



# *Selección de vinos 2026*



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).

# 1. Vinos blancos

## 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. Rías Baixas (Bodegas Aguiunchu)



### 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. Rías Baixas (Bodegas Valmiñor)



# VALMIÑOR ALBARINO

*Viñedos entre el río Miño  
y el Atlántico*

## Cata

Color amarillo pajizo con reflejos verdes y alimonados. Brillante y con buena lágrima.

Intensidad alta en nariz donde predominan los aromas primarios y varietales tales como cítricos de mandarina y piel de naranja, frutas de hueso como el albaricoque y el melocotón con un ligero toque a lima. Además presenta unas agradables notas florales de azahar y flores blancas.

La boca es fresca, alegre y envolvente, con una buena estructura y con una acidez muy bien integrada. Presenta una buena untuosidad. La entrada es suave y agradable con un final de punto amargo, afrutado y muy largo.

### Datos técnicos

MARCA: Valmiñor  
BODEGA: Bodegas Valmiñor  
VARIEDAD: 100% Albariño  
TIPO DE VINO: Blanco  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rías Baixas  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

## Elaboración

Seguimiento y control de la calidad del Albariño en el viñedo hasta su completa maduración. Vendimia manual en cajas de 16 kg. Mesa de selección de racimos. Maceración en frío (10°C) durante 6 horas. Prensado suave de la uva. Desfangado por flotación en depósitos de inox. Fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 17°C durante quince días. Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte. Reposo en botella durante un mes previo a su salida al mercado.

# 1. Vinos blancos

## D.O. Monterrei (Bodegas Valmiñor)



**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

### Elaboración

Estricta y minuciosa selección de la uva en viñedo, y en bodega previa al despalillado. Maceración en frío en la prensa a 10 °C durante 3-4 horas. Prensado de la uva. Desfangado estático en depósito, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica a 16,5 °C en inoxidable bajo un control automatizado de la temperatura. Estabilizado del vino en tanques isotermos, filtrado y embotellado. Reposo en botella durante treinta días previo a su distribución.

# 1. Vinos blancos

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



**L-100**  
**GAMA 100**  
100% Loureiro

**Datos técnicos**

MARCA: L-100  
AÑADA: 2022  
BODEGA: Adegas Valmiñor  
VARIEDAD: 100% Loureiro  
TIPO DE VINO: Blanco  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rías Baixas  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12 °C

**Cata**

Nariz cítrica y floral, de azahar, flor blanca y ligeros matices de rosa, fruta blanca y de hueso bien ensamblado con ligeras notas balsámicas del roble francés. Estructura media, ligero, fresco y alegre con buena acidez como caracteriza a todo buen hijo del Atlántico. Bien equilibrado y sabroso.

**Botellas elaboradas: 3.435**

### Elaboración

Vino blanco elaborado mediante maceración pelicular en frío, entorno a 5 horas, de una selección de uva de la variedad Loureiro producida en el valle de O Rosal. Fermentación controlada entre 16 y 17°C para pasar a *foudre* de roble francés durante 9 meses con sus lías. Posteriormente reposará en acero inoxidable hasta su embotellado.

# ENTROIDO VERMÚ BLANCO

Puro Atlántico  
Cata

Entroido es de color amarillo pajizo evocando el color del albariño Valmiñor que constituye su base, además, presenta reflejos dorados de cierta intensidad. Es brillante y transparente.

Muestra una nariz cítrica con notas muy marcadas de naranja y limón y también muy floral todo ello envuelto con unos agradables toques especiados. Se hacen especialmente destacables las notas a hinojo, laurel y cilantro, a flores como rosas y a balsámicos como menta y eucalipto. También muestra especies como la canela.

Entroido es complejo, intenso y elegante con una boca atlántica, fresca y que evoca el monte gallego. Es igualmente untuoso, y con una acidez muy agradable, envolvente y cítrica.



ENTROIDO  
Puro Atlántico

VERMÚ  
BLANCO

Elaborado con  
100% uva albariño  
y la selección de  
hierbas autóctonas



## Datos técnicos

MARCA: Entroido

BODEGA: Adegas Valmiñor

TIPO DE VINO: Vermú blanco elaborado a partir de albariño Valmiñor

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

TIPO DE CIERRE: VINOLOK

## Vermú blanco (Bodegas Valmiñor)

### Elaboración

Selección de las hierbas prestando especial atención a las más representativas de Galicia como son el hinojo, cilantro, eucalipto y el laurel entre otras. Infusión de las mismas mediante un proceso de maceración en una base hidroalcohólica durante 2 meses aproximadamente. Prensado de las hierbas proceso mediante el cual se obtiene la infusión. Por otro lado utilizamos nuestro vino Albariño Valmiñor elaborado de forma habitual. Se procede a la mezcla de la infusión y el vino en la proporción diseñada junto con el azúcar. Posterior corrección de la graduación alcohólica a 15°.

