



CERO

Ficha de cata

100% Variedad TINTA DE TORO (adaptación del tempranillo a la zona). Fermentado en barrica nueva de roble americano. Viñedos de 30 años de edad.

Sensorial

Realizamos una esmerada y laboriosa fermentación en barricas de roble americano en las que también tiene lugar la fermentación maloláctica. El resultado es una nariz de aromas ensamblados perfectamente a frutos silvestres (mora, zarzamora, grosella y casis) con atractivos notas de madera (especiados tostados y torrefactos). Una sinfonía en perfecto equilibrio.

En boca es potente pero suave, con sus elementos fundidos en armonía. Persistente y con una acidez en su punto justo.

Presenta una elegante y pulida juventud.

Otras cosas

Este sistema de elaboración permite que el vino mejore en botella durante unos meses y se encuentra adecuado para su consumo durante dos a tres años.





Uno

Ficha de cata

MOSCATEL DE GRANO MENUDO y ALBILLO.

Vino blanco dulce obtenido por medios naturales. Viñedos de 70 años de edad.

Sensorial

Vino dulce natural, al que se le detuvo la fermentación alcohólica con una considerable cantidad del azúcar de las uvas de las que procede: Moscatel de grano menudo, de los pagos de El Pego, y Albillo; perfecto hermanamiento que aporta en nariz una amplia y larga intensidad aromática con notas de albaricoque, con aromas cítricos (piel de naranja, mandarina), que aportan frescor y un final exótico de lichi.

La boca es amplia, untuosa, larga y persistente, como corresponde a un vino de esta categoría.

El azúcar se encuentra en perfecto equilibrio con la acidez proporcionándonos variadas y prolongadas sensaciones gustativas.

Otras cosas

Su maridaje con foie en sus diversas presentaciones o con quesos de pasta azul o curado de oveja puede depararnos sorpresas enogastronómicas muy gratificantes.





enebral

Ficha de cata

100 % variedad VERDEJO de la Denominación de Origen de Rueda.

Sensorial

Es un vino joven que nos traslada al frescor afrutado y herbáceo de la uva verdejo.

Tiene un color amarillo pajizo con profundos reflejos verdes que hacen honor a la variedad. Atractivo y brillante. La nariz es intensa donde el carácter verdejo está muy pronunciado, predominando las frutas carnosas (pera y manzana), cítricos y un toque de fruta tropical, se aprecian tonos herbáceos (heno, hinojo) ecos balsámicos y un fondo anisado.

En boca es fino, elegante y bien estructurado. Sabroso, aromático y glicérico con buena entrada en boca. Final complejo con tonos agradablemente amargos. Larga permanencia en boca.

Otras cosas

Este vino se adapta perfectamente con pasta, arroces, y toda clase de pescados, quesos y carnes blancas.





Ariane

Ficha de cata

Espumoso tradicional, elaborado por el método Champenoise.

Varietades: 92 % Verdejo y 8 % Moscatel de grano menudo. Rima de 10 meses.

Sensorial

Amarillo pajizo pálido muy brillante.

Produce una fina burbuja formando múltiples rosarios los cuales acaban en bellos juegos de encajes y en una persistente corona.

La nariz es limpia y potente. Fresco, con notas afrutadas a manzana verde, ralladura de cítricos y piña, aparecen oques de hierbas aromáticas y balsámicas.

Es un vino elegante con matices tostados y de frutos secos procedentes de su crianza con lías finas. Boca fresca, intensa, sabrosa con suave final amargoso que se debe a la variedad y a su crianza, pero muy armonizado con el carbónico y la acidez. Excelente equilibrio, de paso largo y persistente.





tres

Ficha de cata

VINO 100% VARIEDAD TINTA DE TORO (adaptación del Tempranillo a la zona), cuatro meses de maduración en bodega de roble francés y americano. Viñedos de 60 años de edad.

Sensorial

Este vino es el resultado de una mimada elaboración de las uvas procedentes de nuestros viejos viñedos cultivados en vaso.

Nuestro vino, LIBERALIA TRES, pasa por un proceso de maduración en bodega bordelesa que reafirma su personalidad. Así conseguimos: Un color guinda intenso limpio, vivo y brillante, con multitud de matices azules, añiles, tintas, violáceos, púrpuras y cárdenos que desde el primer momento alegran la copa.

La nariz es limpia, fina y distinguida. Sobre un sutil fondo de madera (vainilla, canela y tostados) sobresale un importante peso de fruta, con manifestaciones de mora, zarzamora, frambuesa y un ligero toque de regaliz, muy amplia y muy potente.

La boca es suave y larga, amplio en sabores y sensaciones, sabroso, muy equilibrado en acidez y con un toque tánico que le da consistencia.

Otras cosas

Su maduración en madera permite a este vino mejorar en botella, pulir pequeñas aristas que se pudieran presentar, debidas a su exultante juventud, y presentar adecuadas condiciones de consumo en un periodo de 6 años. Se recomienda acompañar de carnes rojas, quesos curados y guisos de cuchara.





Cuatro

Ficha de cata

VINO 100% VARIEDAD TINTA DE TORO (adaptación del Tempranillo a la zona), doce meses de maduración en barrica de roble francés y americano. 18 meses de afinamiento en botella. Viñedos de más de 60-70 años de edad.

