Bodegas Juntero Pasión por el Vino



Bodegas Yuntero

Bodegas Yuntero es una bodega con más de 65 años de historia desde que fue fundada en 1954.

Es la segunda Bodega Cooperativa más grande de España y posee más de 8000 ha de viñedos.

Hoy bodegas Yuntero es motor económico de la región compuesta por una gran familia de más de 800 familias de vitivinicultores. Su constante trabajo en los viñedos nos da la mejor uva para elaborar alrededor de 100 millones de litros.





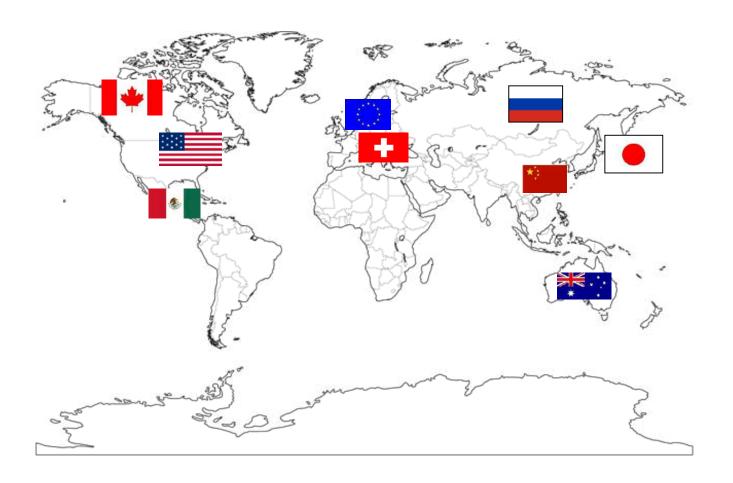
LOCALIZACIÓN

Situada en CASTILLA LA MANCHA: -

Tierra con una larga tradición y cultura vinícola, Castilla La Mancha, situada en el corazón de España, es una zona de condiciones climáticas únicas para el cultivo de la uva



MERCADO



VARIEDADES

- Cultivamos y recolectamos diferentes variedades entre ellas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel, Airén, Viognier, Pedro Ximenez, Parellada, Macabeo y Verdejo como blanco.
- Petit Verdot, Malvec, Monastrel, Garnacha, Graciano, Cabernet
 Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah como tinto.



CALIDAD















VARIETALES VINOS DE MESA



YUNTERO BLANCO

YUNTERO WHITE

VARIEDAD: 90% Macabeo, 10% Sauvignon blanc.

ELABORACIÓN: Vendimia mecanizada nocturna, para pasar a una pequeña maceración en frío y posterior desfangado del mosto yema durante 48 h a temperaturas de 6-8°C para que no arranque su fermentación. Posteriormente, fermentación del mosto yema desfangado, con muy poca turbidez, a temperaturas de 14-16°C, durando así la fermentación unos 20 días.

NOTA DE CATA: Color amarillo pálido acerado con tonos verdosos, limpio, cristalino y brillante. En nariz se mezclan los aromas florales con los afrutados. El pequeño aporte del Sauvignon Blanc le da incluso un perfil algo meloso. En general, la mezcla de estas dos variedades le aporta una complejidad aromática muy interesante. En boca es intenso, franco y alegre, demostrando gran armonía entre sus componentes. Es lleno en boca, con una larga persistencia.

GASTRONOMÍA: Ideal para ser servido con pescado, ahumados, verduras, queso y sopas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 90% Macabeo, 10% Sauvignon Blanc.

ELABORATION: Mechanized night harvest, followed by a small cold maceration. Later, dregs are removed of the must for 48 h at temperatures of 6-8°C to prevent the fermentation. Right after, must ferments with a little turbidity, at a temperature of 14-16°C, approximately 20 days.

TASTING NOTES: Pale yellow color combined with greenish, clean, and brilliant tones. In nose the floral aromas are mixed with the fruity ones. The small contribution of the sauvignon blanc gives it a slightly honeyed profile. In general, the coupage has got an aromatic complexity with mainly floral tones. In mouth it is intense, straight and round.

GASTRONOMY: Ideal to be served with fish, smoked, vegetables, cheese and soups.



Botella / Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / lay			bottles	cano: 150 Cajas /	Cases 900 botellas	5/
Tapón / Clousure: Nomacorc 44x24 mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000014	222 mm	151mm	329 mm	7.5kg	800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



YUNTERO VERDEJO

YUNTERO VERDEJO

VARIEDAD: 100% Verdejo.

ELABORACIÓN: Desfangado del mosto y fermentación a temperatura

controlada.

NOTA DE CATA: Es un vino limpio, muy brillante con amarillo pajizo y reflejos verdosos. En nariz, presenta una intensidad aromática media, con notas a hierba recién cortada, hinojo, cítricos y manzana verde. En boca, es un vino muy fresco, con una acidez media - alta y muy compensada con la fruta. Deja un buen final y un toque ligeramente amargo propio de la variedad.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar mariscos, pescados, carnes blancas y verduras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 100% Verdejo.

ELABORATION: Debourbage of the must and fermentation at controlled

temperatures.

TASTING NOTES: Clean, very brilliant wine with yellow straw and greenish reflections. In the nose, presents an aromatic average intensity, with notes of newly cut grass, fennel, citrus fruits and green apple. In the mouth, it is a very fresh wine, with an average acidity, high and richly compensated with the fruit. It gives a good end of bitter touch, proper of this variety.

GASTRONOMY: Perfect to match seafood, fish, white meat and vegetables.

SERVING TEMPERATURE: Between 6 to 8° C.



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Po Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / lay			bottles	ano: 150 Cajas /	Cases 900 botellas	<i>:1</i>
Tapón / Clousure: Nomacorc 44x24 mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/	Peso/ Weigth	Prof/ Deoth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000908	222 mm	th Widht Heigth Weigth				1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



YUNTERO ROSADO

YUNTERO ROSÉ

VARIEDAD: 100% Tempranillo Rosado.

ELABORACIÓN: Maceración en frío de la uva durante 12 horas para obtener esa tonalidad rosácea intensa, posterior sangrado del mosto yema para posterior desfangado en frío durante 48 h a unos 6-8°C. El mosto yema desfangado, con muy poca turbidez, pasa a ser fermentado a temperaturas entre 14-16°C, durando así la fermentación unos 20 días.

