

PANERO CRIANZA 2005 D.O. RIBERA DE DUERO

DATOS DESCRIPTIVOS

Variedad de uva:	100% TEMPRANILLO
Cosecha:	2.005
Crianza:	12 meses en Barrica Bordelesa
Conservación:	Botella tumbada.
Consumo:	16° / 18°
Temp. fermentación:	Controlada.
Grado Alcohólico:	14 % Vol.

NOTA DE CATA

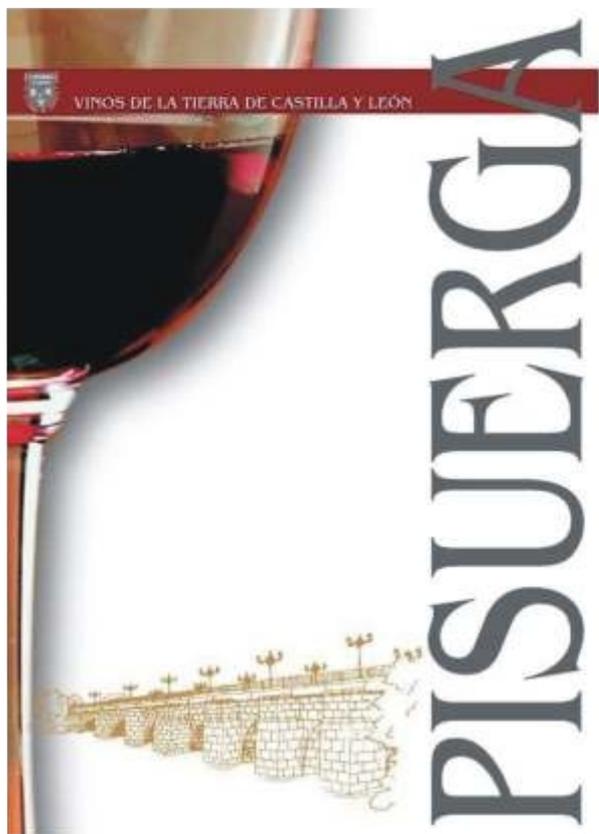
Fase visual : Cereza granate vivo.

Fase olfativa : Aroma con notas a frutos negros, toques tostados bien fundidos (cacao, regaliz), matices de terruño.

Fase gustativa : Boca carnoso, excelente acidez, expresión de fruta fresca, carnoso.

Consumo : Recomendado para acompañar en la mesa muy bien a quesos fuertes, carnes de caza y asados.





PANERO ROBLE 2.007 D.O. RIBERA DE DUERO

DATOS DESCRIPTIVOS

Variedad de uva:	100% TEMPRANILLO.
Cosecha:	2.007
Crianza:	4 meses en Barrica Bordelesa
Conservación:	Botella tumbada.
Consumo:	16° / 18°
Temp. fermentación:	Controlada.
Grado Alcohólico:	13,50 % Vol.

NOTA DE CATA

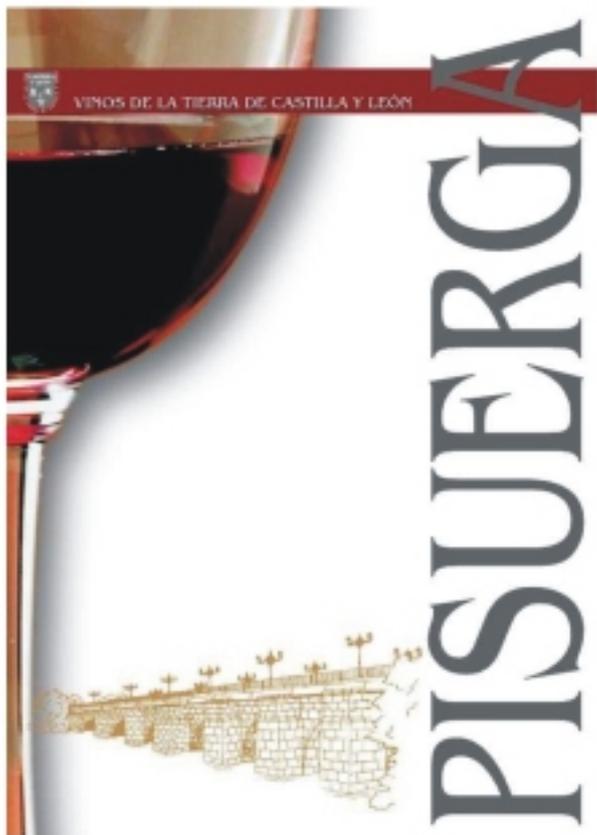
Fase visual : Color intenso tanto en capa como en el corazón del volumen del vino, manteniendo el color rojo-cardenalcio demostración de su frescura. Limpio, transparente con buena burbuja en superficie.

