



# ***SELECCIÓN DE VINOS 2025***



*Alberto 655 977 604*

# 1. VINOS BLANCOS.

## D.O. RUEDA. (Bodega Verdeal)



### Ayre

*(100% verdejo)*

#### Ficha de cata:

**Fase visual:** Color pajizo pálido con reflejos verdes, limpio y brillante.

**Fase olfativa:** De intensidad media-alta, con marcado carácter varietal. Destaca las notas de manzana verde y aromas cítricos (lima, pomelo), que se complementan con el melocotón, albaricoque y con agradables matices florales (espino, acacia), bien conjuntado con un final balsámico (hinojo, heno y anisados).

**Fase gustativa:** boca fresca, rica en matices. Buena expresión de verdejo que se prolonga hasta el final. Estructurado con una agradables acidez. Retronasal anisada y floral con cierta presencia de cítricos (pomelo y lima)



### Verdeal:

*(100% verdejo y macerado con lías finas)*

#### Ficha de cata:

**Fase visual:** Color pajizo pálido con intensos matices verdes, brillante y muy bien presentado.

**Fase olfativa:** Intensidad alta y gran complejidad aromática. Dominan las notas de fruta fresca (manzana verde), fruta de hueso (melocotón) y matices cítricos (pomelo, piel de limón) destacando su frescura, lo que deja paso a intensos tonos de hierbas de monte y flores blancas aportando elegancia y finura al vino, con un delicado fondo balsámico y mineral y final anisado.

**Fase gustativa:** boca amplia, elegante y fresca, bien estructurado. Final complejo, largo y muy aromático con tonos agradablemente amargos como corresponde a la variedad que le aportan largura y un final con recuerdos a fruta fresca, balsámico e hinojo.

# 1. VINOS BLANCOS.

## D.O. RUEDA. (Bodega Verdeal)



### 20 de Abril

*(Ecológico. 100% verdejo)*

#### Ficha de cata:

**FASE VISUAL:** Color amarillo verdoso con intensidad media. Limpio, brillante y muy atractivo.

**FASE OLFATIVA:** Vino con una intensidad olfativa alta. El vino se presenta con un potente aroma de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y notas de fruta tropical, con ligeros matices de cítricos (lima y pomelo). Estos aromas se complementan en un segundo plano pero con mucho protagonismo de aromas especiados que le aportan elegancia y de tonos herbáceos (heno, higuera), con un final muy varietal de hinojo.

**FASE GUSTATIVA:** En boca es un vino muy equilibrado que aporta sensaciones en todo momento. Tiene una buena acidez que le aporta frescura y que lo envuelve en una percepción grasa, aportando mucho volumen. Final largo y potente. Retronasal con recuerdos herbáceos y especiados con cierta presencia de cítricos (pomelo y lima).

# 3. VINOS TINTOS

## D.O. Rueda (Bodega Verdeal)



### NOTA DE CATA

**FASE VISUAL:** Color muy atractivo, de tonalidad amarillo paja de intensidad alta, con profundos reflejos verdes. Muy brillante.

**FASE OLFATIVA:** Intensidad alta, con primeras sensaciones de fruta fresca (manzana verde) y fruta de hueso (melocotón), claros matices de flor blanca, que dejan paso a los tonos balsámicos (eucalipto, plantas aromáticas de monte e hinojo), todo ello en armonía con unos suaves aromas de madera, sutiles que le aportan complejidad con tonos especiados y minerales.

**FASE GUSTATIVA:** Intensa, fresca, sabrosa con una frescura y calidez amable y un final agradablemente amargo. Vino estructurado con un final complejo y muy glicérico. Muy larga permanencia en boca, donde la retronasal nos vuelve a recordar los aromas balsámicos y tostados de la noble madera.

### ANÁLISIS

Grado alcohólico 14 % vol

# 1. VINOS BLANCOS.

D.O. monterrei (Bodega adegas minius )



Alberto 655 977 604

**MINIUS  
GODELLO**  
*D.O. Monterrei*

*Cata*  
Minius es un vino de color amarillo pálido y brillante con matices verdes. En nariz sobresalen los aromas cítricos y florales, junto a notas de fruta blanca y finas hierbas como hinojo. Boca suave y elegante, que junto a la acidez confieren un final fresco y persistente.

*Datos técnicos*  
MARCA: Minius  
BODEGA: Adegas Minius  
VARIEDAD: 100% Godello  
TIPO DE VINO: Blanco  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Monterrei  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

# 1. VINOS BLANCOS.

## D.O. Rías Baixas (Bodegas Aguiuncho)



### 1. Mar de Ons (100% albariño)

#### NOTA DE CATA

Presenta un color amarillo pajizo con tonos verdes, brillantes.

