



BEBOVINO

Moliá Restauración



www.bebovino.com



BeboVino

MOLIÁ RESTAURACIÓN





MARBA

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



Bodegas Marba inicia su actividad en el año 1993, fruto de un sueño de su fundador Domingo Martín Cruz; esos primeros vinos tuvieron gran aceptación entre amigos y familiares. Animado por los buenos resultados se marca como objetivo la elaboración de vinos de alta calidad.

Durante dos años se comercializa vino de mesa con la marca "El Pino", siendo en el año 2000 cuando se inicia la comercialización del vino con D.O. y marca MARBA.

Este nombre proviene de los apellidos familiares Martín Báez y como reconocimiento al esfuerzo puesto en la creación y el mantenimiento de la Bodega.

TINTO SECO

Capricho

Bonito color púrpura, con ribetes violáceos.

Capa alta, limpio y brillante.

En nariz se presenta con una intensidad media-alta.

Predominio de frutos rojos, trufa, tabaco y especias, recuerdos de la madera.

En boca, entra equilibrado, con buena intensidad, alcohol bien integrado, paso muy agradable, fresco y buena persistencia.

Últimos reconocimientos:



PLATA - LYON



ORO - ALHONDIGA



ORO - AWC VIENNA

Ver todos los premios →



Tras pasar 6 meses en barricas de roble francés y americano, así como una adecuada estancia en botella, sale anualmente este vino, en una edición limitada.



100% Syrah



Servir entre 14 - 16 °C



Productor Bodegas MARBA



Botella de 75cl. (13,5% Vol.)



BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

BLANCO SECO

Blanco

Aspecto limpio y brillante.

Color amarillo pajizo con tonos verdosos.

Aromas limpios con notas frutales a peras, piña, hinojo, fresco.

En boca es seco, fresco y con cierto volumen, recordando las sensaciones de nariz.

Con personalidad propia.

Ideal para maridar pescados, arroces, pastas, verduras, carnes blancas.

Últimos reconocimientos:



1º Premio ALHÓNDIGA




1º Premio "Manuel Grillo Oliva"




La uva despalillada se macera en frío durante 12 horas antes de ser prensada.

El mosto obtenido se fermenta a temperatura controlada.

 85% Listán Blanco y 15% Mezcla de variedades autóctonas

 Servir entre 8 - 10 °C

 Productor Bodegas MARBA

 Botella de 75cl. (12,5% Vol.)



SEMI-DULCE

Blanco Afrutado

Aspecto limpio y brillante.

Tonos verdosos. Ausente de tonos oxidados.

Aromas florales y frutales marcados por la variedad.

Sabor fresco, bien estructurado, elegante y complejo. Armonioso en todas sus fases.

Con personalidad propia.

Ideal para maridar pescados, arroces, pastas, verduras.

Como aperitivo o para acompañar postres ligeros.

Últimos reconocimientos:



Oro- Catavino,




BRONCE PREMIOS MEZQUITA





ORO - CINVE


Ver todos los premios →



 70 % Listán blanco, 30% Malvasía aromática y Moscatel

 Servir entre 8 - 10 °C

 Productor Bodegas MARBA

 Botella de 75cl. (11% Vol.)



BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Blanco Barrica

Amarillo pálido, ribete acerado, tonos verdosos.

Limpio, brillante y elegante.

En fase olfativa, intensidad media alta.

Perfectamente armonizada, con aromas frutales y tropicales.

Tostados y vainilla de la madera de roble.

En boca intensidad alta, equilibrado, complejo y persistente.

Cálido sin perder su punto refrescante.

Ideal para maridar pescados, mariscos, carnes blancas y quesos curados.

Últimos reconocimientos:



ORO - LYON



ORO - PREMIOS
MEZQUITA



ORO - CINVE

Ver todos los premios →



Primera fase de fermentación en depósito inoxidable para control de temperatura. Y una crianza sobre lías en barricas de roble francés y roble americano durante tres meses.



60% Listán blanco, 20% Gual, 10% Albillo, 10% Forastera gomera



Servir entre 10 - 12 °C



Productor Bodegas MARBA



Botella de 75cl. (13% Vol.)



TINTO

Tinto Tradicional

Limpio y Brillante.

Tonos rojos – cereza con ribetes violáceos y capa media.

En fase olfativa, intensidad media, notas especiadas, mineral.

En boca resulta equilibrado, estructurado y persistente.

Ideal para maridar frutos secos, quesos semicurados, carnes rojas y blancas.

Últimos reconocimientos:



BRONCE - ALHONDIGA



Medalla de Plata
AGROCANARIAS



1º Premio Tintos
Jóvenes Teguete

Ver todos los premios →



Los racimos son despalillados pasando a depósitos de acero inoxidable. Entre los 8 a 12 días se procede al prensado. Dejando terminar la fermentación a Temperatura controlada.



80% Listán Negro y 20 % Varietal



Servir entre 14 - 16 °C



Productor Bodegas MARBA



Botella de 75cl. (13% Vol.)



TINTO SECO

Tinto Maceración Carbónica

Vino tinto rojo-cereza.

Limpio, capa media y brillante.

Intensidad aromática media-alta con aromas a frutas maduras como plátano, frutas del bosque.

En boca, bien equilibrado, agradable, buena acidez y frutal.

Ideal para maridar carnes blancas, pescados azules, mariscos y quesos frescos.

Últimos reconocimientos:



Oro - Catavínium



Medalla de Oro AGROCANARIAS



Medalla de Bronce PREMIOS ALHONDIGA

Ver todos los premios →



Consiste en encubar los racimos enteros, previa selección en la cinta en un depósito de acero inoxidable inertizado con CO2 natural, proveniente de otro depósito que se haya en fermentación.

Despalillado, prensado y fermentación a temperatura controlada.



Listan Negro 90% y 10 % Varietal



Servir entre 14 - 15 °C



Productor Bodegas MARBA



Botella de 75cl. (13,5% Vol.)



TINTO SECO

Tinto Barrica

Rojo púrpura, ribetes violáceos.

Capa alta, limpio y brillante.

Se muestra intenso, notas a frutas rojas y negras sobre-maduras.

Dominio de los aromas terciarios, vainilla, trufas, tabaco, especias, mentolado.

Franco en boca. Intensidad alta.

Equilibrado, potente con sabor y persistencia.

Personalidad propia.

Ideal para maridar carnes rojas.

Últimos reconocimientos:



ORO - LYON



PLATA - CINVE



GRAN MEDALLA DE ORO - AGROCANARIAS

Ver todos los premios →



Vendimia seleccionada. 4 Meses en Roble Frances y Roble Americano.



30% Listan Negro, 10% Negramoli, 30% Tempranillo, 20% Ruby y 10% Syrah



Servir entre 14 - 16 °C



Productor Bodegas MARBA



Botella de 75cl. (13,5%Vol.)



ROSADO AFRUTADO

Hugo

Limpio y cristalino. Color rosa – fresa muy vivo con ribete violáceo.

En fase olfativa, intensidad media-alta, sobresalen aromas de golosinas y fruta roja cítrica tipo nectarina junto con notas minerales tipo arcilla cocida.

En boca resulta amplio con carbónico residual que lo hacen muy fresco, el dulce está equilibrado con la acidez y en retronasal es franco.

Con personalidad propia, transmite mucha alegría y positividad.

Ideal para maridar pescados, mariscos, arroces, pastas, verduras, carnes blancas.

Como aperitivo o para acompañar postres ligeros.

Últimos reconocimientos:



Oro - Catavinum



BRONCE PREMIOS
MEZQUITA



ORO - CERVIM

Ver todos los premios →



- Listán Negro 80% y 20 % Varietal
- Servir entre 8 - 10 °C
- Productor Bodegas MARBA
- Botella de 75cl. (12% Vol.)



ROSADO SECO

Rosado

Limpio y cristalino.

Color rosa - fresa con ribete violáceos.

En fase olfativa, intensidad media.

En boca, aristas a frutos rojos, equilibrado, fresco y ligeramente balsámico.

Con personalidad propia.

Ideal para maridar pescados, mariscos, arroces, pastas, verduras, carnes blancas.

Como aperitivo o para acompañar postres ligeros.