Fase olfativa : Buena amalgama de frutas rojas con una madera atractiva, sedosa y persistente con torrefactos de tofe y amielados.

Fase gustativa : Entrada suave debido al tanino dulce que redondea la gran estructura de este tempranillo. Sutil la madera que enriquece la fruta roja-compotada interesante de este gran vino

Consumo : Recomendado para acompañar en la mesa muy bien a quesos fuertes, carnes de caza y asados.





PISUERGA BRUT ESPUMOSO 2.006

ARTESANAL

DATOS DESCRIPTIVOS

Variedad de uva:	XAREBELLO, MACABEO y VERDEJO
Cosecha:	2.006
Rima:	10 meses
Degüelle:	Noviembre 2006
Conservación:	Botella tumbada
Consumo:	4° / 6°.

NOTA DE CATA

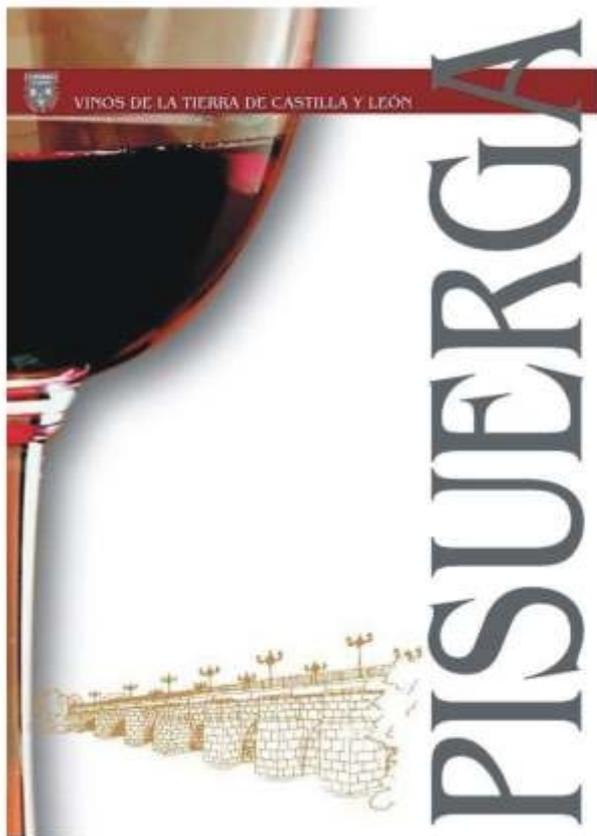
Fase Visual: Limpio, brillante, color amarillo pajizo, rosario constante y burbuja fina, con perlage y corona

Fase olfativa: Aromas a levaduras, pomelo, cítricos y fondo anisado

Fase gustativa: Es suave, con una acidez equilibrada, de paso largo, persistente en boca, bien estructurado, con un postgusto intenso y agradable.

Consumo: Recomendado para acompañar en la mesa tanto a pescado y mariscos; langosta, cigalas, gambas y caviar





PISUERGA Rosado 2.006 Joven

C.O. Vino de la Tierra de Castilla y León

DATOS DESCRIPTIVOS

Varietal de uva:	100% TEMPRANILLO
Cosecha:	2.006
Crianza:	Joven
Conservación:	Botella tumbada
Consumo:	8° / 10°
Temp. Fermentación:	Controlada
Grado Alcohólico:	12,5 %Vol.

NOTA DE CATA

Color: Cereza, brillante y muy intenso.