NOTA DE CATA: De atractivo e intenso color rojo frambuesa. Se trata de un rosado muy intenso de color, pero muy atractivo. En nariz resulta asombroso, destacando las notas de fresa y frambuesa. En boca destaca su equilibrio, carnosidad y complejidad. Resulta muy fresco en boca. No es para nada un rosado ligero, tiene gran estructura y persistencia.

GASTRONOMÍA: Perfecto para combinar con aperitivos, quesos y mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10 y 12°C.

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo Rosé.

ELABORATION: Cold maceration of the grapes for 12 hours to obtain its rosy and the red tone of the must. It seems more rosy than it is in a glass. After settling in cold for 48 hours at 6-8°C, the must, with a little turbidity, ferment at temperatures between 14 to 16°C, lasting the fermentation about 20 days.

TASTING NOTES: Attractive and soft red colour of raspberry. In nose its turns out to be amazing, emphasizing the notes of strawberry and raspberry. In mouth it is balanced, and stands out the complexity. It becomes very fresh in mouth. It is not a light rose, but with a great structure and persistence.

GASTRONOMY: Perfect to match with snacks, cheese and seafood.



Botelia /Bottle: Bordelesa 750 ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / lay			bottles	cano: 150 Cajas / ses * 5 alturas / lay		5/
Tapón / Clousure: Nomacorc 44x24 mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000038	222 mm	151mm	329 mm	7.5kg	800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



YUNTERO TINTO

YUNTERO TINTO

VARIEDAD: 85% Tempranillo, 15% Syrah.

ELABORACIÓN: Las dos variedades que forman parte de este vino se elaboraron de manera independiente. Ambos vinos tuvieron una fermentación/maceración de aproximadamente 8 días, con una temperatura de fermentación de unos 24°C. Este vino fue elaborado mediante el sistema Ganimede, con el objetivo de obtener mayor frutosidad.

NOTA DE CATA: Color intenso, rojo picota amoratado con ribete granate, en este predomina su aroma frutal de frutos rojos del bosque (grosellas, mora, cereza). En boca resulta sabroso, bien estructurado pero a la vez ligero con taninos muy agradables.

GASTRONOMÍA: Perfecto con carnes blancas, arroz y quesos suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.

GRAPE VARIETY: 85% Tempranillo, 15% Syrah.

ELABORATION: Both varieties are elaborated in an independent way. Both wines had a maceration of approximately 8 days, with temperature of fermentation of 24°C.

This wine matched the elaboration to the Ganimade system, in order to obtain a wine more fruity.

TASTING NOTES: Deep cherry red colour with purplish garnet hues. It predominates over its fruit-bearing aroma of wild red fruits. Find currants, blackberries and cherries. In mouth it turns out to be tasty, a good structure, with very nice tannins.

GASTRONOMY: To be served at room temperature. Perfect with white meats, rice, and soft cheeses.



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella:	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 es * 5 alturas / lay			bottles	tano: 150 Cajas / es * 5 alturas / lay	Cases 900 botellas vers	;/
Tapón / Clousure: Nomacorc 44x24 mm	Prof/	Prof/ Ancho/ Alto/ Peso/ Depth Widht Heigth Weigth				Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419990483	222 mm	151mm	329 mm	7.5kg	Depth 800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



YUNTERO CRIANZA

YUNTERO CRIANZA

VARIEDAD: 90% Tempranillo, 10% Petit Verdot.

ELABORACIÓN: Prolongada maceración durante la fermentación a temperatura controlada, para envejecer después durante seis meses en barrica de roble americano y otros doce en botella.

NOTA DE CATA: Color rojo cereza con leves reflejos atejados, brillante y limpio. En nariz es complejo, mezclándose aromas varietales con los provocados por la crianza en roble nuevo. Pleno, seco y equilibrado en el ataque. Armónico y sabroso en el paso de boca. Postgusto de amplio recuerdo.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar carnes rojas, queso curado y pastas con salsa

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16 y 18°C.

GRAPE VARIETY: 90% Tempranillo, 10% Petit Verdot.

ELABORATION: Long maceration during fermentation with controlled temperature, ageing later in American and French oak barrels for six months and afterwards in bottle for twelve months.

TASTING NOTES: Cherry red color with slight reflections of red brick colour, brilliant and clean. In nose it is complex, mixing aromas of ageing in the new oak barrel and varieties. Round, dry and balanced. Harmonic and tasty in the mouth, lingering in remembrance

GASTRONOMY: Perfect to match redmeats, fattychesses and pasta with sauce.



Botella/Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / P Caja 6 Botella	ackaging: us / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases : ses * 5 alturas / la			bottles	cano: 150 Cajas / ses * 5 alturas / la		es /
Tapón / Clousure: Aglom.1+1 44x24 mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heiath	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000021	225 mm	151mm	329 mm	7,5 kg	800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789 mm	1125 k g

YUNTERO RESERVA

YUNTERO RESERVA

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Vendimia manual, seleccionada de nuestros viñedos más viejos. Larga maceración de la uva durante la fermentación a temperatura de 24-25°C, para ser envejecido posteriormente durante doce meses en barricas de roble mixto (fondos de roble francés y duelas de roble americano). En botella, al menos pasa dos años antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA: Color rojo cereza tirando a teja, de capa media-alta, bien cubierto. En nariz nos encontramos un vino con una gran finura, de gran complejidad aromática. Sobresalen las notas especiadas y balsámicas de la crianza en barrica, junto con notas torrefactas, de café y moka muy agradables. En boca resulta un vino muy redondo, suave y elegante, con taninos muy dulces. Nos deja una gran persistencia en boca.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar carne de cordero, cacería, ternera y guisos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16 y 18°C.

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo.

ELABORATION: Manual harvest, selected from our oldest vineyards. Long maceration of grapes at a temperature of 24-25°C, to age later in mixed oak barrels, bottom of French oak and staves of American oak. It stays at least 2 years bottled before commercialization.

TASTING NOTES: Red cherry colour, of medium-high layer, good cover. In nose we meet a wine of great delicacy and great aromatic complexity. Stand out of spicy and balsamic notes of the ageing in barrel, together with toasted notes of coffee and mocha. In mouth it turns out to be a very round, soft and elegant wine, with very sweet tannins. It leaves a great persistence in the mouth.

GASTRONOMY: Ideal to be matched with lamb, beef, game or stews.





Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	05 Cajas / Cases 6 ses * 5 alturas / lay			bottles	cano: 140 Cajas / ses * 5 alturas / lay	Cases 840 botellas yers	5/
Tapón / Clousure: Natural 44x24 mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000083	245 mm	165mm	302 mm	8.00kg	800 m	1200 mm	1400 mm	870 kg	1000 mm	1200 mm	1660 mm	1145 kg

EPILOGO SAUVIGNON BLANC

EPILOGO SAUVIGNON BLANC



VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓN: Por primera vez desde su creación, este vino es un monovarietal elaborado 100% con la variedad Sauvignon Blanc. Desde Yuntero se hace una selección de las mejores parcelas de Sauvignon Blanc, además de un exhaustivo control de maduración previo para recibir la uva en su momento óptimo de maduración. Se realiza una vendimia nocturna para recibir la uva lo más fresca posible y evitar posibles problemas de oxidación en la misma. En bodega, se realiza una pequeña maceración pelicular para conseguir una mejor extracción de los compuestos aromáticos de los hollejos, para posteriormente pasar a obtener únicamente el mosto yema por sangrado directo, sin ningún tipo de prensado. Este mosto yema pasa a ser limpiado por desfangado estático en frío a unos 8°C en depósito isotermo durante 30 horas. Este mosto desfangado pasa a fermentar a temperaturas muy bajas, aproximadamente a 15°C, para extraer una mayor expresividad aromática

NOTA DE CATA: Brillante, amarillo pálido verdoso. Gran intensidad aromática, pero sobre todo "complejidad", donde encontramos muy bien integrados los aromas florales y exóticos de la variedad sauvignon blanc (pomelo, mango, maracuyá). Vino muy fresco y con buen volumen en boca. También resulta muy refrescante por el pequeño punto de carbónico natural que tiene el vino. Es suave y delicado. El paso en boca es largo y persistente.

GASTRONOMÍA: Ideal para arroces, mariscos cocidos y a la plancha, pescados azules y aves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6° y 8°

GRAPES VARIETIES: 100% Sauvignon Blanc

ELABORATION: For the first time since its launch, this wine has elaborated as a monovarietal wine made 100% with the Sauvignon Blanc. The selection of the best plots of Sauvignon Blanc is made, as well as an exhaustive maturation control prior to reception of the grapes being at their optimum ripeness point. The harvest is carried out by night, to receive the grapes as fresh as possible and avoid possible oxidation in it. In the winery, a short pellicular maceration is carried out in order to obtain a better extraction of the aromatic compounds from the skins, continued to obtain flower must by direct bleeding, without any type of pressing. This yolk must is cleaned by static freezing at about 8°C in an isothermal tank during 30 hours. This must then passes to ferment at very low temperatures, of approximately 15°C, to extract a greater aromatic expression.

TASTING NOTES: Bright, pale yellow-greenish. It is very refreshing due to the small point of natural carbon that wine has. It is soft and delicate. The passage in the mouth is long and persistent. Great aromatic intensity, but above all "complexity" of aroma, where we find very well integrated the floral and exotic aromas of the variety sauvignon blanc (grapefruit, mango, passion fruit). Very fresh wine with good volume in the mouth.

GASTRONOMY: Ideal for rice, cooked seafood and grilled, blue fish and poultry.



Botella /Bottle: Bordelesa 750 ml	Embalaje / P Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	125 Cajas / Cases ases * 5 alturas / I			bottles	icano: 150 Cajas / ses * 5 alturas / la		95 /
Tapón / Clousure: Aglom.1+1 44x24 mm	Prof/	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000410	222 mm	Depth Widht 222 mm 151mm	329 mm	7.5kg	800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



EPILOGO CHARDONNAY

EPILOGO CHARDONNAY

VARIEDAD: 100% Chardonnay.

ELABORACIÓN: Para la elaboración de este vino se han seleccionado las mejores uvas de nuestros viñedos de la variedad Chardonnay, situados en la Sierra de Siles, en el momento óptimo de maduración. La vendimia es nocturna con el fin de conseguir vendimiar a la temperatura más fresca posible y obtener también una mayor integridad de la uva y evitar así oxidaciones indeseables. En bodega se procede a una pequeña maceración pelicular con el fin de extraer una mayor cantidad de aromas. Para este vino nos quedamos únicamente con el mosto yema obtenido mediante sangrado directo del mosto sin ningún tipo de presión. Este mosto se limpia mediante desfangado estático en frío durante 30 h a unos 8-10°C, obteniendo un mosto muy limpio que es el que llevamos a fermentar. La fermentación de este mosto se produce a temperatura controlada en torno a 16°C, potenciando así la extracción de los aromas característicos de la variedad Chardonnay. Una vez que la fermentación está en su fase final, se trasiega el vino a barricas mixtas de roble francés y americano. Se somete el vino a una pequeña estancia en barrica sobre sus lías, controlando en todo momento el vino para obtener el perfecto equilibrio entre fruta y madera. No se ha buscado con este vino el obtener un "vino blanco de madera", sino el dar un simple toque que le aporte más longevidad y estructura al vino, sin olvidarnos nunca de la fruta.

NOTA DE CATA: El vino presenta un color amarillo brillante, limpio y con reflejos dorados muy atractivos. En nariz, es un vino muy complejo donde aparecen las notas tropicales de la variedad (piña, mango) y un componente floral, bien entremezclado con notas tostadas de panadería y ahumados propios de la estancia en barrica. En boca, es un vino untuoso y sabroso, pero a la vez ligero y suave, con una acidez muy equilibrada y con un largo retrogusto muy agradable con recuerdos tostados.

GASTRONOMÍA: Ideal para arroces, mariscos cocidos y a la plancha, algún encurtido y pescados azules.

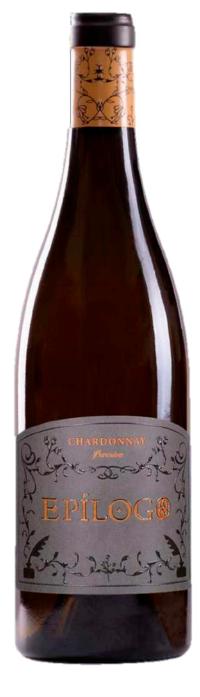
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6° y 8° C.