Últimos reconocimientos:



Baco de Oro



BRONCE PREMIOS
MEZQUITA



Medalla de Bronce
- MEZQUITA

Ver todos los premios →



Se obtiene sangrando un 10% de la maceración de los tintos. Se realiza desfangado y fermentación a baja temperatura.

- Listán Negro 80% y 20 % Varietal
- Servir entre 8 - 10 °C
- Productor Bodegas MARBA
- Botella de 75cl. (13% Vol.)



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR



BODEGAS

LA VAL

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| Nombre del Vino: | Más Que 2 |
| Tipo de Vino: | Blanco Joven |
| Denominación de Origen: | Rías Baixas |
| Variedades de Uva: | Albariño, Treixadura y Loureiro |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75 cl. |
| Código Ean: | 8 423253 31100 6 |

VITICULTURA

Históricamente y hoy en día, en el valle del Miño es característico el cultivo de diferentes variedades de uva de gran prestigio y calidad, puesto que sus condiciones climáticas y edafológicas así lo permiten. Son variedades más sensibles en su cultivo y elaboración que la siempre presente Albariño. Hablamos de las uvas: Loureiro y Treixadura, siendo esta última la más representativa en los antiguos meandros del viejo Miño: El Condado. Bodegas La Val apuesta por este plurivarietal dotándole de modernidad y calidad. Por ello hemos plantado estas dos variedades, el Loureiro y la Treixadura, en nuestro viñedo de Porto, en pleno corazón del Condado.

PROCESO DE ELABORACIÓN

A finales de septiembre comienza la vendimia donde las uvas son recogidas de forma manual en cajas de 20 kg con riguroso control de recepción. La uva despalillada se macera durante 6 horas a 8°C de temperatura. El mosto se prensa e inmediatamente es desfangado. Se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 3 semanas a baja temperatura para preservar sus característicos aromas. Los mostos de las diferentes variedades son fermentados por separado y posteriormente por cata definimos el "coupage" idóneo para nuestro Condado.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, de adecuado brillo y limpidez. En nariz es de intensidad media-alta con características notas florales, frutales y de hierbas frescas; yogur de limón, cítricos típicos del Albariño, manzana verde de la Treixadura, hierbas y balsámicos del aromático Loureiro, con toques ahumados y tostados. En boca es sabroso, fresco, con la acidez bien integrada e intensamente frutal con leve postgusto salino y mineral con notas cítricas que nos refrescan e invitan a repetir.

CONSEJOS DE SUMILLER

Adecuado para acompañar mariscos y pescados pero también magnífico anfitrión para quesos frescos, foie, aves y diferentes arroces y pastas. Se recomienda beber a 10 °C.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C.).

POTENCIAL DE AÑADA

Para beber ahora y en los próximos tres años desde la fecha de cosecha.



Rías Baixas

| | |
|--------------------------------|---|
| Nombre del Vino: | La Val |
| Tipo de Vino: | Blanco Joven |
| Denominación de Origen: | Rías Baixas |
| Variedades de Uva: | Albariño |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75 cl. y magnum de 1,5 L. Cajas de 12 Botellas de 75 cl. y 37,5 cl. |
| Código Ean: | 8-423253-41100-3 |

VITICULTURA

Elaborado con la variedad Albariño procedente de nuestros viñedos, situados en el sur de la Denominación de Origen Rías Baixas (Galicia), al noroeste de España. Complejo "coupage" de uvas procedentes de nuestras fincas: Taboexa (13 Ha), situada a 300 metros sobre el nivel del mar, de suelo arenoso y granítico, típico de la Denominación, que aporta toda la frescura característica de este vino; Arantei (35 Ha), a 30 metros sobre el nivel del mar, con un suelo excepcional, muy arcilloso y con numeroso canto rodado, que dan mucha complejidad mineral y frutal.

PROCESO DE ELABORACIÓN

A mediados de septiembre comienza la vendimia donde las uvas son recogidas de forma manual en cajas de 20 kg con riguroso control en recepción. Maceración de las uvas, durante 6 horas a 8 °C de temperatura. Fermentación del mosto en tanques de acero inoxidable entre dos y tres semanas a temperatura controlada.

Los mostos de cada finca fermentan de forma separada y después de reposar 3 meses con sus propias lías, se procede al "coupage".

NOTAS DE CATA

Intenso color amarillo pajizo con brillantes destellos verdes, muy limpio y llamativo. Intensos aromas atlánticos de hierbas frescas y laureles. Sutiles notas florales y cítricas y agradables recuerdos de frutas blancas y compotadas. En boca es todo frescura y sabrosidad, llenando el paladar de notas cítricas y terminando con un largo final salino y mineral.

CONSEJOS DE SUMILLER

Adecuado para acompañar mariscos y pescados pero también magnífico anfitrión para quesos frescos, foie, aves y diferentes arroces y pastas. Se recomienda beber a 12 °C.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).

POTENCIAL DE AÑADA

Consumo óptimo en los próximos cuatro años a partir de su cosecha (bien conservados nuestros vinos evolucionan positivamente).



Rías Baixas

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Nombre del Vino: | La Val Sobre Lías |
| Tipo de Vino: | Blanco Crianza sobre Lías (3 años) |
| Denominación de Origen: | Rías Baixas |
| Variedades de Uva: | Albariño |
| Tipo de botella: | Borgoña |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75 cl. |
| Código Ean: | 8 423253 30230 1 |

VITICULTURA

Cosecha seleccionada en base a criterios analíticos y fundamentalmente organolépticos que nos indican que una determinada añada es adecuada para una larga crianza sobre lías en acero inoxidable y capaz de expresar todo el potencial que de ella se puede esperar. Este vino sólo se elabora en años de excepcional calidad.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Uva vendimiada a mano y una vez en bodega es despalillada y macerada en frío entre 8 y 10 °C durante 6 horas. A continuación, la uva se prensa y el mosto obtenido, ya limpio, fermenta en tanques de acero inoxidable entre dos y tres semanas. Una vez seleccionada la cosecha para su crianza, se le van a añadir lías finas seleccionadas de esa cosecha. Arduo trabajo, con continuos batonnages renovando las lías durante tres años a medida que terminan las fermentaciones. El resultado podemos disfrutarlo hoy con este La Val sobre Lías que todavía seguirá aportando su grandeza unos cuantos años más.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo muy brillante con expresivos destellos verdosos. Alta intensidad aromática, a la vez que compleja y agradable, fruta blanca madura, florales, notas balsámicas (laurel), cítricos como el pomelo y fondo mineral. Todo un torbellino de impresiones. A medida que el vino se oxigena en la boca, las sensaciones aromáticas nos perfuman el paladar de fruta, laureles y cítricos. Acidez viva que da frescura, sabrosidad y una persistencia sólo atribuible a los mejores Albariños.

CONSEJOS DE SUMILLER

Pescados al horno o elaborados en salsas, mariscos, quesos frescos y semicurados, foie, carnes blancas. Se recomienda beber a 12 °C.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).

POTENCIAL DE AÑADA

Para beber ahora y en los próximos diez años desde la fecha de cosecha.



Rías Baixas

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Nombre del Vino: | Finca Arantei |
| Tipo de Vino: | Blanco Joven con Crianza sobre Lías |
| Denominación de Origen: | Rías Baixas |
| Variedades de Uva: | Albariño |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75 cl. |
| Código Ean: | 8 423253 20230 4 |

VITICULTURA

Monovarietal de Albariño procedente de una selección de las mejores uvas de nuestra Finca Arantei (35 Ha) plantada en 1989. Magnífico ejemplo de viñedo de pago, sobre antiguo lecho de río donde el canto rodado es la esencia de un suelo mineral y fértil y del sol más generoso de toda Rías Baixas.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Selección manual de racimos de las mejores parcelas del viñedo. Maceración en frío del 100% de las uvas para extraer toda su riqueza durante 6 horas y a una temperatura controlada de 8 °C.

Mediante la adición de un "pie de cuba", los mostos son fermentados con levaduras autóctonas del viñedo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalizada la fermentación, el vino es descubado y permanece en contacto con sus lías finas durante 6 meses con continuos removidos de las mismas.