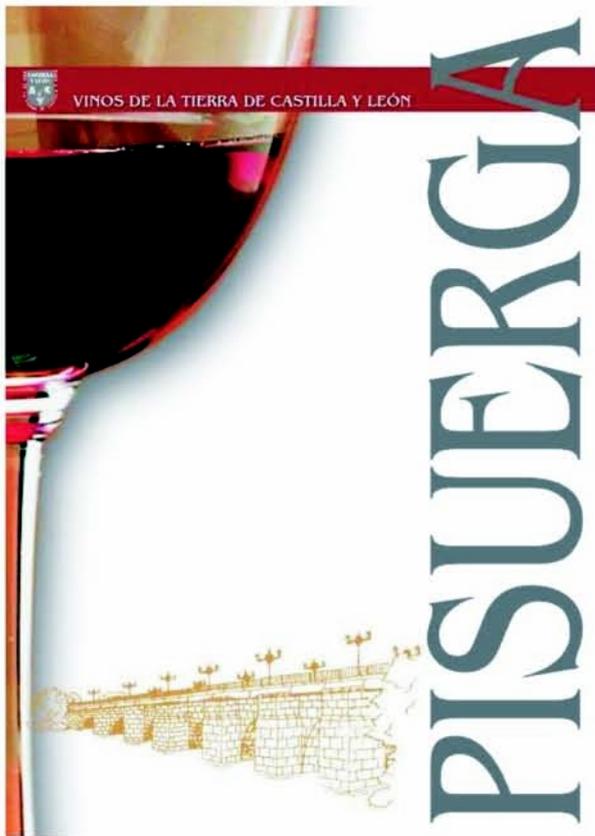
En nariz: Despliega aromas frutales y de flores blancas.

En boca: Carnoso, muy potente, largo y con un postgusto muy potente volviendo todos los recuerdos frutales durante bastante tiempo a la boca.

Consumo: Vino muy apropiado para acompañar comidas ligeras como pastas, arroces, menestras e incluso carnes blancas.

D. Oscar Fernández
Somelier





Crianza PISUERGA 2.005

C.O. Vino de la Tierra de Castilla y León

DATOS DESCRIPTIVOS

Variedad de uva:	100% TEMPRANILLO
Cosecha:	2.005
Crianza:	12 meses en barrica
Conservación:	Botella tumbada
Consumo:	16°/ 18°
Temp. Fermentación:	Controlada
Grado Alcohólico:	13 %Vol.

NOTA DE CATA

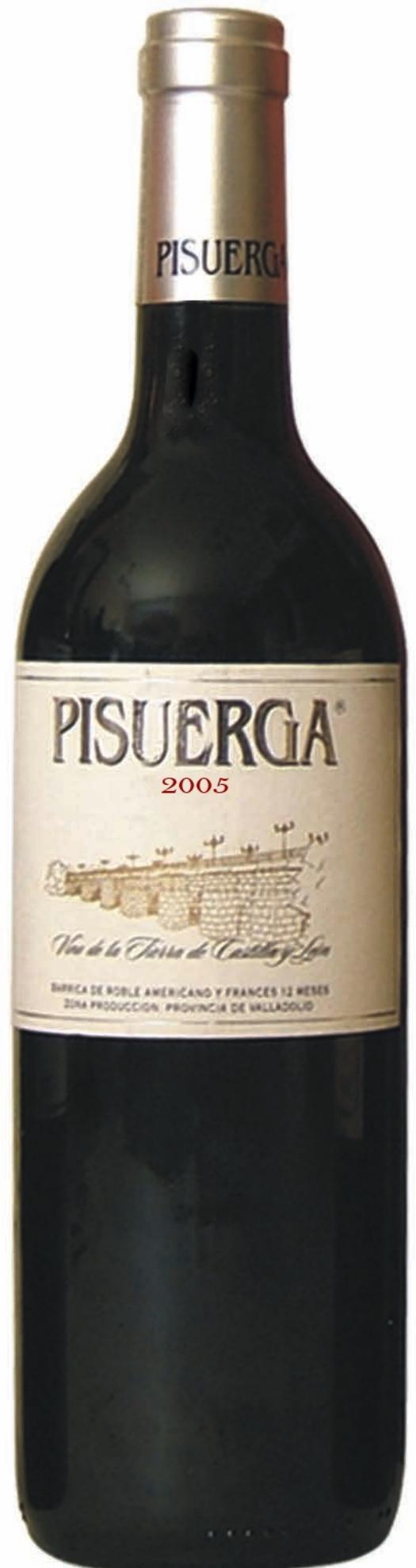
Color: Rojo cereza, con ribete granate brillante y atractivo

