

C C

HOTEL CASA PALACIO CASA DE CARMONA

PLAZA DE LASSO · 41410 · CARMONA · SEVILLA · SPAIN

Cavas

Juvé & Camps Reserva de la Familia 1998 22
Uva: 35% Macabeo, 35% Parellada y 30% Xarel·lo. Producción 2.000.000 B. Amarillo dorado verdoso. Aroma complejo a buena crianza, fruta madura y herbáceos. En boca ataque muy seco, abroso, carbónico muy bien integrado sensación de manzana asada y final aromático muy agradable.

Gramona Imperial Espumoso Brut 1997 24
Uva: 50% Macabeo, 40% Xarel·lo y 10% Chardonnay. Producción 150.000 B. Amarillo pajizo brillante. Potente, limpio y aroma a excelente crianza. Carbónico fino muy bien integrado, sabroso, amplio y fresco. Goloso, manzana asada, membrillo, final amplio y rico, con matices a cítricos, muy agradable.

Codorníu Non Plus Ultra Espumoso Brut 24
Uva: 40% Chardonnay, 20% Macabeo, 20% Parrellada, 10% Xarel·lo y otras. Producción: 500.000 B. Amarillo dorado alimonado. Aroma a crianza y tostados. Equilibrado, seco, sabroso, burbuja fina e incisiva, muy bien integrada. Con estructura, cuerpo y largo final.

Milesimé Juvé & Camps Espumoso Brut Nature 1996 29
Uva: 100% Chardonnay. Producción 60.000 B. Amarillo dorado y verdoso, muy brillante y limpio y con burbuja fina. Aromas a manzana asada, tostados, bollería, cacao. Sabroso, fresco, equilibrado y seco. Lograda crianza y final cítrico. Muy seco. Solo se elabora en años que la calidad de la vendimia lo merece.

Gramona III Lustros Espumoso Brut Nature 1996 37
Uva: 70% Xarel·lo, 30% Macabeo. Producción de 60.000 B. Amarillo dorado verdoso, complejo en nariz, hierbas frescas, notas tostadas, muy sabroso, fresco y amplio, bien integrado y con un final fino y largo .

Kripta Espumoso Brut Nature 1996 44
Uva: 45% Macabeo, 30% Xarel·lo, 25% Parellada. Producción 12.500 B. Amarillo paja brillante. Fresco, complejo y elegante, de buena intensidad aromática a larga crianza, tostados y sutiles notas herbáceas y florales. Amplio, vivo, seco, carbónico, muy bien integrado y equilibrado, final rico en matices y muy largo y elegante.

Champagne

Taittinger 48

Veuve Clicquot 52

Möet Chandón Brut 58

Möet Chandón Dom Perignon 140

Blancos

Viña Meín Blanco Joven 2000 D.O. Ribeiro 21

Uva: 75% Treixadura, 15% Godello 10% Otras. Producción 90.000 B. Color: Amarillo pajizo verdoso. Aromas a fruta fresca, florales, manantial y cítricos. Sabroso, media estructura, expresivo, con notas a frutas exóticas y tropicales. Complejo y elegante, con un final excelente.

Oda Blanc Castell del Remei Blanco 2000 D.O. Costers del Segre 22

Uva: Chardonnay y Macabeo. Crianza: 6 meses en barrica. Producción 16.000 B. Color: Amarillo pajizo verdoso. Aroma intenso, tostados, frutos secos. Seco, equilibrado, untuoso, acidez integrada y final complejo a tostados y ahumados.

Blancos

Placet Blanco Fermentado en Barrica 2000 D.O. Rioja 22
Uva: 100% Viura. Crianza: 5 meses en barrica. Producción 40.000 B. Color: Amarillo pálido verdoso. Aroma a albaricoque, níspero, sutil a madera. Buena estructura, acidez viva y alegre, muy equilibrado y final amplio en el que se armonizan la madera y la fruta.