En nariz tiene buena intensidad: hierbas aromáticas, laurel, balsámico, ligeros anisados, mentolado, frutal, manzana, cítricos, pomelo y fondo mineral, piedra seca. Boca fresca, buena acidez, untuoso, retronasal frutas blancas y final cítrico.

Tipo de Uva: 100% Albariño  
Tª de consumo: 8º- 10º C  
Capacidad Botella: 750 ml  
Contenido Alcohol: 12 ' 50% Vol



### 2. Aguiuncho

(100% albariño y crianza en barrica francesa durante 6 meses). Solo sale al mercado cuando su calidad lo hace posible.

#### NOTA DE CATA

Presenta un brillante color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz se muestra complejo y muy frutal (manzana asada, albaricoque, níscalos), suaves notas a caramelo, aromas minerales y leves toques de madera. En boca se muestra estructurado, expresivo y elegante, dominando las notas frutales típicas del albariño sobre fondos persistentes de especias y maderas nobles. Complejo y pleno, postgusto largo y final a fruta madura. Muy equilibrado en su conjunto.

Tº consumo: 9º- 12º C  
Contenido Alcohol: 13% Vol

# 1. VINOS BLANCOS.

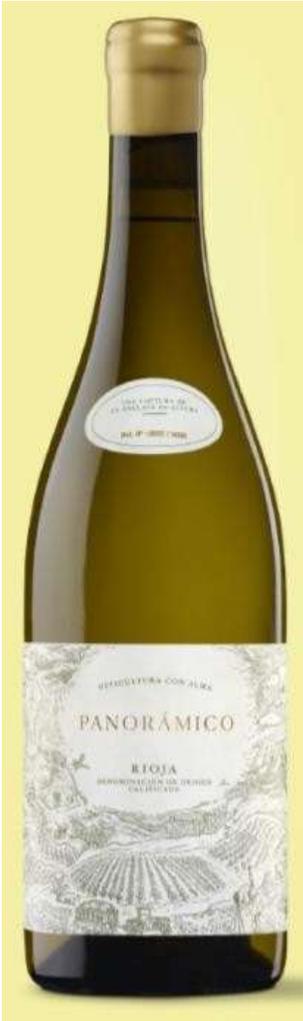
## D.O.C. RIOJA

### 1. Panorámico (Viura y malvasía)

Fermentación espontánea en madera de roble a baja temperatura

#### NOTA DE CATA

Amarillo pajizo, brillante.  
Cítrico, floral con notas de fruta blanca (pera, melocotón), junto a notas especiadas.  
En boca es sedoso, lleno, maduro y equilibrado



### 2. Tierroya (viura de más 60 años en el paraje de la tierra roja).

Fermentación en roble durante 2 meses y una posterior crianza de 4 meses con la que se consigue crear un vino potente, fresco y sorprendente,

#### NOTA DE CATA

Color pajizo

Nariz potente, compleja, fresca, destacando aromas de fruta blanca (pera, manzana) y frutas de hueso entremezcladas con notas especiadas y tostadas de roble.

En boca es muy fresco, haciendo presencia todas las notas afrutadas que aparecían en nariz.

Posee una elegante acidez que lo hará perdurar por muchos años.



# 3. VINOS TINTOS



Alberto 655 977 604

## D.O. RIBERA DEL DUERO (Bodegas Ebanos)



# ÉBANO 6

D.O. Ribera del Duero

### Cata

Color rojo púrpura intenso con ribete violáceo. En nariz muestra aromas de mermelada de fresa y mora silvestre, grosella, arándano y regaliz. Acompañados con toques especiados de eneldo, pimienta negra y canela. Balsámico, vainilla, nota mentolada fresca y suave, tostados de cacao y toffee. Notas de fruta madura, compotadas y cereza. Boca enorme, de taninos maduros y envolventes, buena untuosidad. Bien estructurado, potente armonioso y cálido, glicérico, largo...

### Datos técnicos

MARCA: Ébano 6  
BODEGA: Ébano Viñedos y Bodegas  
VARIEDAD: 100% Tempranillo  
TIPO DE VINO: Tinto  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17-18°C



# ÉBANO SALVAJE

D.O. Ribera del Duero

### Cata

Un intenso color granate, brillante y con ciertos matices a caoba, destacando su buena lágrima. De grata intensidad en la que sobresale la fruta roja madura con notas de pasificación; además están presentes toques de mermelada de mora y frambuesa con matices balsámicos y especiados combinados con agradables recuerdos a vainilla. Finalmente en boca, presenta una buena estructura con una untuosidad elegante, agradable y delicada, terminando en un largo y cálido recorrido en el posgusto.