NOTAS DE CATA

Limpios y brillantes destellos amarillos y verdosos. Compleja nariz, mineral, frutal, floral, llena de hierbas frescas y notas cítricas en agradable armonía. Una boca intensa y llena de fruta, con buena acidez redondeada por la cremosidad de su crianza sobre lías. Largo y persistente, con un final lleno de frescura.

CONSEJOS DE SUMILLER

Perfecto con mariscos y pescados más elaborados, acompaña estupendamente quesos frescos, foie y carnes blancas, adecuado para todo tipo de pastas y arroces. Se recomienda beber a 12 °C.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).

POTENCIAL DE AÑADA

Para beber ahora y en los próximos cinco años desde la fecha de cosecha.



Rías Baixas

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

IZADI SELECCIÓN
BLANCO 2021

BODEGAS IZADI - DOCA, RIOJA

VARIEDADES

60% Viura, 10% Garnacha Blanca,
10% Maturana Blanca,
10% Tempranillo Blanco, 5% Malvasía
y 5% Turruntés.

VIÑEDO

Cabezadas de los viñedos más viejos
del pueblo de Villabuena y viñedos de
variedades autóctonas recuperados
en Rioja con una superficie total de
178 has. plantados en vaso.

NOTAS DE CATA

Colar amarillo limón con
tonalidades verdosas.

Intensos aromas de fruta blanca,
cítricos, fruta tropical y notas
florales, con un fondo de aroma
tostado y especiado.

En boca es un vino mucha textura,
refrescante y sabroso, con notas
cítricas y de fruta blanca con un
final refrescante y recuerdos a flores
blancas y ligeros tostados.



RENDIMIENTOS

4.500 - 5.500 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcáreo.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a
450-550 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Atlántico con influencia mediterránea,
temperatura media de 12,3°C y una
exposición solar de 2.250 h/año.

PLUVIOMETRÍA

459 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada
con técnicas de cultivo del suelo
tradicionales.

VENDIMIA

Manual.

DESPALILLADO, LEVE ESTRUJADO
Y PRENSADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable y un
porcentaje en bodega francesa nueva.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN Y
CLARIFICACIÓN

GRADO

13,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

6,2; 3,1.

PRODUCCIÓN

48.000 botellas de 75 cl y 50 magnum.

WINERIES
for Climate ProtectionIZADI *Temas* VILLACRECES *vetus* ORBENBeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

FLOR DE VETUS
VERDEJO 2021

BODEGAS VETUS - D.O. RUEDA

VARIEDADES

100% Verdejo.

VIÑEDO

Microparcels de viñedos plantados en vaso en la zona más occidental de la denominación, en el entorno de Segovia.

NOTAS DE CATA

Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos. Alta intensidad aromática, con frescura en nariz con notas florales. En boca destaca por sus notas cítricas y una acidez equilibra, lo que nos da una agradable persistencia.



RENDIMIENTOS

6.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.200 plantas/ha.

SUELO

Muy arenoso.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación N-S a 810-930 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental, temperatura media de 12°C y una exposición solar de 2.700 h/año.

PLUVIOMETRÍA

400 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura tradicional con técnicas de cultivo del suelo tradicional.

VENDIMIA

Manual.

DESPALILLADO Y ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN Y CLARIFICACIÓN

ESTABILIZACIÓN POR FRÍO

GRADO

12,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,14 g/l, 3,23.

PRODUCCIÓN

266.600 botellas de 75 cl.

WINERIES
for Climate ProtectionIZADI *Temas* VILLACRECES vetus ORBENBeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

IZADI
LARROSA ROSÉ 2021

BODEGAS IZADI - D.O.C.a. RIOJA

VARIEDADES

100% Garnacha.

VIÑEDO

Selección de 30 has. de viñedos viejos plantados en vaso a gran altura, quizá uno de los más altos de Rioja en torno al año 1960.

NOTAS DE CATA

Color rosa palo con ribete violeta.
Aroma intenso a fruta roja; fresa, frambuesa, cereza; también flores blancas y recuerdos de fruta de hueso como melocotón y albaricoque.
Paso en boca intenso y agradable, con recuerdos a fruta fresca y notas florales. Sutil y persistente, con buena acidez y final eterno.



RENDIMIENTOS

5.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcareo, con canto rodado en superficie.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a 700 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Mediterráneo con influencia continental, temperatura media de 12,3°C y una exposición solar de 2.250 h/año.

PLUVIOMETRÍA

459 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada con técnicas de cultivo del suelo tradicionales.

VENDIMIA

Manual.

DESPALILLADO Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable.

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

6,5 g/l, 3,18.

PRODUCCIÓN

150.000 botellas de 75 cl.

IZADI *Temas* VILLACRECES *vetus* ORBEN

EST.

1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

FLOR DE VETUS 2018

BODEGAS VETUS - D.O. TORO

VARIEDADES

100% Tinta de toro.

VIÑEDO

Vino de la finca de 20 has. que rodea la bodega en Villabuena del Puente. Plantado en espaldera (cordón royat) en torno a 1990.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota profundo con ribete violáceo. Intensidad media-alta en nariz en la que destaca la fruta roja y negra madura. Encontramos matices de regaliz, especias y lácteos, con un ligero fondo de caramelo de café y pan tostado. En boca es potente y fresco a la vez, cálido, glicérico y de taninos suaves. Final largo y fragante.

91

THE WINE ADVOCATE. ROBERT PARKER.

93

JAMES SUCKLING.



RENDIMIENTOS

4.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.700 plantas/ha.

SUELO

Franco-arcilloso.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación N-S a 700 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con influencia atlántica, temperatura media de 12°C y una exposición solar de 2.600-3.000 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Ecológica con técnicas de cultivo del suelo tradicionales (cubierta vegetal).

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg con mesa de selección de racimo.

DESPALILLADO CON ESTRUJADO PARCIAL

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable con pistones pissage.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,55 g/l, 3,56.

PRODUCCIÓN

122.000 botellas de 75 cl.

CRIANZA

Crianza de 9 meses, 50% en bodega de roble americano y 50% en bodega de roble francés, 50% nueva y 50% de segundo año.

IZADI *Finca* VILLACRECES *Finca* vetus ORBEN

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.

1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

IZADI
EL REGALO
VIÑEDO SINGULAR
2019

BODEGAS IZADI - D.O.Ca. RIOJA

VARIEDADES

100% Tempranillo procedente del
Viñedo Singular El Regalo.

VIÑEDO

Parcela única de 3,85 has. con un
viñedo plantado en vaso en Villabuena
de Álava en 1936 (registrada en 1940).

NOTAS DE CATA

Intenso color rubí de capa alta. Gran
complejidad de aroma con notas
de fruta negra madura, ahumados
y torrefactos. En boca es elegante,
con un tanino aterciopelado que da
lugar a un paso de boca agradable.
Final persistente con recuerdos a
fruta madura, torrefacto y hierbas
aromáticas.



RENDIMIENTOS

4.400 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.200 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcáreo, alto porcentaje
de caliza.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a
480-510 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Atlántico con influencia mediterránea,
temperatura media de 12,59°C y una
exposición solar de 2.370 h/año.

PLUVIOMETRÍA

498 mm.

VITICULTURA

Viticultura ecológica (exp. 20-38)-
Laboreo tradicional.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg.

DESPALILLADO Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En tina de madera.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

50% en barrica nueva y 50% en tina de
madera.

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,3 g/l, 3,60.

PRODUCCIÓN

12.590 botellas de 75 cl, 100 botellas
magnum y 25 botellas de 3 l.

CRIANZA

Crianza de 14 meses en barrica
francesa nueva (Dargaud y Taransaud).

IZADI *Finca* VILLACRECES *Finca* vetus ORBEN

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST. 1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

FINCA VILLACRECES

2018

FINCA VILLACRECES - D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDADES

86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon y 4% Merlot.

VIÑEDO

64 has. de viñedo viejo de más de 40 años ubicado en Quintanilla de Onésimo plantado en espaldera (cordón royat) en torno a 1980.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura, regaliz con matices minerales y balsámicos que aporta el cabernet, completa su complejidad sus toques de tofe. En boca, entrada grasa y con volumen, largo y persistente. Sabroso con taninos maduros, recuerdos de regaliz, fruta negra y café.

92+ THE WINE ADVOCATE. ROBERT PARKER.