Castillo de Monjardín B. Fermentado en Barrica 1999 D.O. Navarra 14
Uva 100% Chardonnay, 4 meses en barrica. Producción de 20.000 B. Amarillo alimonado, limpio y brillante, Aroma complejo, fruta exótica, rasgos herbáceos, tostados. Sabroso vivo, fresco, con aromas de fruta cítrica. Final largo y elegante con tonos de roble y ahumados.

Albariños

Pazo de Señorans, Blanco Joven 2000 23
Uva: 100% Albariño. Producción de 150.000 B. Color: Amarillo pajizo verdoso. Aroma limpio y sutil a manantial y fruta fresca. Sabroso, equilibrado, muy fresco y final de media intensidad.

Fillaboa Fermentado en Barrica 2000 22
Uva: 100% Albariño. Crianza: 4 meses en barrica. Producción de 10.000 B. Color: Amarillo verdoso intenso alimonado. Aroma muy frutal, florales y herbáceos. Ampio sabroso, carnoso, magnífica acidez, envolvente y postgusto muy largo característico de la variedad albariño.

Blancos de Rueda

Mantel Blanco Sauvignon Blanc Blanco Joven 2000 13
Uva: 100% Sauvigno Blanc. Producción 50.000 B. Color Amarillo pajizo pálido verdoso. Aroma limpio a hierba recién cortada, membrillo, anís, ciruelas. Muy equilibrado, fresco y sabroso. Final muy aromático de intensidad media, con notas cítricas, de gran finura y nobleza.

Belondrade y Lurton Blanco Fermentado en Barrica 1999 28
Uva: 100% Verdejo. Crianza de 12 meses. Producción: 41.000 B. Color amarillo dorado oro. Aroma potente y complejo a maderas ahumadas, pan tostado, especiados, fruta seca y cítricos. Amplio, graso, fresco aromático y final con notas amargas y tostadas. Muy largo y expresivo, elegante.

Blancos del Penedés

Viña Esmeralda Blanco Joven 2000 20
Uva: 85% Moscatel, 15% Gewürtstraminer. Amarillo verdoso atractivo. Aromas a fruta tropical, flor blanca, hierbabuena, cítricos. Aromático en boca, fresco, bien estructurado y final afrutado con puntas amargas, agradable.

Torres Fransola Blanco Crianza 1999 25
Uva: 90% Sauvignon Blanc y 10% Parrellada. Crianza: 6 meses. Producción de 141.000 B. Color Amarillo dorado pálido. Aroma a fruta exótica herbáceos y frescor de manantial. Sabroso, amplio y graso a la vez que fresco y final grato. Sugerente y goloso.

Jean León Chardonnay Blanco Crianza 1999 32
Uva: 100% Chardonnay. Crianza: 5 meses en barrica. Producción de 33.000 B. Color: Amarillo pajizo verdoso. Aroma a fruta fresca bien integrada con notas de espliego, especias y tueste de roble con buena intensidad. Sabroso y untuoso, fresco, equilibrado. Final amplio de aromas y postgusto persistente.

Tintos de la Rioja

Vinos Tintos Jóvenes y de Guarda

Erre Punto (R.), Tinto Joven 2000 23

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano. Producción de 32.000 Botellas. Color Rojo picota violáceo. Limpio, intenso, aromas a frutas rojas y negras, torrefactos y hierbas. Muy sabroso, bien constituido y estructurado, con notas a regaliz, minerales y fondo licoroso. Persistente y complejo.

Allende Vino Tinto de Guarda 1999 26

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 13 meses en barrica. Producción de 180.000 B. Color picota granate. Aromas intensos, a frutos rojos maduros, café y cacao. Bien estructurado, amplio, equilibrado. Carnoso, con minerales, tabaco, hongos. Final persistente. Muy sabroso, fresco, con amplitud y equilibrio.

Artadi Viñas de Gáin Vino Tinto de Guarda 1998 26

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica. Producción de 192.000 B. Color picota granate. Aromas maduros. Muy sabroso, fresco, con amplitud y equilibrio.