GRAPES VARIETIES: 100% Chardonnay

ELABORATION: The best grapes of our chardonnay vineyards, located in the Sierra de Siles the optimum moment of maturation, have been selected for this wine. The collection was done by night in order to get harvested at the coolest possible temperature as well as to obtain greater integrity of the grape and thus avoid undesirable oxidations. In the cellar, a short pellicular maceration is carried out in order to extract a greater quantity of aromas. For this wine only the yolk juice obtained by direct bleeding of the must without any pressure was selected. This must is cleaned by static cold settling for 30 h at about 8-10°C, obtaining a very clean must which is what we ferment. The fermentation of this must is effected at controlled temperature of around 16°C, thus promoting the extraction of the characteristic aromas of the Chardonnay variety. Once the fermentation comes to its final phase, the wine is transferred to mixed barrels of French and American oak. The wine is subjected to stay on its lees for a short time, controlling the wine at every moment to obtain the perfect balance between fruit and wood. It has not been sought to obtain a "White wooden wine", but to give it a slight touch that will bring more longevity and structure to the wine, without ever forgetting about the fruit.

TASTING NOTES: The wine shows a bright yellow color, clean and with golden highlights, very attractive. On the nose, it is a very complex wine with tropical notes of the variety (pineapple, mango) and a floral component, well interspersed with toasted bakery and smoked notes , that are typical of the barrel. In the mouth, it is a unctuous and tasty wine, at the same time light and soft, with a very balanced acidity and a very pleasant long aftertaste with toasted remindings.

GASTRONOMY: Ideal for rice, cooked and grilled seafood, some pickles and blue fish.



Botella/Bottle: Borgoña 750 ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	05 Cajas / Cases 6 ses * 5 alturas / la			bottles	i cano: 140 Cajas / ses * 5 alturas / lay	Cases 840 botella vers	is /
Tapón / Clousure: Aglom.1+1 44x24 mm	Prof/	Depth Widht Heigth Weigth				Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419001127	245mm					1200mm	1400mm	870kg	1000mm	1200mm	1660mm	1154kg



EPILOGO ROBLE

EPILOGO ROBLE

VARIEDAD: 65% Tempranillo, 35% Merlot.

ELABORACIÓN: Las dos variedades que forman parte de este vino se elaboraron de manera independiente, seleccionándose de nuestras mejores parcelas. Ambos vinos tuvieron una fermentación/maceración de aproximadamente 10 dias, con una temperatura de fermentación de unos 24°C. Después, ambos vinos han sido sometidos a una ligera crianza en barrica de 5 meses, para posteriormente pasar a realizar el coupage definitivo.

NOTA DE CATA: Color intenso, rojo picota amoratado con ribete granate. Se entremezclan los aromas propios de las variedades, con aromas de frutos rojos del bosque, violetas y compota de fruta (grosella, mora, cereza), sobresaliendo también los agradables aromas que nos aporta la crianza en barrica, con notas a coco, vainilla, torrefactos y ahumados en boca resulta sabroso, bien estructurado y con unos taninos que se irán limando a medida que este vino guarde un poco de tiempo en botella. Muy persistente y de final prolongado.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar carnes rojas, presa, pates y quesos grasos o curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16° y 18° C.

GRAPES VARIETIES: 65% Tempranillo, 35% Merlot.

ELABORATION: Both varieties are elaborated in an independent way, being selected from our best vineyards. Both wines had a maceration of 10 days, with a controlled temperature of 24°C. Later, both wines have been submitted to a light ageing in American and French oak barrels for 5 months, later, it passes to obtain definitive blending.

TASTING NOTES: Intense color, red cherry with garnet rim. The aromas of the varieties here mingle with red fruits of the forest, violets and fruit compote (currant, blackberry, cherry), standing out the nice aromas contributes by the oak barrels, with notes of coconut, vanilla, toasted and smoked. In the mouth it is tasty, well structured and tannins will be round while it stays in the bottle. Very persistent with a lingering end.

GASTRONOMY: Perfect to match red meats, game, pates and fatty or cured cheeses.



Botella / Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella:	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / lay			bottles	cano: 150 Cajas / ses * 5 alturas / lay	Cases 900 botellas	5/
Tapón / Clousure: Aglom,1+1 44x24 mm	Prof/	Prot/ Ancho/ Alto/ Peso/ Depth Widht Heigth Weigth				Ancho/ Widht	Alto/ Heiath	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000410	222 mm	151mm	329 mm	75kg	Depth 800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



MUNDO DE YUNTERO BLANCO BIO

MUNDO DE YUNTERO WHITE BIO

VARIEDAD: 75% Verdejo, 25% Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓN: Desfangado del mosto y fermentación controlada a 16° C. Este vino es el resultado de la esmerada elaboración de uvas escrupulosamente seleccionadas de nuestros viñedos, acogidos al reglamento de agricultura ecológica.

NOTA DE CATA: Amarillo pálido, brillante, finos aromas afrutados y florales, fresco, alegre y delicado en boca, final largo.

GASTRONOMÍA: Ideal para ser acompañado con arroz, pescado, mariscos, quesos curados o suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 75% Verdejo, 25% Sauvignon Blanc.

ELABORATION: Debourbage of the must and controlled fermentation at 16 °C. This wine is the result of a painstaking process with carefully selected grapes from our vineyards, that abide by the rules of organic farming.

TASTING NOTES: Pale yellow, brilliant, nice fruity and flowery aromas, fresh with a lingering end.

GASTRONOMY: Ideal to be matched with rice, fish, seafood, or fatty and soft cheeses.



Botella /Bottle: Borgoña 750ml	Embalaje / P Caja 6 Botella	ackaging: is / 6 Bottle Cases			bottles	05 Cajas / Cases 6 ses * 5 alturas / la			bottles	cano: 140 Cajas / ses * 5 alturas / la	Cases 840 botella yers	os /
Tapón / Clousure : Nomacorc/ Stelvin	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heiath	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heiath	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000113	245 mm	165mm	302 mm	7,02 kg	800 m	1200 mm	1400 mm	787.5 kg	1000 mm	1200 mm	1660 mm	982.8 kg



MUNDO DE YUNTERO ROSADO BIO

MUNDO DE YUNTERO ROSÉ BIO

VARIEDAD: 100% Rosado Tempranillo Ecológico.

ELABORACIÓN: Para la elaboración de este vino, seleccionamos las mejores parcelas de Tempranillo ecológico. Se realiza con una maceración muy ligera para extraer la tonalidad de este vino. El mosto de la flor es desfangado para obtener un vino limpio, después de que se fermenta a temperatura controlada durante 15-20días.