No esperes que Entroido sea un vermú más. Porque Entroido es todo eso que no te esperas. Es Galicia es su sabor, es Atlántico en su carácter. Entroido es magia y la magia no se espera. Se siente.



## Vermú rojo (Bodegas Valmiñor)

### Elaboración

Selección de las hierbas prestando especial atención a las más representativas de Galicia como son el hinojo, cilantro, eucalipto y el laurel entre otras. Infusión de las mismas mediante un proceso de maceración en una base hidroalcohólica durante 2 meses aproximadamente. Prensado de las hierbas proceso mediante el cual se obtiene la infusión. Por otro lado utilizamos nuestro vino Albariño Valmiñor elaborado de forma habitual. Se procede a la mezcla de la infusión y el vino en la proporción diseñada junto con el azúcar. Posterior corrección de la graduación alcohólica a 15%. Filtrado y embotellado.

No esperes que Entroido sea un vermul más. Porque Entroido es todo eso que no te esperas. Es Galicia es su sabor, es Atlántico en su carácter. Entroido es magia y la magia no se espera. Se siente.



# ENTROIDO VERMÚ ROJO

Puro Atlántico

### Cata

Entroido presenta un color salmón con reflejos rosáceos.

La nariz es intensa, fragante y muy Atlántica a la vez que delicada y compleja. Muestra aromas cítricos muy frescos y agradables procedentes del limón y el jengibre. También Balsámicos como el laurel, la menta y el eucalipto. El cilantro y el cardamomo van apareciendo a medida que se va moviendo la copa y el vermul se va abriendo.

La boca es fresca con un dulce amargor envuelto en la acidez del Albariño. Presenta una textura ligera y suave con una cierta cremosidad melosa que lo hace untuoso y persistente.



### Datos técnicos

MARCA: Entroido

BODEGA: Adegas Valmiñor

TIPO DE VINO: Vermú rojo  
elaborado a partir de albariño  
Valmiñor

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

CIERRE: VINOLOK®

# 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 la notas afrutadas que aparecían en nariz.

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



# 1. Vinos blancos

D.O. Cigales

TRES FUGADOS VR



## ELABORACIÓN

Vino blanco de variedad de uva verdejo procedente de vendimia manual. Se coge el mosto yema y se fermenta en inoxidable hasta densidad 1040. Una vez llegado a este punto, se cría en barrica de roble francés sobre sus lías finas durante 6 meses. Fruto de esta crianza, obtenemos un vino redondo y elegante.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

### VARIEDADES

100% verdejo

### FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

### COLOR

Vino limpio, tranquilo y brillante. Color amarillo paja.

### NARIZ

Aromas frutales en los que predominan manzanas y cítricos, con ligeros toques tropicales que incluyen toques a madera con ligeros tostados.

### BOCA

Es fresco y elegante. Untuoso en boca y con buena acidez. Redondo y suave. Equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8 y 10 grados.

## 2. Vinos Rosados

D.O. Cigales

MUCY ROSADO



### ELABORACIÓN

La uva se recoge en septiembre. Un rosado elaborado por el tradicional método de sangrado. El mosto permanece en contacto con las partes sólidas de la uva (hollejos) un corto periodo de tiempo (10 horas), para pasar después a depósito. Se fermenta a una temperatura controlada de 15°C durante 16 días. A continuación, se realizó un trasiego para su posterior clarificación, estabilización y embotellado.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

### VARIEDADES

75% tempranillo - 25% verdejo

### FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

### COLOR

Nos encontramos un rosado con color rosa fresa suave, muy atractivo y brillante.

### NARIZ

Es un vino muy aromático, aparecen notas de fruta roja y blanca, aromas a gominola de fresa, y notas a hierba fresca.

### BOCA

El carbónico delata su juventud, y le hace refrescante su característico toque afrutado. Es un vino ligero, muy fácil de beber. Muy buen equilibrio entre el grado alcohólico y acidez.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 7 y 8 grados centígrados.

## 2. Vinos rosados

D.O. Cigales

ALPAIRO ROSADO



### ELABORACIÓN

Vino rosado procedente de un majuelo plantado en vaso de unos 70 años de edad. Compuesto por mezcla de tres variedades: garnacha gris, albillo y tempranillo. Elaborado con uvas procedentes de vendimia realizada de forma manual. Se fermenta en acero inoxidable a 15° C y, después de dicha fermentación, se hace crianza sobre lías de 6 meses en depósito de inoxidable.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

### VARIEDADES

30% albillo, 30% garnacha gris, 40% tempranillo

### FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

### COLOR

Delicado rosa salmón. Es limpio y brillante.