Artadi Pagos Viejos Vino Tinto de Guarda 1999 78

Uva: 98% Tempranillo y 2% otras. Crianza de 18 meses. Producción de 30.000 B. Color rojo cereza con ribetes granate. Aromas finos y complejos, mermelada de frambuesa, minerales, maderas aromáticas, cacao, tostados. Fresco, carnosos, amplio, potente y con nervio, excelentes maderas, incienso y muy largo. Posgusto largo y complejo que reitera los aromas elegantes en nariz.

Crianzas de la Rioja

Montecillo Tinto Crianza 1999 14

Uva: Tempranillo 100%. Color granate-rubí. Aromas a cacao, algo de tabaco, crianza. Rico e intenso, con notas de cereza y mora.

Viña Salceda Tinto Crianza 1998 19

Uva: 85% Tempranillo, 8% Graciano y 8% Mazuelo. Producción de 690.000 B. Crianza de 18 meses en barrica y resto en botella. Color cereza y teja. Aroma de media intensidad a vainilla, tostados. Seco, equilibrado, taninos maduros. Final de fruta con aromas de fruta compotada y notas especiadas.

Viña Alberdi Tinto Crianza 1997 22

Uva: 100% Tempranillo. Producción de 600.000 B. Crianza de 24 meses en barrica. Color cereza de capa media. Aroma sutil y envolvente. Equilibrado, con buena estructura, avainillado, franco y fácil de beber.

Muga Tinto Crianza 1997 23

Uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano. Producción de 800.000 B. Crianza de 24 meses en barrica. Color cereza granate. Aromas especiados, cueros y maderas muy bien integradas. Sabroso, seco, taninos suaves, grato y final elegante. Bien definido, equilibrado y redondo.

Reservas de La Rioja

Montecillo Tinto Reserva 1997 20

Uva: 100% Tempranillo. Cosecha de 4.600 kgs./ha. Rioja Alta. Aroma intensamente afrutado y roble bien integrado. Muy equilibrado, aterciopelado y con un largo final de fruta madura.

Marqués de Vargas Tinto Reserva 1997 24

Uvas 75% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha y 10% Otras. Crianza de 2 meses en depósito y 23 meses en Barrica. Producción de 215.000 B. Color picota rubí chocolateado, Aroma intenso y maduro, tostados. Pulido, sabroso, buen cuerpo, untuoso. Persistente con esencias y maderas.

Reservas de La Rioja (Cont.)

Marqués de Riscal Tinto Reserva 1997 29

Uva 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo. Crianza de 24 meses en barrica. Producción de 3.500.000 B. Color rojo cereza y teja. Aroma limpio y complejo, elegante, especias, anís, cuero. Sabroso, de media estructura, pulido, fruta madura, pasa, cacao, café. Seco. Final largo, compacto y noble.

Imperial Tinto Reserva 1996 31

Uva: 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo. Crianza de 24 meses. Producción de 540.000 B. Color rojo cereza. Aroma complejo a cacao, minerales, café, tostados y fruta muy madura. Muy equilibrado, maduro, seco, sabroso, abundantes taninos y final frutal alegre y lleno de matices.

Viña Ardanza Tinto Reserva 1995 32

Uva: 80% tempranillo, 20% Garnacha. Crianza de 42 meses en barrica. Producción de 700.000 B. Color rojo rubí, con ribete teja. Aroma complejo, especias, brea, regaliz, cuero, tabaco. Boca: carnosos, muy sabroso, vivo, amplio. Final largo y complejo con buena persistencia, un clásico.

Marqués de Murrieta Ygay Tinto Reserva 1998 34

Uva: 85% Tempranillo, 8% Mazuelo, 5% Garnacha tinta y 2% Graciano. Crianza de 24 meses en barrica, resto en botella. Rojo granate cubierto, brillante. Aromas de buena intensidad silvestres y maduros. Sabroso, equilibrado, fresco, complejo y elegante, aromático, concentrado, frutal y moderno.