93 JAMES SUCKLING.

JAMES SUCKLING.
TOP 100 VINOS DE ESPAÑA 2021



RENDIMIENTOS

3.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.200 plantas/ha.

SUELO

Grava con arena.

OROGRAFÍA

Llana con orientación N-S a 710 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con ligera influencia atlántica, temperatura media de 11,50°C - 12°C y una exposición solar de 2.400 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Viticultura ecológica (cubierta vegetal).

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

DESPALILLADO SIN ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En tinas de madera y depósito de hormigón.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En depósito de hormigón, tina de madera y barrica de roble francés.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

Prevía al embotellado por membrana.

GRADO

14 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,90 g/l, 3,61.

PRODUCCIÓN

58.080 botellas de 75 cl y 515 botellas magnum.

CRianza

Crianza de 14 meses en barrica francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud) 50% nueva y 50% de segundo año.



IZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBEN

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.

1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

CELSUS 2019

BODEGAS VETUS - D.O. TORO

VARIEDADES

100% Tinta de toro.

VIÑEDO

Finca muy vieja, prefiloxérica,
de 0,8 has. denominada La Lola.
Viñedo plantado en vaso en 1920.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con ribete granate.
Complejo con aromas a frutas negras
y notas tostadas de madera bien
integrada. En boca es potente,
carnoso y con mineralidad, tatinos
suaves, y persistente.



RENDIMIENTOS

1.500 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

900 plantas/ha.

SUELO

Franco-arenoso.

OROGRAFÍA

Llana con orientación N-S a 700 metros
sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con influencia atlántica,
temperatura media de 12°C y una
exposición solar de 2.600-3.000 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Tradicional con técnicas de cultivo del
suelo tradicionales.

VENDIMIA

Manual en caja de 12 kg con mesa de
selección de racimo.

DESPALLADO SIN ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de 3.000 litros.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En barrica nueva de roble francés.

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,66 g/l, 3,63.

PRODUCCIÓN

2.782 botellas de 75 cl.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en barrica nueva de
roble francés (Darnajou).



WINERIES
for Climate Protection

IZADI *Finca* VILLACRECES **vetus** ORBEN

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

IZADI
CRIANZA 2019

BODEGAS IZADI - D.O.Ca. RIOJA

VARIEDADES

100% Tempranillo.

VIÑEDO

178 hectáreas (70 de ellas propias)
de viñedos viejos plantados en vaso
con una edad media de 45 años, en el
triángulo que conforman Villabuena,
Samaniego y Ábalos.

NOTAS DE CATA

Color rubí de capa media y untuosa
lágrima. Alta intensidad aromática bien
equilibrada en tonos de frutos rojos,
regaliz y especias combinados con
ligeros toques tostados.

En boca resulta equilibrado con
recuerdos frutales y florales, notas
ahumadas, suaves taninos y un final
largo y elegante.



RENDIMIENTOS

5.200 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcáreo.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a
450-550 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Atlántico con influencia mediterránea,
temperatura media de 12,6°C y una
exposición solar de 2.370 h/año.

PLUVIOMETRÍA

498 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada
con técnicas de cultivo del suelo
tradicionales.

VENDIMIA

Manual.

DESPALILLADO Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y
MALOLÁCTICA

En depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN Y
CLARIFICACIÓN

GRADO

14 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,2 g/l, 3,62.

PRODUCCIÓN

810.500 botellas de 75 cl y 16.000
botellas magnum.

CRIANZA

Crianza de 14 meses en bodega 70%
roble americano (Demplos y Murua)
y 30% francés (Francois Freres,
Taransaud, Radoux y Berthomieu),
20% nuevas y el resto se reparte hasta
un total de 4 años.

IZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBEN**BeboVino**
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

Izadi Crianza Magnum 1,5L

IZADI
CRIANZA 2019

BODEGAS IZADI - D.O.Ca. RIOJA

VARIEDADES

100% Tempranillo.

VIÑEDO

178 hectáreas (70 de ellas propias) de viñedos viejos plantados en vaso con una edad media de 45 años, en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.

NOTAS DE CATA

Color rubí de capa media y untuosa lágrima. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con ligeros toques tostados.

En boca resulta equilibrado con recuerdos frutales y florales, notas ahumadas, suaves taninos y un final largo y elegante.

SIR VEGAN
CCL CERTIFIEDWINERIES
for Climate Protection

RENDIMIENTOS

5.200 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcáreo.

TOPOGRAFÍA

Parcela con orientación NE-SO a 550 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con influencia mediterránea, temperatura media de 12,6°C y una radiación solar de 2.370 h/año.

AGROMETRÍA

pH 3,62.

CULTURA

Prácticas de viticultura integrada y técnicas de cultivo del suelo tradicionales.

ENVIORAMIENTO

Bodega.

ESTRUCTURA Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y LÁCTICA

Depósito de acero inoxidable.

TECNICAS DE FILTRACIÓN Y CLARIFICACIÓN

BARRICA

15 años.

ACIDEZ TOTAL Y PH

pH 3,62.

PRODUCCIÓN

15.500 botellas de 75 cl y 16.000 magnum.

CRIANZA

Crianza de 14 meses en barrica 70% roble americano (Demplos y Murua) y 30% francés (Francois Freres, Taransaud, Radoux y Berthomieu), 20% nuevas y el resto se reparte hasta un total de 4 años.

IZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBEN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

IZADI
SELECCIÓN 2017

BODEGAS IZADI - DOCA. RIOJA

VARIEDADES

90% Tempranillo, 8% Graciano y
2% Maturana Tinta.

VIÑEDO

Selección de 12 has. de viñedos
plantados en vaso en torno a
1960 de rendimientos más bajos y
variedades autóctonas, dentro del
triángulo que conforman Villabuena,
Samaniego y Ábalos.

NOTAS DE CATA

Intenso color rubí con lágrima
manchada. Gran complejidad de
aroma con notas de frutos rojos bien
ensamblados con aromas a maderas
finas y ahumados. En la boca es
sápido, aterciopelado, con un paso de
boca estructurado y un final largo y
persistente con agradable recuerdo.

IZADI



RENDIMIENTOS

5.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.200 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcáreo, canto rodado.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a 520
metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Atlántico con influencia mediterránea,
temperatura media de 12,59°C y una
exposición solar de 2.370 h/año.

PLUVIOMETRÍA

498 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada
con técnicas de cultivo del suelo
tradicionales.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg.

DESPALLADO Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

50% en barrica nueva y 50% en
depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE CLARIFICACIÓN

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,7 g/l, 3,56.

PRODUCCIÓN

146.703 botellas de 75 cl.

CRIANZA

Crianza de 16 meses en barrica 75 %
roble francés (Darnajou, Taransaud,
F. Freres y Radoux) y 25 % roble
americano (Demptos y Canton). 33 %
nuevas, 33% de segundo año y 33 % de
tercer año.

WINERIES
for Climate ProtectionIZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBENBeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

IZADI
LARROSA NEGRA 2020

BODEGAS IZADI - D.O.C.a. RIOJA

VARIEDADES

100% Garnacha tinta.

VIÑEDO

Selección de viñedos viejos plantados
en vaso a gran altura en torno a 1975.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota de capa media.
Aroma de fruta roja fresca y lavanda
con ligeros toques especiados y de
cacao. En boca es un vino frutoso
y amable con un centro de boca
aterciopelado y largo.

93

JAMES SUCKLING.



RENDIMIENTOS

4.500 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arcilloso-calcáreo, con mucho canto
rodado en superficie.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a 700
metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Mediterráneo con influencia
continental, temperatura media de
11,2°C y una exposición solar de 2.250
h/año.

PLUVIOMETRÍA

550 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada
con técnicas de cultivo del suelo
tradicionales.

VENDIMIA

Manual.

DESPALILLADO Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y
MALOLÁCTICA

En depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE CLARIFICACIÓN

Proteína vegetal.

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,5 g/l, 3,40.

PRODUCCIÓN

69.500 botellas de 75 cl.

CRIANZA

Crianza de 6 meses en barrica, 50%
de roble francés y 50% americano,
50% de segundo año y 50% de tercer
año.WINERIES
for Climate ProtectionIZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBENBeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

MALPUERTO 2019

BODEGAS ORBEN - D.O.Ca. RIOJA

VARIEDADES

100% Tempranillo.

