

VINO BLANCO D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** AIRÉN

 **ALCOHOL:** 12%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

No es solo la uva autóctona de Villarrobledo; es el alma y la historia.

Si es la uva más plantada de España es por una sencilla razón: su extraordinaria adaptación. A diferencia de otras variedades, la esencia del Airén es la discreción y la honestidad.



NOTAS DE CATA:

Nacido en las llanuras infinitas de La Mancha, destaca por su color amarillo pálido con reflejos acerados y una transparencia cristalina.

En nariz es elegante y refrescante, ofreciendo aromas sutiles a fruta blanca, plátano y notas cítricas que evocan la esencia del campo manchego.

Su paso por boca es ligero, equilibrado y muy fácil de beber, con una acidez suave que lo convierte en el acompañante ideal para el tapeo diario.

Es la máxima expresión de una uva resistente y generosa, que entrega un final fresco y limpio perfecto para disfrutar bien frío en cualquier ocasión.

DON OCTAVIO 5 VARIEDADES



VINO BLANCO D.O.P. LA MANCHA



VARIEDAD: AIRÉN, CHARDONNAY, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, Y MOSCATEL.



ALCOHOL: 12,5%



BOTELLA: 75 CL



CLIMA: MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)



ALTITUD: ENTRE 700 Y 750 M



SUELO: MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO



CRIANZA: NO



DESCRIPCIÓN:

Aquí tienes una propuesta cuyas 5 variedades confluyen en completa armonía. Podríamos denominar el airén como la columna vertebral de este vino, que se complementa perfectamente con la untuosidad, elegancia y aromas del resto de variedades, y que pueden resultar cambiantes a cada minuto en la copa. Todo un espectáculo.



NOTAS DE CATA:

A la vista, se presenta limpio, de un color amarillo pajizo, con reflejos verdosos y brillante.

En nariz, es un laberinto: cuando crees encontrar notas de manzana verde y cítricos, aparecen de repente el melocotón, la piña y un sutil toque de hinojo y flores blancas. Es un perfume muy cambiante y sorprendente.

Y en boca... es la combinación perfecta entre potencia y frescura. Tiene el volumen perfecto para dejarnos un postgusto perdurable, pero con una acidez sutil y vibrante que lo hace eterno en el paladar.

Disfruten de este quinteto aromático. Salud.

DON OCTAVIO VERDEJO

VINO BLANCO D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** VERDEJO

 **ALCOHOL:** 12,5%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRianza:** NO



DESCRIPCIÓN:

¿Un verdejo manchego? Hace algunos años esto sería impensable. Hoy, gracias a la adaptación de la variedad a nuestro terruño y la climatología propicia entre otros factores, podemos estar orgullosos de haber conseguido un vino, fresco, expresivo y que capta a la perfección la esencia de nuestra tierra. Pruébalo, seguro que te sorprenderá.



NOTAS DE CATA:

En cuanto al color podemos hablar de un vino limpio, brillante, con tonos amarillos y reflejos verdosos. Un primer indicativo de su juventud y frescura.

Al acercar la nariz a la copa, ocurre la magia del contraste. Si cierras los ojos, no solo olerás uvas. Olerás el toque herbáceo del monte bajo, la fruta madurada al sol y un toque cítrico muy envolvente.

Pero es en boca donde este vino revela su origen. Tiene todo el peso de la tierra manchega. Entra con volumen, untuoso y glicérico, llenando el paladar de forma envolvente. Y justo al final, aparece ese amargor elegante, característico y fresco que perdura en la boca, y que casi sin querer, nos obliga a buscar el siguiente trago.

VINO BLANCO SEMIDULCE
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** PEDRO XIMENEZ

 **ALCOHOL:** 12%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRianza:** NO



DESCRIPCIÓN:

Nuestro PX081 se presenta como una interpretación vibrante y novedosa de la uva Pedro Ximenez, pero no en la forma tradicional de un vino de postre. Este vino busca la frescura y el equilibrio, manteniendo una graduación alcohólica moderada.



NOTAS DE CATA:

En copa, luce un elegante color amarillo de intensidad media, enriquecido con destellos y reflejos dorados que denotan su madurez frutal y luminosidad.

Posee una nariz franca y expresiva donde predominan las frutas blancas maduras (como la pera o el melocotón). Este perfil dulce se ve magistralmente matizado por sutiles toques cítricos, que aportan una dimensión aromática refrescante y compleja.

Su entrada en boca es amable y golosa, con un dulzor bien definido que no llega a ser pesado. La clave de su estructura reside en su acidez refrescante y en un ligero toque de aguja, que limpian el paladar y equilibran el conjunto. El final es largo, persistente y muy, pero que muy agradable.

VINO TINTO SEMIDULCE
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** PETIT VERDOT

 **ALCOHOL:** 12%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRianza:** NO



DESCRIPCIÓN:

PV081 ai igual que su hermano mayor, se presenta como una forma novedosa de elaboración y embotellado de la variedad Petit Verdot, pero tampoco en su forma tradicional. Este vino busca la frescura y el equilibrio, manteniendo una graduación alcohólica moderada. Pruébalo, te sorprenderá.



NOTAS DE CATA:

En copa, destaca su color extremadamente profundo, de alta capa con tonos violáceos y púrpuras muy marcados que tiñen la copa.

En nariz la fruta es la protagonista absoluta, moras, ciruelas maduras y arándanos. También posee un aroma floral muy distintivo como es la violeta, con toques herbáceos y un punto mineral al final.

En boca es un vino ligero y fácil de beber pero te sorprenderá por su carácter. El punto de aguja y el equilibrio entre el dulzor y su acidez natural le aportan a este vino una sensación de frescura que invita a seguir degustándolo. Pruébalo con un buen asado de cordero manchego, verás qué combinación.