NOTA DE CATA: Color rojo pálido, con intenso aroma a fresa y frambuesa con un fondo floral. En nariz es elegante. En boca tiene acidez, pero equilibrado. Postgusto agradable y afrutado.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar mariscos, pescados, carnes blancas y verduras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10 y 12°C.

GRAPE VARIETY: 100% Organic Tempranillo Rosé.

ELABORATION: For the elaboration of this wine, we select the best plots of Organic Tempranillo. It is carried out at a very light maceration to extract the tonality of this wine. The flower must is debourbage to obtain a clean wine, after that it is fermented at controlled temperature during 15-20 days.

TASTING NOTES: Pale red color, with intense aroma of strawberry and raspberry with a floral background. The nose is elegant. The palate has acidity, but is balanced. Pleasant and fruity aftertaste.

GASTRONOMY: Perfect to match seafood, fish, white meats and vegetables.

SERVING TEMPERATURE: Between 10 and 12°C.



Botella/Bottle: Borgoña 750ml	Embalaje / P Caja 6 Botella	ackaging: as / 6 Bottle Cases			bottles	05 Cajas / Cases (ses * 5 alturas / la			bottles	cano: 140 Cajas / ses * 5 alturas / la		ns /
Tapón /Clousure: Nomacorc/Stelvin	Prof/ Depth					Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weiath	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heiath	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000120	245 mm	Pepth Widht Heigth Weigth				1200 mm	1400 mm	787.5 kg	1000 mm	1200 mm	1660 mm	982.8 kg



MUNDO DE YUNTERO TINTO BIO

MUNDO DE YUNTERO RED BIO

VARIEDAD: 50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Syrah.

ELABORACIÓN: Siete días de maceración con fermentación a temperatura controlada. Este vino es el resultado de la esmerada elaboración de uvas escrupulosamente seleccionadas de nuestros viñedos acogidos al reglamento de Agricultura Ecológica.

NOTA DE CATA: Color cereza con tonos púrpura, aromas característicos con recuerdos de bayas maduras y frutas rojas silvestres, en boca es armónico, estructurado y con carácter.

GASTRONOMÍA: Perfecto para ser servido con pescado azul, lentejas, guisos o carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.

GRAPE VARIETY: 50% Tempranillo, 25% Merlot and 25% Syrah.

ELABORATION: Seven days of maceration with fermentation at controlled temperatures. This wine is the result of a painstaking process with carefully selected grapes from our vineyards that abide by the rules of organic farming.

TASTING NOTES: Cherry color with purple tones, typical aroma of mature berries and red wild fruits, in the palate is harmonic, structured and with carácter.

GASTRONOMY: Perfect to be served with blue fish, lentils, stews, or white meat.



Botella/Bottle: Borgoña 750ml	Embalaje / P Caja 6 Botella	ackaging: ss / 6 Bottle Cases	i		bottles	05 Cajas / Cases 6			bottles	icano: 140 Cajas / ses * 5 alturas / la		is /
Tapón /Clousure: Nomacorc/ Stelvin	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heiath	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000120	245 mm	165mm	302 mm	7,02 kg	800 m	1200 mm	1400 mm	787.5 kg	1000 mm	1200 mm	1660 mm	982.8 kg



LAZARILLO VERDEJO

LAZARILLO VERDEJO

VARIEDAD: 100% Verdejo.

ELABORACIÓN: Desfangado del mosto y fermentación a temperatura controlada.

NOTA DE CATA: Es un vino limpio, muy brillante con amarillo pajizo y reflejos verdosos. En nariz, presenta una intensidad aromática media, con notas a hierba recién cortada, hinojo, cítricos y manzana verde. En boca, es un vino muy fresco, con una acidez media - alta y muy compensada con la fruta. Deja un buen final y un toque ligeramente amargo propio de la variedad.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar mariscos, pescados, carnes blancas y verduras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 100% Verdejo.

ELABORATION: Debourbage of the must and fermentation at controlled temperatures.

TASTING NOTES: Clean, very brilliant wine with yellow straw and greenish reflections. In the nose, presents an aromatic average intensity, with notes of newly cut grass, fennel, citrus fruits and green apple. In the mouth, it is a very fresh wine, with an average acidity, high and richly compensated with the fruit. It gives a good end of bitter touch, proper of this variety.

GASTRONOMY: Perfect to match seafood, fish, white meat and vegetables.



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Po Caja12 Botella	ackaging: es / 12 Bottle Case	s		bottles	0 Cajas / Cases 72 es * 5 alturas / lay			bottles	c ano: 80 Cajas / C es * 5 alturas / lay		/
Tapón /Clousure: Nomacorc 44x24 mm	Prof/	Prof/ Depth Ancho/ Widht Alto/ Heigth Peso/ Weigth 306 mm 228mm 305 mm 15kg				Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000434						1200 mm	1670 mm	920 kg	1000 mm	1200 mm	1670mm	1200 kg



LAZARILLO TINTO

LAZARILLO RED

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Maceración de diez a doce días fermentando a temperatura

controlada.

NOTA DE CATA: Color rojo rubí con irisaciones violáceas que denotan su juventud. A la nariz resulta fresco y elegante, con los característicos aromas de la variedad a fruta madura. Ligero, armónico y redondo en el paso por boca.

GASTRONOMÍA: Perfecto para ser servido con pescado azul, carne y pasta con salsa

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.

-

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo.

ELABORATION: Maceration from ten to twelve days, fermenting at a controlled temperature.

TASTING NOTES: Ruby red color with violate tones which denotes its youth. In the nose it turns out to be fresh and elegant, with the characteristic aromas of this variety. Light, harmonic and round in the mouth.

GASTRONOMY: Perfect to be served with bluefish, meet and pasta with sauce.



Botella /Bottle: Bordelesa 750 ml	Embalaje / Pa Caja12 Botella	ackaging: as / 12 Bottle Case	s		bottles	0 Cajas / Cases 72 ses * 5 alturas / lay			bottles	cano: 80 Cajas / C ses * 5 alturas / lay		/
Tapón / Clousure: Nomacore 44x24 mm	Prof/	Prof/ Ancho/ Alto/ Peso/ Depth Widht Heigth Weigth				Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000076					Depth 800 m	1200 mm	1670 mm	920 kg	1000 mm	1200 mm	1670mm	1200 kg

LAZARILLO AIRÉN

Bodegas Yuntero

LAZARILLO AIRÉN

VARIEDAD: 100% Airén.

