



**BODEGAS SELECCIONADAS**



## BODEGAS VEGALFARO

Elaboración: MERLOT

En la elaboración se ha seguido el método tradicional consiguiendo extraer la tipicidad de la variedad. Crianza sobre sus lías finas empleando la técnica del removido con bastón en barrica para conseguir plenitud en boca. El vino ha tenido una permanencia de 10 meses en barrica de roble francés.

Cata

Granate de media capa. La nariz resulta intensa y expresiva, flor morada, fruta negra en sazón, toques balsámicos y un fondo con suaves tostados. Con la aireación aparecen algunos toques de vainilla, delicados y no muy dulces.

En boca tiene buen ataque, con cuerpo medio, está bien de acidez, los taninos son suaves.

Premios

- Medalla de Plata Mondial du Merlot
- 92 puntos Guía Peñín
- 93 puntos Guía ABC





## BODEGAS SELECCIONADAS



En la elaboración: SYRAH se ha seguido el método tradicional consiguiendo extraer la tipicidad de la variedad. El vino ha tenido una permanencia de 10 meses en barrica de roble francés.

### Cata

Picota cubierto con destellos violáceos. La nariz es intensa, expresiva, fruta roja muy bien definida y apuntes maduros pero frescos, suaves tostados y especiado.

En boca tiene buen ataque, con taninos dulces, bastante pulidos, muy bien de acidez, largo y estructurado con una destacable finura muy bien definida.

### Premios

- 94 puntos Guía Peñín
- 91 puntos Guía ABC





## BODEGAS SELECCIONADAS



### Elaboración: Chardonnay

Elaborado a partir de la variedad chardonnay procedente de tres hectáreas, en un enclave aislado y privilegiado con ladera suave, rodeado de plantas aromáticas, pinares y almendros, con suelo calizo y microclima único. En vino ha tenido una crianza de 10 meses en una selección de barricas de roble francés.

### Cata

De color amarillo ligeramente subido, destellos dorados y lágrima de gran densidad. En nariz muestra una mezcla de fruta de tipo amarillo y tropical bastante madura con notas de la crianza como la vainilla, bollería, maderas finas, levaduras, lácteos...

En boca tiene una entrada golosa con gran untuosidad, buena acidez que le aporta algo de frescura, postgusto bastante largo, muy afrutado y con recuerdos avainillados y notas ligeramente tostadas.

### Premios

- 90 puntos Guía Peñín





## BODEGAS SELECCIONADAS



Elaboración : Caprasia Bobal

Premaceración en frío, seguida de fermentación a baja temperatura. Maloláctica en barrica y crianza durante 14 meses en barrica de roble europeo de 225 litros (francés-húngaro-rumano) con tostados ligeros y medios. Posteriormente fue parcialmente criado en ánforas de 150 litros durante 5 meses.

Cata

Color picota oscuro y buena intensidad en nariz con protagonismo de la fruta madura, con suaves notas tostadas. En boca es fresco, con taninos dulces, buena acidez y buen recorrido.

Premios

- Medalla de Oro en Catavinum World Wine & Spirits Competition
- 90 puntos Stephen Tanzer
- 90 puntos Guía Peñín – 5 estrellas.





## BODEGAS SELECCIONADAS



Elaboración:ROBLE

Este vino es fruto del ensamblaje de distintas vinificaciones, permaneciendo en barrica usada durante un periodo aproximado de 3 meses para favorecer la fermentación maloláctica y aportarle un mínimo de aroma a roble, sin restarle fruta.

Cata

Color cereza, buena intensidad en nariz con protagonismo de la fruta roja, suaves notas tostadas. En boca es fresco, con taninos maduros, buena acidez y buen recorrido.

Premios

Vino seleccionado por la DOP Utiel – Requena





## BODEGAS SELECCIONADAS



### Elaboración: ROSADO

Este vino es el prelude de nuestro vino tinto con barrica de Bobal y Merlot, vendimiando 2 semanas antes para conseguir la frescura y acidez de un blanco y el aroma y la untuosidad de un tinto, tan sólo con el estrujado de las uvas, sin maceración ni prensado. Fermentación a temperaturas muy bajas para lograr una extracción de aromas limpios y frescos.

Permanencia en barrica de roble tostado ligero y usada previamente por vinos blancos.

### Cata

Brillante y de tono asalmonado propio de la no maceración con las pieles, aroma potente y varietal, recuerda a fresitas salvajes y con matices de fruta muy fresca.

En boca su paso es alegre y sabroso, siendo untuoso y con un equilibrio de acidez agradable que lo hace largo y persistente.





**BODEGAS SELECCIONADAS**

VIÑEDOS & BODEGAS  
**VEGALFARO**

### **Elaboración: Blanco**

Premaceración en frío, destinando sólo el mosto flor a fermentación a bajas temperaturas, acabando en barrica de roble francés y removiendo con bastón las lías finas, excepto el Macabeo, que es vino base para nuestro cava.

### **Cata**

Pajizo brillante. Buena intensidad y expresividad con notas de fruta tropical y de flores, integrado con ahumados. En boca es untuoso, con buena acidez y buen recorrido.