### Datos técnicos

MARCA: Ébano Salvaje  
BODEGA: Ébano Viñedos y Bodegas  
VARIEDAD: 100% Tempranillo  
TIPO DE VINO: Tinto  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17-18°C

# 3. VINOS TINTOS

## D.O. RIBERA DEL DUERO (Bodegas T3manos)

### 1. T3manos

100% Tempranillo,  
16 meses barrica de roble francés



#### NOTAS DE CATA:

Con una alta intensidad de color en tonos rojo cereza.

En nariz sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul, sobre los de fruta roja madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té, café y especias. En boca es carnoso y fresco, con complejidad y potencia, pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es prolongada.

### 2. Proventus

100% Tempranillo,  
15 meses barrica de francés.



#### NOTA DE CATA:

Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas con notas tostadas y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso y sedoso que en el que se funden los toques frescos de la fruta con los tostados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

# 3. VINOS TINTOS

## D.O.C. RIOJA (Bodegas Panorámico)



1. ***Panorámico tinto 2016 (Tempranillo + garnacha).***  
14 meses barrica de roble de 500 litros

### Notas de cata:

Rojo cereza, vivo

Destacan frutas rojas y negras junto a finas notas herbáceas, recuerdos de monte, especiadas con un punto mineral.

En boca es fresco, sabroso, especiado con taninos finos y sedosos que le dotan de un paladar muy elegante.

# 3. VINOS TINTOS

D.O. Monterrei (Bodegas Adegas minius)



Alberto 655 977 604



# MINIUS MENCIA

*D.O. Monterrei*

*Cata*

Color rojo granate, buena capa y ribete violáceo. Nariz de buena intensidad. Aromas primarios de frutos rojos, mora, casis, arándanos, notas de cacao y ligeros matices minerales.

Boca de estructura media, buena untuosidad, taninos dulces y bien polimerizados, equilibrado, sabroso y un punto goloso; franco y fácil de beber, retrogusto intenso y afrutado.

**Datos técnicos**

MARCA: Minius Mencía  
BODEGA: Adegas Minius  
VARIEDAD: Mencía  
TIPO DE VINO: Tinto  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Monterrei  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C

## 3. VINOS TINTOS

### D.O.C RIOJA (Bodegas Loa, Rioja Alavesa)



### *Ara de Spes (Crianza)*

Tempranillo 100%, 12 meses en barrica de roble francés.

#### CATA

Es un vino vivo y cubierto, de color rubí con reflejos aún violáceos.

Intenso y exuberante en nariz, con presencia de fruta madura, destacando toques de madera bien conjuntados con vainilla.

En boca es sedoso, fresco, potente y persistente. Envuelve el paladar, es elegante, largo y muy apetecible.

#### Gastronomía:

Embutidos, quesos, arroces y carnes blancas y rojas.

Tª de servicio: 14-16°C.

## 4. DERIVADOS DE VINO (baja graduación alcohólica)



### 1. Sangría & Co Blanca.

Verdejo bouquet de manzana y cítricos.

#### Ficha de cata:

Sangría blanca elaborada con vino blanco de calidad, de la variedad de uva verdejo, zumo de manzana y cítricos.

Presenta un color oro, con aroma expresivo y fresco de manzana, cítricos y canela.

En boca es carnosa, dulce y refrescante con un final sorprendente.

**Recomendaciones:** Servir en copa o vaso de cristal fino, con unas rodajas de limón y naranja y unos cubitos de hielo ó sola en copa de vino y muy fría.

**Graduación alcohólica = 9%V**



### 2. Sangría & Co Tinta.

Tempranillo bouquet de fresas y melocotón.

#### Ficha de cata:

Sangría tinta elaborada con vino tinto de calidad, de la variedad de uva tempranillo, fresas y melocotón.

Presenta un color rojo picota con matices violáceos. Intensa y compleja en nariz con aromas de fresas, moras y notas de melocotón y vainilla. En boca es untuosa y elegante.

**Recomendaciones:** Servir en copa o vaso de cristal fino, con unas rodajas de limón y naranja y unos cubitos de hielo ó sola en copa de vino y muy fría.

**Graduación alcohólica = 9%V**