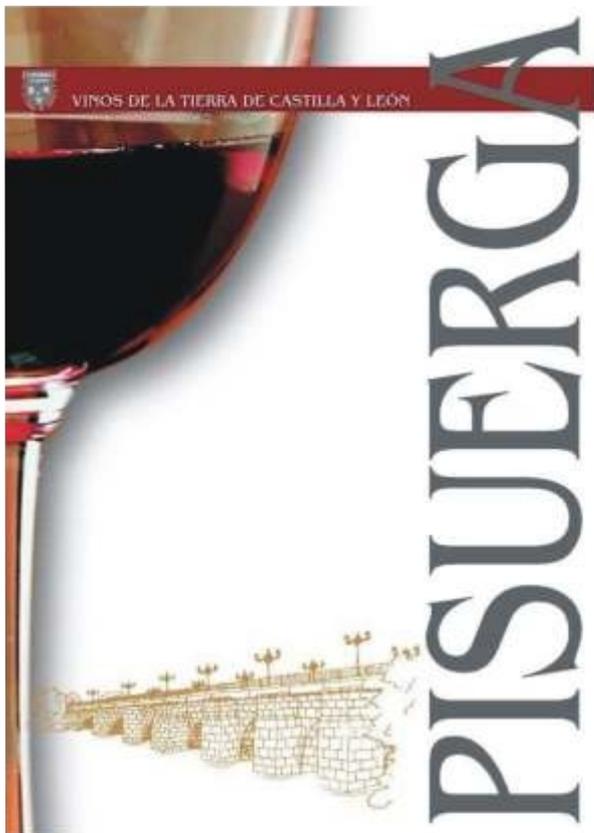
En nariz: Aromas frutales de frutos rojos, regaliz y lácteos con toques de vainilla y notas balsámicas. Presenta una gran armonía entre la fructosidad y su crianza en madera de fruto de su envejecimiento en barrica de roble americano durante 12 meses.

En boca: Es suave y carnoso con taninos dulces bien aromatizados, muy sabroso y de largo postgusto

Consumo: Perfecto compañero con la mayoría de los platos de carne e ideal con la caza.

D. Angel Calleja
Enólogo





PISUERGA Tinto Joven 2.007

C.O. Vino de la Tierra de Castilla y León

DATOS DESCRIPTIVOS

Variedad de uva:	100% TEMPRANILLO
Cosecha:	2.007
Conservación:	Botella tumbada
Consumo:	14° / 16°
Temp. Fermentación:	Controlada
Grado Alcohólico:	13 %Vol.