ELABORACIÓN: Desfangado del mosto y fermentación a temperatura controlada.

NOTA DE CATA: Amarillo pálido con ribetes dorados, brillantes. En nariz es delicado, limpio, aromático, de buena intensidad, con recuerdos a frutas de bananas y manzanas. En boca es suave y fresco en su entrada, pero con estructura persistente y buena acidez, lo que le da viveza.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas y arroces, entre otros platos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 100% Airén

ELABORATION: Debourbage of the must and fermentation at controlled temperatures.

TASTING NOTES: Pale yellow with Golden, bright hues. The nose is delicate, clean, aromatic, of good intensity, whit hints of fruit bananas and apples. The palate is soft and cool at the entrance, but with persistent structure and good acidity which gives it liveliness.

GASTRONOMY: Perfect to match fish, shellfish, White meats and rice, among other dishes



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Po Caja12 Botella	ackaging: es / 12 Bottle Case	s		bottles	0 Cajas / Cases 72 ses * 5 alturas / lay			bottles	c ano: 80 Cajas / C es * 5 alturas / lay	ases 960 botellas , vers	/
Tapón / Clousure: Nomacoro 44x24 mm	Prof/	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heiath	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000045	306 mm	Depth Widht Heigth Weigth				1200 mm	1670 mm	920 kg	1000 mm	1200 mm	1670mm	1200 kg

POÉTICA

POÉTICA

VARIEDAD: 90% Verdejo, 10% Moscatel.

ELABORACIÓN: Se hace un despalillado cuidadoso de la uva, una pequeña maceración de la uva en tanque y un cuidadoso descube para obtener el mosto yema lo más aromático posible. A continuación, se hace un desfangado estático del mosto a baja temperatura para obtener un mosto prácticamente transparente. Cuando el contenido tanto en alcohol como en azúcar es el buscado, se detiene la fermentación aplicando bajas temperaturas en el tanque de fermentación.

NOTA DE CATA: Color amarillo brillante, con burbujas abundantes procedentes del gas carbónico integrado en el vino. En nariz, aparecen notas de manzana verde y notas cítricas procedentes de la variedad verdejo y toques tropicales y amielados propios de la variedad moscatel. En boca, es chispeante debido al carbónico y acidez que contiene, pero además es dulce y agradable. Discurre por la boca dejando una sensación frutal y postgusto largo.

GASTRONOMÍA: Ideal para acompañar mariscos crudos o cocidos, ensaladas frescas de verano, para las salsas y cremas suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 90% Verdejo, 10% Moscatel.

ELABORATION: Regarding to the Winemaking, careful destemming of grapes, a small grape maceration tank and a careful Drawing off it is done to obtain the aromatic must as possible. Then a static settling, the must is made at low temperature to obtain a virtually transparent wort. When the content both in alcohol as in sugar is sought, by applying low temperature fermentation in the fermentation tank it is stopped.

TASTING NOTES: Bright yellow color with abundant bubbles of carbon dioxide from integrated into the wine. On the nose are notes of green apple and citrus notes from Verdejo and tropical touches and honey-like characteristic of muscat. In the mouth, it is sparkling acidity due to carbon and it contains, but also sweet and pleasant. He runs through the mouth leaving a fruity sensation and long aftertaste.

GASTRONOMY: Perfect to match cooked or raw seafood, fresh summer salads, sauces and soft creams.

SERVING TEMPERATURE: Between 6 to 8°C.



Bodegas Yuntero

Botella / Bottle: Espumosao 750 ml	Embalaje / P Caja 6 Botella	tackaging: as / 6 Bottle Cases				0 Cajas / Cases 48 ses * 4 alturas / la	00 botellas / bottle yers	es		cano: 90 Cajas / (ses * 5 alturas / la	Cases 540 botellas yers	/ bottles
Tapón / Clousure: Aglomerado espumoso	Prof/	Ancho/ Widht	Alto/	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000632	Depth Widht Heigth Weigth 290mm 200 mm 320 mm 9 kg				800 m	1200 mm	1000 mm	750 kg	1000 mm	1200 mm	1800mm	840kg



PATON CLEMENTE BLANCO

PATON CLEMENTE WHITE

VARIEDAD: 80% Verdejo, 20% Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓN: Desfangado del mosto y fermentación controlada a 16ªC. Desfangado Estático del mosto en frio y fermentación a temperatura controlada para extraer los aromas varietales al máximo de cada variedad.

NOTA DE CATA: Amarillo pálido, brillante, finos aromas afrutados y florales, fresco, alegre y delicado en boca, final largo.

GASTRONOMÍA: Ideal para ser acompañado con arroz, pescado, mariscos, quesos curados o suaves.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 80% Verdejo, 20% Sauvignon Blanc.

ELABORATION: Debourbage of the must and controlled fermentation at 16°C. Cold static debourbage whit controlled fermentation to get the varietal aromas of each variety.

TASTING NOTES: Pale yellow, brilliant, nice fruity and flowery aromas, fresh with a lingering end.

GASTRONOMY: Ideal to be matched with rice, fish, seafood, or fatty and soft cheeses.



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ies * 5 alturas / lay			bottles	cano: 150 Cajas / i		5/
Tapón / Clousure: Aglom.1+1 44x24 mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000410	222 mm	151mm	329 mm	7.5kg	800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



PATON CLEMENTE ROSADO

PATON CLEMENTE ROSÉ

VARIEDAD: 100% Tempranillo Rosado.

ELABORACIÓN: Maceración en frío de la uva durante 12 horas para obtener esa tonalidad rosacea intensa, después sangrado del mosto yema para su posterior desfangado en frío durante 48 h a unos 6-8°C.

Posteriormente, el mosto yema desfangado pasa a ser fermentado a temperaturas entre 14-16°C, durante unos 20 días.

NOTA DE CATA: Atractivo color rojo fambruesa. En nariz resulta interesante, destacando las notas de fresa y frambuesa. En boca, destaca su equilibrio, carnosidad y frescosidad. No es un Rosado ligero, tiene gran estructura y persistencia.

GASTRONOMÍA: Perfecto para combiner con aperitivos, quesos y mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10 y 12°C.

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo Rosé

ELABORATION: Cold maceration of the grapes for 8 hours to obtain that rosé of medium intensitiy. After that the wine is debourbaged at cold decanting for 48 h at about 6-8°C. After this process it is fermented at temperatures between 14-16°C, the fermentation time is about 20 days.