VIÑEDO

Único viñedo viejo de bajo rendimiento con 1,2 has. y muy especial denominado Malpuestro por su mala configuración. Plantado en vaso en torno a 1931.

NOTAS DE CATA

Intenso color cereza brillante. Aroma a fruta madura, negra y silvestre. Es estructurado y amplio, con un toque cremoso, terroso. Muy frutal, con carnosidad. Persistente y complejo final.



RENDIMIENTOS

4.943 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arenoso, muy pobre, con poca retención de agua.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a 520 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Atlántico con influencia mediterránea, temperatura media de 12,72°C y una exposición solar de 2.380 h/año.

PLUVIOMETRÍA

425 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada con técnicas de cultivo del suelo tradicionales.

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg con mesa de selección de racimo.

DESPALILLADO SIN ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En bodega nueva con bazuqueo manual.

TÉCNICAS DE CLARIFICACIÓN

GRADO

14,5%.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,5 g/l, 3,58.

PRODUCCIÓN

7.693 botellas de 75 cl. y 25 botellas de 3 l.

CRIANZA

Crianza de 15 meses en bodega nueva de roble francés de grano fino.

IZADI *Temas* VILLACRECES *vetus* ORBEN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

VETUS 2018

BODEGAS VETUS - D.O. TORO

VARIEDADES

100% Tinta de toro.

VIÑEDO

Vino de la finca que rodea la bodega en Villabuena del Puente y selección de parcelas con bajos rendimientos. Plantado en espaldera (cordón royat) y vaso en torno a 1990.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, con tonos granate. En nariz recuerda a fruta negra y regaliz. Agradable en boca con notas de fruta negra y tofe. Postgusto muy agradable con final a compota y regaliz.

92

THE WINE ADVOCATE. ROBERT PARKER.



RENDIMIENTOS

6.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.700 plantas/ha.

SUELO

Franco-arenoso.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación N-S a 700 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con influencia atlántica, temperatura media de 12°C y una exposición solar de 2.600-3.000 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Ecológica y tradicional con técnicas de cultivo del suelo tradicionales (cubierta vegetal).

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg con mesa de selección de racimo.

DESPALILLADO CON ESTRUJADO PARCIAL

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable con pistones pissage.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,1 g/l, 3,63.

PRODUCCIÓN

18.347 botellas de 75 cl.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en bodega nueva de roble francés.

IZADI *Torre* VILLACRECES vetus ORBEN

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

PRUNO 2019

FINCA VILLACRECES - D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDADES

90% Tempranillo y
10% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDO

Procedente de la finca de 64 hectáreas de viñedo que rodea la bodega en Quintanilla de Onésimo plantado en espaldera (cordón royat) en torno a 1980.

NOTAS DE CATA

Rojo picota intenso, con ribete amoratado. Aroma intenso, con notas complejas y concentradas a cacao tostado y caramelo de café con leche, con fondo de fruta roja en confitura (arándano y cerezas). Recuerdo mineral. Potente, carnoso y buena estructura. Amplio, con buen volumen donde se aprecian tatinos maduros bien integrados. Chocolate negro y recuerdos balsámicos de regaliz negro.

91+

THE WINE ADVOCATE. ROBERT PARKER.



RENDIMIENTOS

5.600 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.222 y 3.086 plantas/ha.

SUELO

Franco-arenoso.

OROGRAFÍA

Llana con orientación N-S a 710 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con influencia atlántica, temperatura media de 11,50°C y una exposición solar de 2.400 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada con técnicas de cultivo del suelo ecológico (cubierta vegetal).

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

DESPALILLADO SIN ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En depósito de acero inoxidable, tina de roble y depósitos de hormigón.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

Prevía al embotellado por membrana.

TÉCNICAS DE CLARIFICACIÓN

GRADO

14 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,8 g/l, 3,69.

PRODUCCIÓN

717.338 botellas de 75 cl y 13.059 botellas magnum.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en bodega francesa (Darnajou, Taransaud, Demptos y Berthomieu) de segundo y tercer año.



WINERIES
for Climate Protection

IZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBEN

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

ORBEN 2019

BODEGAS ORBEN - D.O.Ca. RIOJA

VARIEDADES

100% Tempranillo.

VIÑEDO

Selección de 5 has. de microparcels de viñedos singulares alrededor de Laguardia. Plantados en vaso entre 1945-1954.

NOTAS DE CATA

Color picota granate brillante. En nariz destacan gratos aromas de frutas silvestres y fruta negra, balsámicos, lácteos, suaves todados y caramelo toffe. Es carnoso, estructurado y amplio. Con fruta roja, negra, silvestre y ahumados. Complejo, persistente y aromático final.



RENDIMIENTOS

4.000-5.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

Media de 3.500 plantas/ha.

SUELO

Arenoso, muy pobre, con poca retención de agua.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación NE-SO a 600-725 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Atlántico con influencia mediterránea, temperatura media de 11,89°C y una exposición solar de 2.250 h/año.

PLUVIOMETRÍA

492 mm.

VITICULTURA

Criterios de viticultura integrada con técnicas de cultivo del suelo tradicionales.

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg.

DESPELLADO Y LEVE ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En bodega nueva y en depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN Y CLARIFICACIÓN

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,4 g/l, 3,55.

PRODUCCIÓN

47.184 botellas de 75 cl, 500 botellas de 1,5 l y 25 botellas de 3 l.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en bodega de roble francés de grano fino, 50% nuevas y 50% de segundo año.

IZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBEN

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

NEBRO 2016

FINCA VILLACRECES - D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDADES

100% Tempranillo.

VIÑEDO

Procedente de un único viñedo de 1,2 has. (total de la finca) muy viejo y de escaso rendimiento en la zona de Olmedillo. Plantado en espaldera (cordón royat) en 1917.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura con matices minerales, completa su complejidad sus toques de tofe de su paso por bodega. Entrada grasa y con volumen, que nos acompaña hasta el final, percibimos la estructura siendo este largo y persistente. Recuerdos de regaliz, fruta y café.

93

THE WINE ADVOCATE. ROBERT PARKER.

92

JAMES SUCKLING.



RENDIMIENTOS

2.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

1.000 plantas/ha.

SUELO

Franco-limoso.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación N-S a 810 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con influencia atlántica, temperatura media de 11,50°C-12°C y una exposición solar de 2.400 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Ecológica con técnicas de cultivo del suelo tradicionales.

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg.

DESPALILLADO SIN ESTRUJADO

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de hormigón.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En bodega nueva de roble francés.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

Previa al embotellado por membrana.

GRADO

14 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,69 g/l, 3,62.

PRODUCCIÓN

1.088 botellas de 75 cl y 50 botellas magnum.

CRIANZA

Crianza de 14 meses en bodega francesa de grano fino nueva (Darnajou).



WINERIES
for Climate Protection

IZADI *Finca* VILLACRECES *vetus* ORBEN

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



COSME PALACIO

FUNDADA EN 1894 · LAGUARDIA · ALAVA

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

MILFLORES TINTO 2021



BODEGAS COSME PALACIO

A los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el curso sinuoso del Ebro, Bodegas Palacio mantiene vivo el espíritu dinámico de sus orígenes. Más de 120 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja.

| | |
|-------------------------|---|
| ORIGEN | D.O. Ca. Rioja |
| TIPO DE VINO Y AÑADA | Tinto joven 2021 |
| VARIEDAD DE UVA | 100% Tempranillo |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 14°C aprox. |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Vino elaborado utilizando técnicas de alta tecnología para preservar su perfil fresco y afrutado. Maceración semi-carbónica. Elaborado con uva despallada sin estrujado para evitar romper los granos. Sombrero flotante y remontados diarios. Fermentación a temperatura controlada. |
| ENVEJECIMIENTO | Tiempo en botella antes de salida de bodega: 1 mes mínimo. |
| GASTRONOMÍA | Ideal para quesos suaves ; pastas, arroces, ensaladas y pescados azules. |

| ALCOHOL | PH | ACIDEZ | AZÚCAR RESIDUAL |
|---------|------|---------|-----------------|
| 13,6% | 3,68 | 4,7 g/l | 1,7 g/l |

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo intenso.