200 Monges Tinto Reserva 1996 42

Uva: 85% Tempranillo, 19% Graciano, 5% Mazuelo. Crianza de 24 meses en barrica. Producción de 62.357 B. Color rojo picota y teja. Intenso, elegante, amplio y complejo. Aromas a eucaliptus, ahumados, minerales, tostados, chocolates, laurel, higos. Fresco, con gran estructura, sabroso, jugoso, potente y complejo.

Remírez de Ganuza Tinto Reserva 1998 58

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano. Producción de 60.000 Botellas. Crianza de 24 meses en barrica. Color rojo profundo, granate y cardenal. Aromas finos de buena intensidad, fruta madura, minerales, torrefactos, florales, maderas, cueros y especias. Muy sabroso, potente y expresivo, carnosos, amplio y gran madurez. Final intenso, aromático y muy complejo.

Barón de Chirel Marqués de Riscal Tinto Reserva 1996 76

Uva: 54% tempranillo, 46% Otras. Crianza de 26 meses en barrica. Producción: 185.000 B. Color Picota madura, teja, cubierto. Aromas de extraordinaria complejidad, intensos, fruta roja, compota, trufa, especias, buen roble. Boca: Muy expresivo, concentrado, taninos abundantes y maduros, vivo. Final complejo, pleno de aromas y posgusto muy agradable. Fino, potente y elegante. Muy regular en sus añadas.

Grandes Reservas de la Rioja

Montecillo Tinto Gran Reserva 1994 28

Tempranillo 100%. 3.400 kgs./ha. Rioja Alta. 28 meses en barrica. Color cereza picota, aromas complejos a fruta muy madura. Con mucho cuerpo, intenso concentrado y con extraordinaria vivacidad. Sabor cálido, con notas de pimienta y clavo. Muy largo y completo.

Montecillo Tinto Gran Reserva Selección Especial 1982 42

Tempranillo 100%. 2.500 kgs./ha. Rioja Alta. Una cosecha excelente. 35 días de maceración a 20 °, 47 meses en barrica bordelesa de roble francés. Embotellado en 1987. Sabor potente, carnosos, graso y robusto. Muy largo e intenso fin de boca.

Torre Muga Tinto Gran Reserva 1998 78

Uva: 75% Tempranillo, 15% mazuelo, 10% Graciano. Crianza de 24 meses en barrica. Producción: 70.000 B. Color cereza intenso. Aroma elegante, complejo, intenso y frutal. Goloso, sutil, vivo, amplio, seco, con gran equilibrio entre todos sus componentes. Final potente, rico en frutas rojas y negras, cueros, boletus, torrefactos. Muy buena persistencia.