TASTING NOTES: Attractive raspberry red color. The nose is interesting, strawberry and raspberry notes. In the mouth its balance, fresh and complex. It is not at all a light rosé, it has great structure and persistence.

GASTRONOMY: Perfect to match with snacks, cheeses and seafood.



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella:	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / lay			bottles	cano: 150 Cajas /	Cases 900 botellas vers	/
Tapón / Clousure: Aglom.1+1 44x24 mm	Prof/					Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000410	222 mm	Depth Widht		7.5kg	Depth 800 m	1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 lg



PATON CLEMENTE TINTO

PATON CLEMENTE RED

VARIEDAD: 85% Tempranillo, 15 % Syrah

ELABORACIÓN: Las dos variedades que forman parte de este vino se elaboran de manera independiente. Ambos vinos tuvieron una fermentación/maceración de aproximadamente 8 días, con una temperatura de fermentación de 22°. Este vino fue elaborado mediante el Sistema Ganimede, con el objetivo de obtener mayor frutosidad.

NOTA DE CATA: Color intenso, rojo picota amoratado con ribete granate, en este predomina su aroma frutal de frutos rojos del bosque (grosellas, mora, cereza). En boca resulta sabroso, bien estructurado, pero a la vez ligero con taninos muy agradables.

GASTRONOMÍA: Perfecto con carnes blancas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.

GRAPE VARIETY: 85% Tempranillo, 15% Syrah.

ELABORATION: Both varieties were elaborated in an independent way. Both wines had a maceration of approximately 8 days, with temperature of fermentation of 22°C. This wine matched the elaboration to the Ganimade system, in order to obtain a wine more fruity.

TASTING NOTES: Deep cherry red colour with purplish garnet hues. It predominates over its fruit-bearing aroma of wild red fruits. (currants, blackberries and cherries). In mouth it turns out to be tasty, a good structure, with very nicetannins.

GASTRONOMY: Perfect for white meats and rices.



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / Po Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / lay			bottles	cano: 150 Cajas / ses * 5 alturas / lay	Cases 900 botella: yers	\$ /
Tapón / Clousure: Aglom.1+1 44x24 mm	Prof/	Ancho/	Alto/	Peso/ Weight	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000410	222 mm	Depth Widht Heigth Weigth 222 mm 151mm 329 mm 7.5kg				1200 mm	1500 mm	937.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789mm	1125 kg



PATON CLEMENTE CRIANZA

PATON CLEMENTE CRIANZA

VARIEDAD: 90% Tempranillo, 10% Petit Verdot.

ELABORACIÓN: Prolongada maceración durante la fermentación a temperatura controlada, para envejecer después durante seis meses en barrica de roble americano y otros doce en botella.

NOTA DE CATA: Color rojo cereza con leves reflejos atejados, brillante y limpio. En nariz es complejo, mezclándose aromas varietales con los provocados por la crianza en roble nuevo. Pleno, seco y equilibrado en el ataque. Armónico y sabroso en el paso de boca. Postgusto de amplio recuerdo.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar carnes rojas, queso curado y pastas con salsa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16 y 18°C.

GRAPE VARIETY: 90% Tempranillo, 10% Petit Verdot.

ELABORATION: Long maceration during fermentation with controlled temperature, ageing later in American and French oak barrels for six months and afterwards in bottle for twelve months.

TASTING NOTES: Cherry red color with slight reflections of red brick colour, brilliant and clean. In nose it is complex, mixing aromas of ageing in the new oak barrel and varieties. Round, dry and balanced. Harmonic and tasty in the mouth, lingering in remembrance.

GASTRONOMY: Perfect to match redmeats, fattychesses, pasta with sauce.



Botella /Bottle: Bordelesa 750ml	Embalaje / P Caja 6 Botella	ackaging: ıs / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / la			bottles	cano: 150 Cajas / ses * 5 alturas / l <i>a</i>		s /
Tapón / Clousure: Aglom.1+1 44x24 mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000021	225 mm	151mm	329 mm	7,7 kg	800 m	1200 mm	1500 mm	962.5 kg	1000 mm	1200 mm	1789 mm	1155 kg



PATON CLEMENTE RESERVA

PATON CLEMENTE RESERVA

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Vendimia manual, seleccionada de nuestros viñedos más viejos. Larga maceración de la uva durante la fermentación a temperatura de 24-25°C, para ser envejecido posteriormente durante doce meses en barricas de roble mixto (fondos de roble francés y duelas de roble americano). En botella, al menos pasa dos años antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA: Color rojo cereza tirando a teja, de capa media-alta, bien cubierto. En nariz nos encontramos un vino con una gran finura, de gran complejidad aromática. Sobresalen las notas especiadas y balsámicas de la crianza en barrica, junto con notas torrefactas, de café y moka muy agradables. En boca resulta un vino muy redondo, suave y elegante, con taninos muy dulces. Nos deja una gran persistencia en boca.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar carne de cordero, cacería, ternera y guisos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16 y 18°C.

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo

ELABORATION: Manual harvest, selected from our oldest vineyards. Long maceration of grapes at a temperature of 24-25°C, to age later in mixed oak barrels, bottom of French oak and staves of American oak. It stays at least 2 years bottled before commercialization.

TASTING NOTES: Red cherry colour, of medium-high layer, good cover. In nose we meet a wine of great delicacy and great aromatic complexity. Stand out of spicy and balsamic notes of the ageing in barrel, together with toasted notes of coffee and mocha. In mouth it turns out to be a very round, soft and elegant wine, with very sweet tannins. It leaves a great persistence in the mouth.

GASTRONOMY: Ideal to be matched with lamb, beef, game or stews.



Botella/Bottle: Bordelesa750ml	Embalaje / Pa Caja 6 Botella	ackaging: s / 6 Bottle Cases			bottles	25 Cajas / Cases 7 ses * 5 alturas / Iay			bottles	cano: 150 Cajas / ses * 5 alturas / lay		s/
Tapón/Clousure: Natural 44x24mm	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000083	Depth Widht Heigth Weigth 222 mm 149mm 344 mm 7.7kg				800 m	1200 mm	1500 mm	962.5kg	1000 mm	1200 mm	1789 mm	1155 kg



BAG IN BOX ELECTUM BLANCO

BAG IN BOX ELECTUM WHITE

VARIEDAD: 100% Airén.