NARIZ

La noble variedad tempranillo en esta ocasión nos regala una fresca sensación frutal (cereza y frambuesa) y un final de hinojo y regaliz.



BOCA

Un placer para los sentidos ya que la sensación en boca es muy frutal y sedosa con una equilibrada acidez, final de boca largo y sabroso.

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

GLORIOSO

CRianza 2018

GLORIOSO
BODEGAS PALACIO
RIOJA
DEBEMOS CONSERVAR EL EQUILIBRIO

BODEGAS COSME PALACIO

A los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el curso sinuoso del Ebro, Bodegas Palacio mantiene vivo el espíritu dinámico de sus orígenes. Más de 125 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja.



ORIGEN

D.O. Ca. Rioja

TIPO DE VINO Y AÑADA

Tinto Crianza 2018

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°C aprox.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Uva seleccionada de viñedos de la Rioja Alavesa. Encubado de uva despallada. Maceración prefermentativa en frío. Largas fermentaciones a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO

12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

ALCOHOL

14

ACIDEZ

5,2

AZÚCAR RESIDUAL

1,4

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

NOTA DE CATA



VISTA

Color rojo granate



NARIZ

Muy intenso en nariz donde demuestra un enorme despliegue de aromas frutales que se integran con aromas a chocolate, tabaco, canela y cedro, propios de la crianza en barrica. Envolvente y equilibrado.



BOCA

Al igual que en nariz este vino demuestra una enorme intensidad en boca, bien estructurado, sedoso, elegante y con un final de mineralidad que le aporta una identidad característica de Rioja Alavesa.

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

GLORIOSO RESERVA 2017

GLORIOSO
BODEGAS PALACIO
RIOJA
REGISTRACIÓN DE MARCA COMERCIAL



BODEGAS COSME PALACIO

A los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el curso sinuoso del Ebro, Bodegas Palacio mantiene vivo el espíritu dinámico de sus orígenes. Más de 125 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja.

| | | | | | |
|-------------------------|--|--------|-----|-----------------|-----|
| ORIGEN | D.O. Ca. Rioja | | | | |
| TIPO DE VINO Y AÑADA | Tinto Reserva 2017- Muy buena | | | | |
| VARIEDAD DE UVA | 100% Tempranillo | | | | |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 16-18°C aprox. | | | | |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Elaborado a partir de uvas de gran calidad y criado en las mejores barricas de roble francés y americano de acuerdo a los métodos de crianza clásica de Rioja. | | | | |
| ENVEJECIMIENTO | Un mínimo de 36 meses de crianza, de los cuales al menos 20 meses en barricas de roble francés y americano. | | | | |
| GASTRONOMÍA | Caza mayor, caza de pluma, todo tipo de carne y quesos curados. | | | | |
| ALCOHOL | 14 | ACIDEZ | 5,4 | AZÚCAR RESIDUAL | 1,3 |

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo cereza brillante.



NARIZ

Muy limpio y sutil. La primera sensación que se aprecia es de complejidad y elegancia, con aromas de fruta roja madura como la uva pasa o la ciruela pasa que dominan el medio acompañadas de pinceladas de detalles especiados como la vainilla el clavo, caramelo y una pequeña sensación de torrefacto.



BOCA

Envolvente y glicérico, deja una sensación de dulzura en la boca debido a su maduración. La acidez natural le otorga un frescor y viveza muy agradable con un final de boca que recuerda al chocolate y un toque mineral que le da personalidad.

Entrecanales Domecq e Hijos

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

Bodegas Cosme Palacio. San Lázaro, 1
01300 Laguardia — Álava — Web: www.bodegaspalacio.es

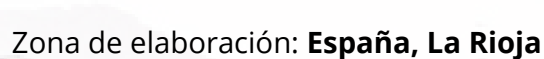
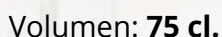
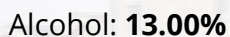
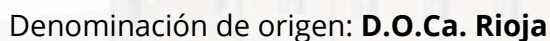
WINE MODERATION EU
ALC. 14% VOL
el VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



Abel Mendoza
RIOJA

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

- Abel Mendoza Graciano -



Contiene sulfitos

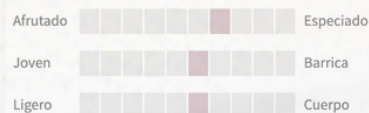
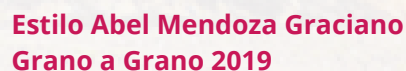


Servir a: **16.0°C**

Recomendamos decantar



**Aperitivo, queso, pastas,
risottos, Legumbres,
Carnes rojas, Caza y
Chocolate Negro**



Abel Mendoza Graciano Grano a Grano es un vino tinto de la D.O. Rioja elaborado por Abel Mendoza Monge, una bodega fundada en 1988 en San Vicente de la Sonsierra, cerca de la Sierra de Cantabria.

El clima en la Rioja Alta es continental moderado, marcado por una influencia cantábrica. Las temperaturas son suaves, mínimas de 4° C en invierno y máximas de 15° a 22° en verano. Las precipitaciones son moderadas.

Este vino es un monovarietal de Graciano procedente de los viñedos propios de la bodega, de una edad media de 35 años. Los viñedos se encuentran situados en el margen del Ebro, sobre suelos arcillosos, margas y areniscas finas. El cultivo sigue métodos de agricultura biológica.

En cuanto a la elaboración, tras el desgranado manual grano a grano, se lleva a cabo una fermentación del mosto a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y, posteriormente, una fermentación maloláctica, en barricas de roble francés.

Por último, Abel Mendoza Graciano Grano a Grano permanece 18 meses en barricas nuevas de roble francés, con 3 traslados.

| Parker | Peñín |
|--------|-------|
| 2014 | 2013 |
| 93 | 93 |









ERIAL

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

ERIAL

- ERIAL -



Bodega: **BODEGAS EPIFANIO RIVERA**



Denominación de origen: **D.O. Ribera del Duero**



Alcohol y pH: **14.50% - 3,5pH**



Volumen: **75 cl.**



Zona de elaboración: **España,
Valladolid**



Variedades: **100% Tempranillo**

Uva procedente de parcelas con viñas de más de 80 años.
12 meses en barrica de roble francés 85% y americano 15%.

Contiene sulfitos

Presentación: **caja de 12 botellas**

Producción: **35.000 botellas**



Servicio

Servir a: **16 - 18°C**



Maridaje

**Carnes , pescados y
comidas grasas**

Características ERIAL TF

Rebosante de colores vivos, así es este vino tinto Erial 2019. Un vino crianza donde predominan los aromas a fruta negra, regaliz negro y notas de especias. El Erial 2019 es un 100% tempranillo, envejecido durante 12 meses en barrica de roble francés y americano. Sin lugar a dudas, este Crianza Erial 2019 debe formar parte de tu vinoteca.

PREMIOS:

- Ganador de la cata ciega para elegir el Vino oficial del museo del vino de Peñafiel. Vino oficial de la provincia de Valladolid
- Es tres veces consecutivas ganador del prestigioso "Citadelles du vin"
- No 14 en el Top 100 mundial por "Wine enthusiast".

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



ERIAL

- ERIAL TF -



Bodega: **BODEGAS EPIFANIO RIVERA**



Denominación de origen: **D.O. Ribera del Duero**



Alcohol: **14.50%**



Volumen: **75 cl.**



Zona de elaboración: **España,
Valladolid**



Variedades: **100% Tempranillo**

Uva procedente de parcelas con viñas de más de 80 años.
18 meses en barrica de roble francés 85% y americano 15%.

Contiene sulfitos

Presentación: **caja de 12 botellas**

Producción: **10.000 botellas**



Servicio

Servir a: **16 - 18°C**



Maridaje

**Aperitivo, Carnes blancas,
quesos blandos**

Características ERIAL TF

El vino tinto Erial 2018 destaca por ser muy estructurado, con un tanino amable y fundido, así como un sabor concentrado a fruta refrescante. Un vino hecho cuidando mucho cada detalle para llegar a dar el toque único de su bodega Epifanio Rivera.

Las bodegas Epifanio Rivera pertenecen a la Denominación de Origen de Ribera de Duero, exactamente ubicadas en Pesquera de Duero, con sus viñas de más de 80 años de edad y una bodega datada en el siglo XVI, vamos, que este Erial 2018 está escrito con historia.