NOTA DE CATA

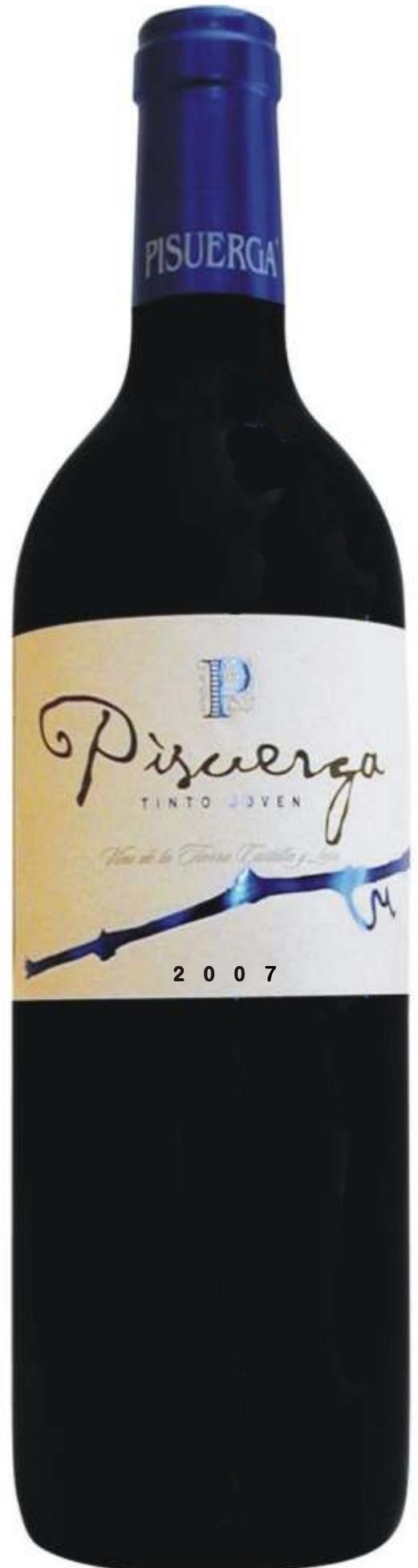
Color: Con una capa muy cubierta presenta unos violetas muy intensos.

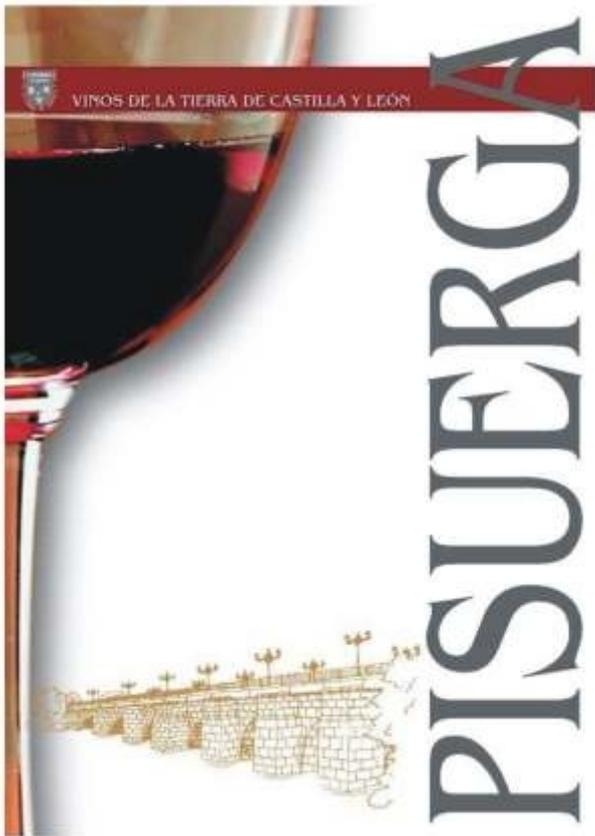
En nariz: Presenta unos aromas a frutas del bosque con un fondo de especias.

En boca: El paso de boca es untuoso, muy tánico y muy potente.

Consumo: Recomendado para acompañar en la mesa muy bien a quesos fuertes, carnes de caza y asados.

D. Oscar Fernandez
Somelier





VEGAPISUERGA Blanco Verdejo 2.007

D.O. Rueda

DATOS DESCRIPTIVOS

Variedad de uva:	100% VERDEJO
Cosecha:	2.007
Conservación:	Botella tumbada
Consumo:	6° / 8°
Temp. Fermentación:	Controlada
Grado Alcohólico:	12,5 %Vol.
Acidez Volatil:	0,3 gr./l
Acidez Total:	5,0 gr./l. Th2
SO² Libre:	30 mg./l
So2 Total:	100 mg./l

NOTA DE CATA

Color: Amarillo con tonos verdosos, cristalino, perfecto en cuanto al aspecto.

En nariz: Muy presente la manzana verde con toques de fruta tropical como el mango con un cierto toque de acidez.

En boca: Fresco, notándose todavía algo de carbónico, largo y con una acidez equilibrada.

Consumo: Recomendado para acompañar en la mesa arroces, pescados, mariscos, quesos semicurados y dulces.

D. Oscar Fernández
Somelier