C C

HOTEL CASA PALACIO CASA DE CARMONA

PLAZA DE LASSO · 41410 · CARMONA · SEVILLA · SPAIN

Rosados

Docetañidos Rosado Joven 2000 D.O. Cigales 10	Parató Pinot Noir Rosado Joven 2000 13
Uva: 80% Tempranillo, 10% Verdejo, 5% Albillo, 5% Sauvignon Blanc. Producción 64.000 B. Color rosa frambuesa intenso. Aroma limpio, fruta roja en confitura, lácteos. Fresco, equilibrado, sabroso, con final algo amargo, afrutado, muy buen resuelto.	Uva 100% Pinot Noir. Producción: 7.000 B. Color Rosa fresón violáceo intenso. Intenso y limpio, con claros aromas a zarzamoras, pastelería, natas y florales. Sabroso, equilibrado, con mucha estructura y muy frutal. Final amargo bien resuelto.
Gran Feudo J. Chivite Rosado Joven 2000 D.O. Navarra 10	Mas Comtal Rosado Joven 2000 D.O. Penedés 16
Uva 100% Garnacha. Color rosa frambuesa. Aroma limpio, a ciruela, lácteos herbáceos. Sabroso, muy frutal, carnoso, acidez viva. Final típico de de la variedad garnacha.	100% Merlot. Producción 70.000 B. Color Rosa frambuesa, algo violáceo. Aroma limpio y potente a fresas, lácteos, confitería fina, montes bajos. Bien constituido, seco, equilibrado, expresivo, amplio y muy frutal. Vivo. Final a frutales y herbáceos de monte bajo, largo y agradable.
Cerro Bercial Rosado Joven 2000 11	Enate Rosado Joven 2000 D.O. Somontano 19
Uva: 100% Bobal. Producción de 7.800 B. Color rosa frambuesa fuerte. Aroma limpio, a fruta roja, monte bajo y hierbas aromáticas. Fresco, vivo, alegre, sabroso, equilibrado. Final floral y frutal, muy agradable.	100% Cabernet Sauvignon. Producción 300.000 B. Color Rosa fresa, brillante y atractivo. Aroma limpio a fruta roja madura, confitura, vegetales frescos, caramelo. Sabroso, fresco, muy vivo y alegre. Bien estructurado, con cuerpo y buena acidez. Final frutal, con notas a hierbas frescas, largo y sávido.

Tintos Varios

Viadero Tinto Joven 2000 D.O. Toro 11
Uva: 100% Tinta de Toro. Color rojo picota profundo con ribete cardenalicio. Aroma limpio y potente en nariz. Aromas a fruta en compota y natas, mentolados frescos y masa de pan. Sabroso, carnoso, fresco y con buena estructura. Final con toques de bálsamos y herbáceos frescos.
Viña Santa Marina Tempranillo 1999 Extremadura 12
Uva: 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon y Syrah. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés con toques de roble americano. De color rojo picota, intenso, mezclas de aromas vegetales y dulces maderas. En boca, nervioso, alegre, largo.

Viña Santa Marina Cabernet y Sirah 1999 B. de 50cl: 9 12
Uva: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 15% Tempranillo. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés con toques de roble americano. Color rojo picota, brillante, atractivo, aromas a pequeños frutos mezclados con vainilla, coco y torrefactos. En boca, vivo, untuoso, que permanece

Mauro Tinto Crianza 1999 Castilla y León 28
Uva: 90% Tinto Fino, 7% Syrah y 3% Garnacha. Crianza de 14 meses en barrica. Producción de 180.000 Botellas. Color rojo picota con ribete púrpura. Aroma intenso en nariz, minerales, chocolate, maderas. Complejo. Boca: sabroso, carnoso, amplio en matices aromáticos.

Mauro Vendimia Seleccionada Tinto de Guarda 1997 78
Uva: 97% Tinto Fino y 3% Garnacha. Crianza: 24 meses en barrica. Producción de 20.000 Botellas. Color picota profundo con ribete violáceo. Aroma elegante y complejo, eucalipto, maderas, cuero, cacao, caza. Potente, amplio, pleno, aterciopelado, energético, fino y maduro. largo con notas a café, regaliz y florales.

Tintos de Somontano

Enate Tinto Crianza 1998 16
Uva: 75 % Tempranillo y 25 % Cabernet Sauvignon. Color: Cereza rubí. Aroma: a fruta sazónada. Producción: 452.000 Botellas. : . Crianza: 5 meses en depósito y 9 meses en barrica de Roble. Boca: Equilibrado, sabroso, fresco, intensidad media, y final ligeramente corto.

Tintos del Priorato

Les Terrases Vino Tinto de Guarda 1999 34
Uva: 50% Garnacha, 40% Cariñena, y 10% Cabernet Sauvignon. Crianza: 2 meses en depósito y 13 meses en barrica. Producción de 190.000 B. Color cereza intenso con ribetes violáceos. Aromas a minerales, fruta roja, especiados de buena intensidad. Seco, con notas minerales, terroso, con buena acidez, muy equilibrado y sabroso.