La vendimia de este Erial 2018 se ha realizado de forma manual en cajas de 20Kg. Para su posterior fermentación y maceración, se realizan en tinos de fermentación bajos y muy anchos, de esta forma se extrae el mejor tanino.

Con todo este proceso se ha conseguido un vino tinto Erial 2018 con unos colores muy vivos, en el que encontrarás aromas a regaliz, fruta negra, ahumados de roble nuevo y notas de especias, y como te hemos adelantado, en la boca vas a saborear un tempranillo carnoso, equilibrado e incluso refrescante gracias a ese toque de acidez.

PREMIOS:

- Oro Mundus Vini 2021. Best of show Ribera de Duero
- Oro en Mundus Vini 2013
- Tempranillo de oro en 2006
- Bacchus de plata



Bebovino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



Bebovino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



VIÑADEMOYA



VARIEDAD

Mencia 98%, Garnacha Tintorera, Doña Blanca y Jerez 2%.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo



EDAD DEL VIÑEDO

100 años



SUELOS

Pizarroso rico en minerales.



ALTITUD

650 -750 metros



VENDIMIA

Manual



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío..

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 60 días.



CRIANZA

5 meses en roble francés.



PRODUCCIÓN

150.000 botellas.



POTENCIAL

2-5 años.



NOTA DE LA CATA

Aromas frutales de confitura de moras y ciruela negra junto a regaliz y flores azules.

Buena estructura, sedoso y aterciopelado.

Equilibrado, inquieto y apetecible.

BALOIRO SELECCIÓN EN VIÑA



VARIEDAD

Mencia 100%



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo.



EDAD DEL VIÑEDO

60-90 años



SUELOS

Canto rodado y arena.



ALTITUD

500 - 650 metros



VENDIMIA

Manual



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 60 días.



CRIANZA

10 meses en roble francés y americano.



PRODUCCIÓN

6000 botellas.



POTENCIAL

5-9 años.



NOTA DE LA CATA

Aromas de fruta negra y roja, expresión varietal y mineral sobre un fondo de flores azules.

En la boca es sedoso y redondo con un paso aterciopelado y vibrante.



Bebovino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



PORTO RÉCCUA
VINHOS



Bebovino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



PORTO RÉCCUA
VINHOS

Ficha de Especificação do Produto

Product Specification Sheet



PORTO RÉCCUA

Porto Tawny - Pote

Tawny Port - Pote

Descrição do Terroir Terroir Description

| | |
|-------------------------|--|
| Clima Climate | Temperado/ Mediterrâneo Mild climate/ Mediterranean |
| Solo Soil | Xistoso Schisty soil |
| Castas Grapes | Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca, Tinta Barroca e outras. Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca, Tinta Barroca and others. |

Notas técnicas Technical notes

| | |
|--|--|
| Colheita Harvest | 100% Manual 100% Manual |
| Vinificação Vinification | Esmagamento com desengace total, fermentação com forte maceração, interrompida pela adição de aguardente vínica. The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks. Fermentation with strong maceration, interrupted by wine brandy addition. |
| Maturação e/ou estágio Maturation and/ or aging period | Estágio em vasilhas de madeira durante alguns anos. Aged in wooden casks for a few years. |
| Caraterísticas Físico-Químicas Physical- chemical data | Teor Alcoólico: 19%; PH: 3,68; Acidez Total: 4,20g/dm ³ ; Açúcares totais: 89g/dm ³ Alcohol content: 19%; PH: 3,68; Total Acidity: 4,20g/dm ³ ; Total sugars: 89g/dm ³ |

Notas de Prova Tasting notes

| | |
|------------------------------------|---|
| Cor Color | Aloirado. Tawny. |
| Aroma Aroma | Delicado e frutado. Associado a alguns frutos vermelhos e madeira. A delicate and fruity aroma, associated to some mature red fruits and wood. |
| Sabor Flavor | Bastante elegante e persistente, denotando na boca uma evolução e paladar harmoniosamente agradáveis. In the mouth, the taste evolves in an harmoniously elegant and persistent way. |
| Como servir How to serve | 18 a 20°C/ 64,4 a 68°F 18 to 20°C/ 64,4 to 68°F |
| Harmonização Pairing | Sobremesas doces com ovos e queijos fortes. Typical flan (an egg custard with caramel) and strong cheeses. |

Enólogo/ Winemaker | Maria Antónia Gomes

PORTO RÉCCUA VINHOS S.A.

Rua da Lousada - Godim, 5050-262 Peso da Régua, Portugal
+351 254 320 360 | www.portoreccuavinhos.com | geral@portoreccuavinhos.com

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



Malvasía Semidulce Bermejo

DESCRIPCIÓN

Vino blanco semidulce cosecha 2019 con restos de azúcares naturales.

VARIEDAD DE UVA

90% Malvasía Volcánica / 10% Moscatel de Alejandría

PRODUCCIÓN

100.000 botellas

CATA

Con toda la sensualidad aromática de las uvas Malvasía y Moscatel (cítricos, mango, níspero, y florales, rosa, jazmín), pero con paladar más fresco, suave y jugoso.

MARIDAJE

Mariscos, pescados, quesos (especialmente semicurados) y postres.

ANÁLISIS

| | |
|--------------|----------|
| % Vol | 12,5° |
| Azúcar | 17 gr/l |
| Acidez Total | 6,5 gr/l |
| pH | 3,2 |
| SO2 total | 70 mg/l |





Malvasía Seco Bermejo

DESCRIPCIÓN

Vino blanco seco. Cosecha 2019

VARIEDAD DE UVA

100 % Malvasía Volcánica

PRODUCCIÓN

250.000 botellas

CATA

Atractivo color amarillo verdoso y de gran complejidad aromática. Muy frutal al comienzo, con matices de limón y mango que da paso a sutiles aromas florales. Con paso suave y glicérico entre recuerdos de limón, hierba seca y piel de melocotón llega a un final largo y muy varietal.

MARIDAJE

Arroces de pescado y marisco, ensaladas verdes, pescado blanco frito o rebozado.

ANÁLISIS

| | |
|--------------|----------|
| % Vol | 13,5° |
| Azúcar | 1 gr/l |
| Acidez Total | 6,5 gr/l |
| pH | 3.2 |
| SO2 total | 60 mg/l |





Listán Negro Maceración Tradicional Barrica Bermejo

DESCRIPCIÓN

Vino tinto cosecha 2018 elaborado con maceración tradicional y envejecido durante cuatro meses en barricas de roble francés de tipo Allier.

VARIEDAD DE UVA

100 % Listán Negro

PRODUCCIÓN

20.000 botellas

CATA

Aromas francos a frutos rojos, vainilla, regaliz, tabaco verde y toques de cacao. Amplio y con un paso de boca untuoso, taninos dulces, estructurado y equilibrado. Retronasal especiada (vainilla, regaliz).

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas, caza, asados y quesos curados.

ANÁLISIS

| | |
|--------------|---------|
| % Vol | 13,5° |
| Azúcar | 2 gr/l |
| Acidez Total | 5 gr/l |
| pH | 3,5 |
| SO2 total | 60 mg/l |





Listán Rosado BrutNature Bermejo

DESCRIPCIÓN

Vino espumoso elaborado por el método tradicional Champenoise. Un año de crianza sobre lías. Cosecha 2017.

VARIEDAD DE UVA

90% Listán Negro, 10% Malvasía Volcánica

PRODUCCIÓN

8.000 botellas

CATA

Color salmón pálido, con un alegre, fino y persistente burbujear. En nariz se aprecia la compleja amalgama de notas frutales, cítricas y florales, con las propias de la crianza sobre lías. En boca es goloso, fresco, amplio, con un final muy agradable y duradero.

MARIDAJE

Marisco, aperitivos y patés, ensaladas, pescados y carnes blancas suaves.

ANÁLISIS

| | |
|--------------|----------|
| % Vol | 12° |
| Azúcar | 2 gr/l |
| Acidez Total | 6,5 gr/l |
| pH | 3,3 |
| SO2 total | 40 mg/l |





Listán Rosado Bermejo

DESCRIPCIÓN

Vino rosado seco cosecha 2019.