### NARIZ

Aromas dominados por fruta fresca (cítricos y pomelo). Con notas vegetales.

### BOCA

Es fresco y elegante. Con buena acidez. En definitiva es un vino en armonía, sutil pero rico en matices, listo para consumir.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 7 y 8 grados centígrados.

## 2. Vinos rosados

D.O. Cigales

TRES FUGADOS RS



### ELABORACIÓN

Vino rosado de variedad de uva garnacha tinta procedente de vendimia manual de nuestros viñedos más antiguos. Está criado durante 6 meses sobre lías en barricas de roble francés. Así conseguimos un vino sofisticado y con carácter.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

-

### VARIEDADES

100% garnacha

### FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

### COLOR

Vino limpio, tranquilo y brillante con color rojo fresa. Ribetes anaranjados propios de la crianza en barrica

### NARIZ

Fruta roja fresca con toques de regaliz y ligeras notas a madera que provienen de la crianza.

### BOCA

Vino ligero y equilibrado con cierta untuosidad y sedosidad en boca.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

10 grados.

# 3. Vinos tintos

## D.O. Cigales

PAÑO DE LÁGRIMAS



[www.mucy.es](http://www.mucy.es)

### ELABORACIÓN

Vino tinto procedente de un majuelo plantado en vaso de unos 70 años de edad. La vendimia se realiza de forma manual. A la entrada en Bodega, se estruja y se fermenta. Después de fermentación alcohólica y maloláctica, el vino pasa a ser criado en barricas de roble francés durante 6 meses. Siendo un coupaje de barricas de primer, segundo y tercer año.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

### VARIETADES

100% tempranillo

### FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

### COLOR

Posee un color rojo picota, con ribetes violáceos. Debido a su corta crianza, es un vino limpio, tranquilo y brillante.

### NARIZ

Destacan sus aromas a fruta roja madura (ciruela, cereza y grosella). Ligeras notas a vainilla procedentes de sus 6 meses en barrica de roble francés. Notas especiadas y minerales procedentes del terroir de a parcela.

### BOCA

Entrada en boca seca, con un ligero amargor, un gran equilibrio entre el grado alcohólico y su acidez. Es un vino afrutado con toques a madera. Tanino redondeado debido a su crianza.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14 y 16 grados centígrados.

# 3. Vinos tintos

## D.O. Cigales

12 MESES



[www.mucy.es](http://www.mucy.es)

### ELABORACIÓN

Vino tinto procedente de majuelo de unos 70 años de edad y plantado en vaso. Uva procedente de vendimia realizada de forma manual. A la entrada en Bodega, se estruja y se fermenta. Después de fermentación alcohólica y maloláctica, el vino pasa a ser criado en barricas de roble francés durante un periodo de 12 meses. Tras esa crianza en bodega, se dispone a estar 1 año en botella para su redondez y elegancia.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

### VARIEDADES

100% tempranillo procedente de viñedo propio

### FECHA DE VENDIMIA

Finales de Septiembre

### COLOR

Intenso y brillante rojo rubí. De capa muy alta.

### NARIZ

En nariz, se aprecian bien integradas la fruta y la madera: pimienta negra, orégano, regaliz, moras... amplificándose aún más estos aromas por vía retronasal.

### BOCA

Boca muy estructurada, de entrada suave y taninos amables. Largo recorrido y gran persistencia, recordando notas especiadas propias de la buena madera; y fruta y regaliz, características de la buena uva.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 10 y 17 grados centígrados.

# 3. Vinos tintos

## D.O. Cigales (Vinificación integral)

TRES FUGADOS VI



### ELABORACIÓN

Vino tinto de vinificación integral elaborado con uva tempranillo procedente de vendimia manual de nuestros viñedos más antiguos. Con fermentación y una larga crianza de 20 meses en barrica de roble francés. El resultado es un vino de guarda, complejo y con estructura.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

-

### VARIEDADES

100% tempranillo

### FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

### COLOR

Vino limpio, tranquilo y brillante con color rojo picota. Ribetes color rubí propios de si larga crianza en barrica.

### NARIZ

Fruta roja madura con toques de regaliz y especias, acompañado de balsámicos y notas de madera tostada.

### BOCA

Vino complejo y equilibrado con cierta untuosidad y peso en boca.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

14 grados.

# 3. Vinos tintos

## D.O. Ribera del Duero (Bodegas Ébano)



Alberto 655 977 604

# 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.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)



# MINIUS MENCIA

D.O. Monterrei

*Cata*

Color rojo granate, buena capa y ribete violáceo. Nariz de buena intensidad. Aromas primarios de frutos rojos, mora, cassis, 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

## 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**