Clos Mogador Vino Tinto de Guarda 1999 52
Uva: 35% Garnacha, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Cariñena. Crianza: 16 meses en barrica. Producción de 16.500 B. Color picota con ribete violáceo. Aromas mentolados, con buen equilibrio entre frutas y maderas nobles, terrosos, muy complejo. Boca: muy sabroso, carnoso, potente, vivo y frutal. Cacao, hoja de tabaco, cedro, taninos por pulir, maderas resinosas, final muy largo y aromático. Un vino que se elabora en una antigua prensa de aceite, que ni se clarifica ni se filtra.

Finca Dofi Vino Tinto de Guarda 1999 82
Uva: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot 50% Garnacha, 5% Cariñena, Elaborado con uvas de viñas viejas de bajo rendimiento sembradas en suelo de pizarra. Crianza de 16 meses en barrica. Producción de 19.000 B. Color Picota profundo con tonos cardenales. Aromas elegantes e intensos a frutas negras y rojas, eucalipto, compotas, minerales, y maderas bien integradas. Potente, frutal y carnoso, flores secas, bosque umbrío, avellanas, amplio, fresco y muy persistente, complejo con sensaciones minerales y frutos negros.

Tintos del Penedés

Mas Vilella Jané Ventura Tinto Crianza 1998 38
Uva: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica. Color rijo picota intenso con ribete chocolateado. Aroma elegante, limpio, intenso y complejo - frutas silvestres, hojarasca, cuero, pino, minerales, especias, resinas. Potente, bien constituido, muy goloso, magnífica acidez, aterciopelado. Final potente y carnoso, aromático y largo con notas a café, regaliz y florales.

Tintos de la Ribera del Duero

Sin Categorías

Fuentespina Tinto Joven 2000 12

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 2 meses en barrica. Color rojo cereza de media capa, brillante. Aromas a coco, fruta roja, notas especiadas. Ligero, sabroso, fresco, final a especias y frutos secos.

Pago de los Capellanes Tinto Joven 2000 14

Uva: 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Crianza de 3 meses en barrica. Producción de 60.000 B. Color rojo picota violáceo. Aroma potente de frutas negras, minerales, ahumados. Fresco, muy frutal, con gran estructura y envolvente. Notas a eucaliptos, tostados y minerales. Largo y bien equilibrado.

Carmelo Rodero Tinto Joven 2000 17

Uva: 100% Tinto del País. Producción de 240.000 B. Color rojo picota profundo. Aroma limpio y de intensidad media, frutas silvestres, pétalos de rosa, natas y herbáceos. Muy frutal, carnoso y sabroso.

Condado de Haza Vino Tinto de Guarda 1999 22

Uva: 100% Tempranillo. Producción de 300.000 B. Crianza de 18 meses en barrica. Color picota profundo, rubí, bien cubierto. Aromas de buena intensidad, fruta madura, suave. Boca: Muy agradable, vivo, seco, taninos maduros y abundantes, especias, amplio y final marcado. Un valor seguro.

Malleolus Vino Tinto de Guarda 1998 44

Uva: 100% tempranillo. Crianza 3 meses en depósito, 18 en barrica. Producción: 40.000 B. Color rojo picota cubierto con violáceos. Aroma complejo intenso, minerales, frutos rojos, eucaliptos, maderas, tostados. Boca: potente, fresco, sabroso, taninos marcados, resinas, cedro, carnoso y abundantes matices.

Reservas del Duero

Emilio Moro Tinto Reserva 1997 36

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 3 meses en depósito y 24 en barrica. Producción de 43.000 B. Color rojo picota profundo. Aromas especiados, cueros, lácteos, terrosas, higos, pimienta, clavo, canela. Debe airearse. Sabroso, amable, con nobles taninos, elegante y con un final agradable.

Pesquera Tinto Reserva 1998 46

Uva: 100% Tempranillo. Aromas de buena intensidad y complejidad, con notas de amplia variedad - especias, minerales, cuero, café. Expresivo, carnoso, amplio, frutoso, vivo, maduro y con fuerza. Pleno y persistente.