VARIEDAD DE UVA

100 % Listán Negro

PRODUCCIÓN

20.000 botellas

CATA

Aromas finos de fresón, granada, con perfumes cítricos. Boca carnosa, envolvente, con un deje goloso inicial que casa con un elegante amargor final.

MARIDAJE

Ensaladas, carpaccios, quesos de cabra, setas y champiñones, arroces, pescados y mariscos.

ANÁLISIS

| | |
|--------------|----------|
| % Vol | 13,5° |
| Azúcar | 1,5 gr/l |
| Acidez Total | 6 gr/l |
| pH | 3,3 |
| SO2 total | 60 mg/l |





Malvasía Brut Nature Bermejo

DESCRIPCIÓN

Vino espumoso elaborado por el método tradicional Champenoise con veinte meses de crianza sobre lías. Cosecha 2015

VARIEDAD DE UVA

100 % Malvasía Volcánica

PRODUCCIÓN

10.000 botellas

CATA

Fina burbuja, acidez fresca, cristalina y bien conjugada con la fruta. Muy aromático (entre hinojo y ciruela blanca), con buena crianza.

MARIDAJE

Platos a maridar, nuevos tipos de ensaladas con la utilización de frutas y la cada vez más amplia gama de vinagres. Los cavas y las paellas, excelente armonía, pescados azules o más grasos ya que el efecto del carbónico ayuda a compensar la sensación grasa en la boca.

ANÁLISIS

| | |
|--------------|----------|
| % Vol | 12,5° |
| Azúcar | 0,7 gr/l |
| Acidez Total | 6,7 gr/l |
| pH | 3,02 |
| SO2 total | 46 mg/l |





**ORO
BAILÉN**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BEQUINA
EXTRACCIÓN EN FRÍO
CASA EXCELENTES

PRODUCTO DE ESPAÑA
MONUMENTO DE CALIDAD
500ml - 17 fl. oz.

PRODUCTO DE ESPAÑA
MONUMENTO DE CALIDAD
500ml - 17 fl. oz.



**ORO
BAILÉN**

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
CASA EXCELENTES

ECOLÓGICO

PICUAL

EXTRACCIÓN EN FRÍO
CASA EXCELENTES

PRODUCTO DE ESPAÑA
MONUMENTO DE CALIDAD
Bio
500ml - 17 fl. oz.



**ORO
BAILÉN**

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
CASA EXCELENTES

FRANCOIS




EXTRACCIÓN EN FRÍO
CASA EXCELENTES

PRODUCTO DE ESPAÑA
MONUMENTO DE CALIDAD
500ml - 17 fl. oz.

BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



ORO BAILEN ARBEQUINA

| |
|--|
| Nombre del producto: ORO BAILEN ARBEQUINA 500ML |
| Referencia: VER013 |
| Ingredientes: 100% aceite de oliva virgen extra arbequina. Alérgenos: No contiene. Fabricado con materias primas NO modificadas genéticamente. |
| Lote y caducidad: Lote: día/ año/ mes. Caducidad: 18 meses |
| Información nutricional (por 100 ml.): Cosecha 20-21 <ul style="list-style-type: none">• Valor energético.....3389KJ/824Kcal• Grasas.....91,6g<ul style="list-style-type: none">- Saturadas.....19.0g• Hidratos de carbono.....0g<ul style="list-style-type: none">- Azúcares.....0g.• Proteínas.....0g• Sal.....0g |
| Nota de cata: Un arbequino excepcional donde se mezclan la delicadeza de los aromas propios de esta variedad con la fuerza y el carácter de las tierras del sur. Un frutado medio de aceituna fresca, con aromas verdes de hierbas y trigo verde intercalados entre las notas frutales características del arbequino; destaca la almendra, la manzana y el plátano maduro. Su paso en boca es progresivo, con una entrada suave y delicada, un amargo posterior muy ligero y algo más notable la presencia del picante. Es armónico y el regusto, almendrado. Recomendaciones y usos: se recomienda su utilización para la elaboración de pescados, ensaladas, repostería y para consumir en crudo con pan. |
| Certificaciones: <ul style="list-style-type: none">✓ Producción integrada✓ BRC✓ IFS <div></div> |

| | |
|---------------------------|----------------------|
| FORMATO | BOTELLA 250ML |
| PESO BRUTO BOTELLA | 940g |
| PESO NETO BOTELLA | 458g |
| PESO CAJA | 11.63kg |
| UNIDADES CAJA | 12 |
| CODIGO GTIN 13 | 8437009466131 |
| CODIGO GTIN 14 | 18437009466138 |
| CAJAS / PALLET | 60 |
| CAPAS / PALLET | 4 |
| CAJAS / CAPA | 15 |





CODIGO ARANCELARIO: 1509102010



Bebovino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



ORO BAILEN PICUAL

| | |
|--|--|
| Nombre del producto: ORO BAILEN BIO 500ML | |
| Referencia: VER032 | |
| Ingredientes: 100% aceite de oliva virgen extra picual. Alérgenos: No contiene. Fabricado con materias primas NO modificadas genéticamente. | |
| Lote y caducidad: Lote: día/ año/ mes. Caducidad: 18 meses | |
| Información nutricional (por 100 ml.): Cosecha 20-21 <ul style="list-style-type: none">• Valor energético.....3389KJ/824Kcal• Grasas.....92g<ul style="list-style-type: none">- Saturadas.....16g• Hidratos de carbono.....0g<ul style="list-style-type: none">- Azúcares.....0g.• Proteínas.....0g• Sal.....0g | |
| Nota de cata: Color verde brillante, luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca, y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad, dulce y ligeramente picante. Es un aceite equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado. | |
| Certificaciones: <ul style="list-style-type: none">✓ Producción integrada✓ BRC✓ IFS✓ Ecológico |     |




| | |
|--------------------|----------------|
| PESO BRUTO BOTELLA | 940g |
| PESO NETO BOTELLA | 458g |
| UNIDADES CAJA | 6 |
| PESO CAJA | 5,82kg |
| CODIGO EAN 13 | 8437020322102 |
| CODIGO DUN 14 | 48437020322100 |
| CAJAS / PALET | 128 |
| CAPAS / PALET | 4 |
| CAJAS / CAPA | 32 |

Bebovino
MOLIÁ RESTAURACIÓN





ORO BAILEN PICUAL

| | |
|--|--|
| Nombre del producto: ORO BAILEN PICUAL 500ML | |
| Referencia: VER002 | |
| Ingredientes: 100% aceite de oliva virgen extra picual. Alérgenos: No contiene. Fabricado con materias primas NO modificadas genéticamente. | |
| Lote y caducidad: Lote: día/ año/ mes. Caducidad: 18 meses | |
| Información nutricional (por 100 ml.): Cosecha 20-21 <ul style="list-style-type: none">• Valor energético.....3389KJ/824Kcal• Grasas.....91,6g<ul style="list-style-type: none">- Saturadas.....15,2g• Hidratos de carbono.....0g<ul style="list-style-type: none">- Azúcares.....0g.• Proteínas.....0g• Sal.....0g | |
| Nota de cata: Color verde brillante, luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca, y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad, dulce y ligeramente picante. Es un aceite equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado. | |
| Recomendaciones y usos: se recomienda su utilización para la elaboración de carnes, ensaladas, pastas y para consumir en crudo con pan. | |
| Certificaciones: <ul style="list-style-type: none">✓ Producción integrada✓ BRC✓ IFS <div></div> | |

| | |
|--------------------|----------------|
| PESO BRUTO BOTELLA | 940g |
| PESO NETO BOTELLA | 458g |
| UNIDADES CAJA | 12 |
| PESO CAJA | 11.63kg |
| CODIGO EAN 13 | 84377009466025 |
| CODIGO DUN 14 | 18437009466022 |
| CAJAS / PALET | 60 |
| CAPAS / PALET | 4 |
| CAJAS / CAPA | 15 |





BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN



BeboVino
MOLIÁ RESTAURACIÓN

Bajo pedido:



www.bebovino.com



Bv

BEBOVINO

Moliá Restauración

639 72 13 57

LUIS MOÑIZ

Gerente Molía Restauración



www.bebovino.com

