finca (de accidentada orografía en forma de pendientes y terrazas, y con una escasa profundidad de tierra), da lugar a cepas con una gran extensión radicular, limitado vigor y unos rendimientos muy bajos.

NOTA DE CATA

Color dorado pálido, muy brillante y seductor. De burbuja muy fina, permanente y delicada. Aroma complejo y fragante, cargado de elegantes notas especiadas, frutas blancas maduras y notas de pastelería. Sabor extremadamente equilibrado, seco y suave, con exquisitos toques tostados y torrefactos, fruto de su prolongado envejecimiento. Reiteradamente reconocido por las principales guías de vinos y por los catadores más prestigiosos, quienes lo han convertido en un referente de los espumosos de alta calidad.

ANÁLISIS

Varietades de uva: Xarel·lo (45%), Macabeu (40%), Parellada (15%)

Crianza mínima en botella: 72 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.8º

Azúcares reductores (gr/L): <3

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,5

pH: 2,95

Temperatura de servicio: 8-10ºC

“Elegancia y delicadeza”

Método tradicional

Vendimia manual

Agricultura ecológica

Removido manual en pupitres

5,60€

Herrigola

- **DO:** DOca Rioja - Rioja Alavesa

- **Variedad:** Coupage tradicional, un 85 % de tempranillo y el resto viura y malvasia

- **Parcelas:** Utilizamos al menos uvas de 10 micro parcelas diferentes para elaborar este vino.

- **Viticultura:** Viticultura basada en la mínima interacción en el viñedo y en un cuidado totalmente orientado a la calidad de la uva. El vino cuenta también con el certificado de agricultura ecológica.

- **Elaboración:** Metodo tradicional, elaboración en depósito abierto de hormigón (Lago). Entre 7 y 8 días de fermentación y posterior crianza en depósitos de hormigón.

- **Producción:** Unas 20.000 botellas.





SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO

VINO TINTO · RED WINE
MONASTRELL ECOLÓGICO

Ahora o después... compárteme! ¡SÉ FELIZ!

Now or later ... share me! BE HAPPY!

TIPO DE VINO: Tinto Joven. Denominación de Origen Jumilla.

PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa de 75 cl, se presenta en cajas de 6 botellas.

UVA: 100% Monastrell.

GRADUACIÓN: 14% VOL.

ELABORACIÓN: Despalillado con protección de nitrógeno y maceración intracelular durante 6 días. Inoculación de levaduras y bacterias conjuntamente, para su fermentación alcohólica y maloláctica, en depósitos de acero inoxidable.

Trasiego con separación de las lias gruesas, permaneciendo en contacto con las lias finas durante 30 días, con removido continuos para extraer las manoproteínas de fermentación, que transmiten la suavidad en boca.

MARIDAJE: Acompañar con todo tipo de carnes, estofados, arroces y pasta condimentada.

SERVICIO: Entre 16-18° C.

NOTAS DE CATA: Color rojo violeta con aromas de fruta madura con notas balsámicas. En boca suave y sabroso, fresco y equilibrado con buena sensación final.

TYPE OF WINE: Young Red Wine. Jumilla Protected Denomination of Origin.

PRESENTATION:

75 cl. Bordeaux bottle in boxes containing 6 bottles.

GRAPES: 100% Monastrell.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% VOL.

WINE-MAKING PROCESS: Destemming with nitrogen protection and intracellular maceration for 6 days. Simultaneous inoculation of yeast and bacteria for its alcoholic and malolactic fermentation, in stainless steel tanks.

Decanting via separation of the thick lees, remaining in contact with the fine lees for 30 days, with continuous stirring so as to extract the fermentation mannoproteins, which convey smoothness on the palate.

PAIRING: It es best paired with all kinds of meats, stews, rice and pasta.

SERVING TEMPERATURE: Between 16-18° C.

TASTING NOTES: Violet red colour having ripe fruit aromas with balsamic notes. On the palate smooth and tasty, fresh and well-balanced and having a delicious flavourful finish.



San
Dionisio
Bodegas



Vega ORGANIC Vella



VEGA VELLA Tinto Crianza



Tempranillo.



14,8% Vol.



12 meses en barrica de roble americano y francés.

Elaboración tradicional que respeta al máximo los caracteres propios de cada variedad. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés que dan paso a una adecuada crianza en botella.



Capa alta de color rojo cereza, limpio y brillante.



Gran intensidad de frutas negras maduras, aromas a compota, cuero, ligeros tostados y aromas especiados.



Presencia abundante de fruta negra y especias que dejan paso al chocolate negro y tostados. Vino complejo debido al aporte de cada variedad.



12-14 °C.



Carnes a la brasa, asados de leña, estofados, carnes de caza y preparados de carnes especiadas.