ELABORACIÓN: Desfangado del mosto y fermentación a temperatura controlada

NOTA DE CATA: Amarillo pálido con ribetes dorados, brillantes. En nariz es delicado, limpio, aromático, de buena intensidad, con recuerdos a frutas de bananas y manzanas. En boca es suave y fresco en su entrada, pero con estructura persistente y buena acidez lo que le daviveza.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas y arroces, entre otros platos.

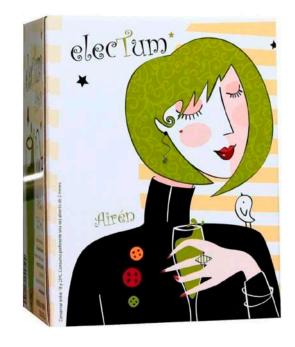
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 100% Airén.

ELABORATION: Debourbage of the must and fermentation at controlled temperatures.

TASTING NOTES: Pale yellow with golden, bright hues. The nose is delicate, clean, aromatic, of good intensity, with hints of fruit bananas and apples. The palate is soft and cool at the entrance, but with persistent structure and good acidity which gives it vivacity.

GASTRONOMY: Perfect to match fish, shellfish, white meats and rice, among other dishes.



Volumen: 3 Litros	Embalaje / Pa Caja de Reem				Embalaje / p Bag in Box	ackaging				5 Cajas / 255 BIB p alturas / layers	oor palet /	
Tapón /Clousure: Vitop	Prof/ Ancho/ Alto/ Peso/ Depth Widht Heigth Weigth 275 mm 185mm 257 mm 10kg				Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000946					175m	90 mm	240 mm	3.33 kg	800 mm	1200 mm	1450 mm	850 kg



BAG IN BOX ELECTUM TINTO

BAG IN BOX ELECTUM RED

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Maceración de diez a doce días fermentando a temperatura

NOTA DE CATA: Con buena intensidad de color con tonos cerezas amoratados. Los aromas, de gran intensidad, son expresivos, notas de mora y arándano. Es sabroso, tánico, bien estructurado, que deja la boca con un sabor untuoso, muy agradable.

GASTRONOMÍA: Perfecto para ser servido con carnes blancas y rojas, salsas, legumbres y pescados azules.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo.

ELABORATION: Maceration from ten to twelve days, fermenting at a controlled temperature.

TASTING NOTES: Good color with cherries purple tones. The aromas, with great intensity, are expressive notes of blackberry and blueberry. It is tasty, tannic, well structured, leaving the mouth with a very nice creamy flavor.

GASTRONOMY: Perfect to match with red and whites meats, sauces, vegetables and blue fish.



Volumen: 3 Litros	Embalaje / Pa Caja de Reem				Embalaje / p Bag in Box	ackaging				5 Cajas / 255 BIB ; alturas / layers	por palet /	
Tapón /Clousure: Vitop	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000953	Depth Wight Height Weight 275 mm 185mm 257 mm 10kg				175m	90 mm	240 mm	3.33 kg	800 mm	1200 mm	1450 mm	850 kg



BAG IN BOX ELECTUM BLANCO

BAG IN BOX ELECTUM WHITE

VARIEDAD: 100% Airén.

ELABORACIÓN: Desfangado del mosto y fermentación a temperatura controlada.

NOTA DE CATA: Amarillo pálido con ribetes dorados, brillantes. En nariz es delicado, limpio, aromático, de buena intensidad, con recueros a frutas de bananas y manzanas. En boca es suave y fresco en su entrada, pero con estructura persistente y buena acidez lo que le daviveza.

GASTRONOMÍA: Perfecto para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas y arroces, entre otros platos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6 y 8°C.

GRAPE VARIETY: 100% Airén.

ELABORATION: Debourbage of the must and fermentation at controlled temperatures.

TASTING NOTES: Pale yellow with golden, bright hues. The nose is delicate, clean, aromatic, of good intensity, with hints of fruit bananas and apples. The palate is soft and cool at the entrance, but with persistent structure and good acidity which gives it vivacity.

GASTRONOMY: Perfect to match fish, shellfish, white meats and rice, among

other dishes.



Volumen: 5 Litros	Embalaje / P Caja de Reem				Embalaje / p Bag in Box	oackaging				0 Cajas / 180 BIB alturas / layers	por palet /	
Tapón /Clousure: Vitop	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth	Prof/ Depth	Ancho/ Widht	Alto/ Heigth	Peso/ Weigth
Código Ean / Ean Code: 8412419000502	395 mm	190mm	260 mm	16kg	185m	125 mm	245 mm	5.33 kg	800 mm	1200 mm	1500 mm	960 kg



BAG IN BOX ELECTUM TINTO

BAG IN BOX ELECTUM RED

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Maceración de diez a doce días fermentando a temperatura

controlada.

NOTA DE CATA: Con buena intensidad de color con tonos cerezas amoratados. Los aromas, de gran intensidad, son expresivos, notas de mora y arándano. Es sabroso, tánico, bien estructurado, que deja la boca con un sabor untuoso, muy agradable.

GASTRONOMÍA: Perfecto para ser servido con carnes blancas y rojas, salsas, legumbres y pescados azules.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14 y 16°C.

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo.

ELABORATION: Maceration from ten to twelve days, fermenting at a controlled temperature.

TASTING NOTES: Good color with cherries purple tones. The aromas, with great intensity, are expressive notes of blackberry and blueberry. It is tasty, tannic, well structured, leaving the mouth with a very nice creamy flavor.

GASTRONOMY: Perfect to be served with red and whites meats, sauces, vegetables and blue fish.



Volumen: 5 Litros	Embalaje / Packaging: Caja de Reembalaje				Embalaje / packaging Bag in Box				Europalet: 60 Cajas / 180 BIB por palet / 12 Cajas * 5 alturas / layers			
Tapón/Clousure: Vitop	Prof/ Depth 395 mm	Ancho/ Widht 190mm	Alto/ Heigth 260 mm	Peso/ Weigth 16kg	Prof/ Depth 185m	Ancho/ Widht 125 mm	Alto/ Heigth 245 mm	Peso/ Weigth 5.33 kg	Prof/ Depth 800 mm	Ancho/ Widht 1200 mm	Alto/ Heigth 1500 mm	Peso/ Weigth 960 kg
Código Ean / Ean Code: 8412419000519												