Vega Sicilia Valbuena 5º Año Tinto Reserva 1997 54

Uva: 80% Tinto Fino, 15% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Malbec. Crianza de 27 meses en barrica. Producción de 172.000 B. Color cereza cubierto y rubí. Aroma de buena intensidad, especias, cuero, caza, tostados. Sabroso, muy vivo, equilibrado, taninos abundantes, cacao, cuero.

Hacienda Monasterio Tinto Reserva Especial 1994 58

Uva 85% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot. Crianza de 21 meses en barrica. Producción de 36.000 B. Color Picota chocolateado, muy bien cubierto. Aromas de ciruela negra, trufa, boletus, tierra húmeda, incienso, romero. Boca: Fresco, estructurado, sabroso, cedro, eucaliptos, pimienta, laurel, cueros, amplio y pleno de frutas, equilibrado, maduro y gran nobleza. Postgusto larguísimo y aromático.

Crianzas del Duero

Pago de Carraovejas Tinto Crianza 1999 28

Uva: 75% Tinto Fino, 25% Cabernet Sauvignon Producción de 50.000 B. Crianza de 6 meses en depósito y 12 meses en barrica. Color rojo picota, cubierto. Aromas especiados, complejo, cafés, tostados, minerales. Amplio, consistente, pleno, tostados, frutales, final largo y complejo.

Pesquera Tinto Crianza 1999 22

Uva 100% Tempranillo. Crianza de 18 meses en barrica. Color: cereza granate con ribetes violáceos. Aromas a frutos negros, bien maduros, café, clavo. Potente, sabroso, taninos abundantes y firmes, bien equilibrado.

Protos Tinto Crianza 1996 26

Uva 100% Tinta del país. Crianza de 15 meses en barrica. Producción de 500.000 B. Color cereza picota madura, granate. Aroma complejo, frutas, minerales y especias. Sabroso, bien estructurado, frutal y con final largo.

Emilio Moro Tinto Crianza 1998 28

Uva 100% Tinta del país. Crianza de 3 meses en depósito y 12 meses en barrica. Producción de 140.000 B. Color Picota oscura. Aroma complejo, intenso y elegante. Potente, amplio, sabroso, complejo, largo, excelentemente equilibrado y estructurado, final frutal y persistente.

Hacienda Monasterio Tinto Crianza 1998 33

Uva 75% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Malbec. Crianza de 16 meses en barrica. Producción de 145.000 B. Color rojo cereza granate bien cubierto. Aromas finos de buena intensidad - frutos rojos, especias y minerales. Boca: Envolvente, aromático, carnoso, taninos excelentes, muy fresco y persistente. Muy bien integrado, notas de regaliz y balsámicos.

Grandes Reservas del Duero

Torremilanos Tinto Gran Reserva 1994 32

Uva: 100% Tempranillo. Crianza de 8 meses en depósito y 26 en barrica. Producción de 25.000 Botellas. Color cereza rubí con ribete teja. Aromas a fruta negra madura, especias, cueros y café. Sabroso, equilibrado, excelente acidez, fresco, sedoso y amplio. Final vivo y clásico, elegante.

Protos Tinto Gran Reserva 1994 44

Uva: 100% Tinta del País. Crianza de 24 meses en barrica de roble. Producción de 100.000 B. Color rojo rubí y teja. Aroma de buena intensidad, especias, maderas bien integradas. Sabroso, de media estructura, fruta en licor, tostados, tabaco, sándalo, sedoso y retronasal de excelente complejidad.

Vega Sicilia Único, Tinto Gran Reserva 1987 148

Uva: 80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 5% Merlot. Crianza de 76 meses en barrica. Producción de 79.500 B. Color granate muy bien cubierto. Aromas complejos y equilibrados, clavo, nuez moscada, cueros, fruta desecada. Boca: potente, sabroso, frutal, carnoso, taninos finos, madurados y pulidos. Gran equilibrio con final noble y muy fino.