Sensorial

La armonía es la característica de este vino: color granate cubierto en su corazón y cárdenos en capa fina, junto a una densidad presente en su agitación y su lágrima tintada, nos llenan la vista.

En la nariz se despliegan multitud de sensaciones, tanto por su intensidad alta, como por la calidad de las mismas. La fuerza de la tierra se transmite en toda su grandeza, conjugándose las notas especiadas de la serie terciaria, por el paso del vino en barrica de roble (clavo, regaliz y finos recuerdos de cacao amargo), con otras de la serie láctica y de pastelería, delatando así la presencia de roble nuevo.

Su boca posee una entrada untuosa, que une a las sensaciones que los taninos dulces domesticados en botella dan. Todo ello estructurado en otro sinfín de sensaciones táctiles que despiertan el resto de los sentidos.

Otras cosas

Un vino perfecto requiere de un maridaje adecuado, recomendándose su degustación junto a platos como el "mi-cuit" acompañado de confitura de arándanos, o bien nuestros asados tradicionales y carnes rojas.





Ficha de cata

Cabeza de Cuba

VINO 100% VARIEDAD TINTA DE TORO (adaptación del Tempranillo a la zona), doce meses de maduración en barrica de roble francés. Selección de la parte más alta de la barrica. 18 meses de afinamiento en botella. Viñedos de más de 70 años de edad.

Sensorial

Este es un vino que refleja fielmente la historia de la uva que, para él, fue seleccionada desde la cepa.

En la vista, los colores de la naturaleza se plasman, como si de un lienzo se tratara, en un guinda intenso y luminoso sobre un fondo muy cubierto, junto a los destellos bermellones en su capa fina.

Su nariz nos transporta hacia el mundo de las múltiples sensaciones, dada su gran complejidad. De una manera viva y clara se perciben los aromas de la serie balsámica, entremezclándose con los recuerdos a la resina de enebro y las notas medicinales, como las ralladuras de raíz de jengibre confitada. Pero lo que más sorprende es la presencia aún viva de una uva íntimamente unida a la serie terciaria, aportando notas de mora y ciruela negra.

La nariz se completa con una boca voluminosa en conjunto, con presencia entrelazada de los taninos de la uva y los de resina de madera, lo que produce un paso lento y sabroso sobre la misma.

Otras cosas

Este vino se adapta perfectamente a platos ahumados y a todos aquellos elaborados con caza, sin olvidar nuestros derivados ibéricos.





cinco

Ficha de cata

100% variedad TINTA DE TORO (adaptación del Tempranillo a la zona), catorce meses de envejecimiento en bodega de roble francés. Veinticuatro meses de armonización en botella. Viñedos de 100 años de edad.

Sensorial

Este vino nos descubre el esfuerzo de todos aquellos que lo han acompañado en su cuidadoso proceso de elaboración para que llegue a adquirir toda la vitalidad que nos transmite cuando es servido en la copa, y que se manifiesta a través de la vista con su brillante cereza profundo y ribete aún granate.

En su complejidad de aromas, donde se entremezcla la fruta negra concentrada con las nobles maderas (badana antigua, balsámicos, hoja de tabaco, granos de café o resinas), se delata una gran selección de las mismas para que respeten los aromas propios del vino.

Sabroso, fresco, amplio en boca, tanino vigoroso bien fundido, regaliz, con persistencia, son algunos de los múltiples matices con los que el vino puede sorprendernos gratamente en boca.

Otras cosas

Este excepcional reserva se aconseja sea acompañado en la mesa con platos con base de carnes rojas, nuestros asados tradicionales, derivados ibéricos, guisos de cuchara y quesos de larga tradición.





Ficha de cata

LIBER

100% Variedad TINTA DE TORO (Adaptación del tempranillo a la zona). Viñedos de más de 100 años de edad. Vinticuatro meses de crianza en bodega de roble francés. Treinta y seis meses de armonización en botella.

Sensorial

Visualmente es un vino de color rojo granate, profunda capa y reflejos rubíes.

Aroma intenso, complejo, lleno de sensaciones que comienzan con un recuerdo sorprendentemente afrutado, mora y ciruela negra, que aportan frescor, dejando paso a los tonos especiados de pimienta y clavo, todo ello muy bien integrado con los aromas terciarios procedentes de la crianza en finas maderas de roble francés, que nos aportan pronunciados tonos balsámicos y de regaliz, entremezclándose con toques de hoja de tabaco y toffee. Es un vino largo, elegante, donde cada momento es una sensación nueva.

Todo ello se complementa como una boca, golosa glicérica y sabrosa. Excelente expresión varietal (terruño). Su entrada es una explosión balsámica y fresca, donde la fruta se integra perfectamente y da paso a los tostados de la madera donde los taninos dulces nos aportan largura y finura.

Otras cosas

Vino de larga guarda. Conviene su decantación debido a su larga crianza en botella. Se aconseja sea acompañado de platos elaborados a base de nuestros asados tradicionales, carnes rojas, derivados del cerdo ibérico, guisos de cuchara de la cocina tradicional mediterránea y quesos de pasta azul y conservados en aceite de oliva virgen.