DON OCTAVIO ROSADO



VINO ROSADO D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** TEMPRANILLO

 **ALCOHOL:** 12,5%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

Un contacto fugaz con el hollejo oscuro y el mosto virgen le otorga ese color rosa pálido, en un homenaje sincero a un atardecer sobre las cepas. En ese preciso instante en el que el sol se esconde y el calor del día se rinde ante el frescor de la noche.



NOTAS DE CATA:

El color del rosado ha evolucionado de los rojos intensos de antaño hacia una paleta de una delicadeza extrema. Es un tono rosa pálido con una tonalidad salmón muy sutil.

En nariz es una explosión de golosinas naturales: nos referimos a fresas recién cortadas, frambuesas silvestres, e incluso por qué no decirlo, de granada.

En el paladar este vino es pura alegría y equilibrio. Sorprende su entrada amable y sedosa, que pronto se transforma en una vibrante corriente de frescura. Es un vino redondo, con la estructura que le aporta el suelo calizo pero con una ligereza que invita a no dejar la copa descansar.

DON OCTAVIO TEMPRANILLO



VINO TINTO
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** TEMPRANILLO

 **ALCOHOL:** 13%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRianza:** NO



DESCRIPCIÓN:

Esta variedad, también conocida como Cencibel en la zona, es la máxima y más pura expresión de nuestra tierra. Beber este vino es rendir homenaje a nuestros antepasados, a nuestros agricultores y a nuestros tinajeros. Es un vino que sabe a tradición y lo podríamos denominar como el alma de nuestra bodega.



NOTAS DE CATA:

Al servirlo, lo primero que te llama la atención es su vivacidad. Es un vino de capa media-alta, con un color rojo cereza intenso y muy brillante. Lo que delata su juventud son esos ribetes violáceos y azulados.

En nariz es una auténtica explosión de fruta. Frutos rojos con toques florales a violetas y un fondo de regalíz negro que le aporta frescura.

En boca es donde este vino saca pecho, pero con elegancia. La entrada es amable y golosa, con un cuerpo bien definido. Sus taninos no son nada agresivos, gracias a una recolección que se produce en su momento óptimo de maduración. Tiene un retrogusto donde vuelven a aparecer las frutas del bosque de manera muy fresca y persistente.

DON OCTAVIO SYRAH



VINO TINTO D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** SYRAH

 **ALCOHOL:** 13%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

Para entender por qué nuestro Syrah tiene esa frescura hay que mirar al suelo. Bajo la superficie arcillosa, existe una capa de piedra caliza que actúa como regulador térmico y retiene la humedad en las fechas de calor intenso. Esto provoca que la planta no sufra un estrés hídrico extremo dando lugar a un vino con un PH controlado y una acidez natural.



NOTAS DE CATA:

Se presenta con una capa alta, densa y profunda. Domina un color rojo picota con ribetes violáceos, síntoma inequívoco de juventud. Su lagrima es persistente y tintada, anticipando un vino con cuerpo y estructura.

En nariz nos invaden las frutas negras silvestres, violetas y un fondo de pimienta negra.

En el paladar entra de manera muy sencilla, con taninos pulidos por la madurez del fruto, huyendo de cualquier sensación a verde.

Tiene un final largo en el que aparece el postgusto de regaliz negro y el toque mineral de la tierra de la que proviene.

DON OCTAVIO CABERNET SAUVIGNON



VINO TINTO
D.O.P. LA MANCHA



VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON



ALCOHOL: 12,5%



BOTELLA: 75 CL



CLIMA: MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)



ALTITUD: ENTRE 700 Y 750 M



SUELO: MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO



CRIANZA: NO



DESCRIPCIÓN:

Aquí, en el corazón de Villarrobledo, el Cabernet Sauvignon es como ese ilustre viajero que llegó de Francia hace décadas y, tras probar nuestro sol y nuestra caliza, decidió quitarse el sombrero, remangarse la camisa y hacerse manchego para siempre. Un vino con mucha clase, con una estructura y taninos bien definidos.



NOTAS DE CATA:

De un intenso rojo rubí con ribetes violáceos que delatan su juventud, muy brillante y de capa media-alta.

El aroma inconfundible a pimienta rojo asado y pimienta negra, se torna más dulce. Encontramos también frutos negros maduros, arándanos y ciruelas pasas, con un carácter balsámico que sorprende.

En boca es un vino con taninos potentes, pero bien maduros y persistentes. Destacan las frutas negras maduras o incluso a la carne de membrillo con ese carácter vegetal muy marcado.

Cuando crees que el trago ha terminado, vuelve un eco de regaliz negro y cacao, una calidez que te envuelve el paladar de forma prolongada.

DON OCTAVIO 6 MESES EN BARRICA

VINO TINTO
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** TEMPRANILLO / SYRAH

 **ALCOHOL:** 13%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** 6 MESES



DESCRIPCIÓN:

Seis meses han bastado para darle la madurez necesaria sin robarle la alegría de la juventud. Es un vino que no necesita de artificios para emocionar; tiene la honestidad del paisaje que lo ve nacer. Bébelo como si estuvieras leyendo un poema: con pausa, permitiendo que cada verso, o cada sorbo, revele una capa nueva de su paisaje interior.



NOTAS DE CATA:

Se presenta con una capa alta, densa y profunda. Domina un color rojo picota con ribetes violáceos, sintoma inquívoco de juventud. Su lagrima es persistente y tintada, anticipando un vino con cuerpo y estructura.

En nariz nos invaden las frutas negras silvestres, violetas y un fondo de pimienta negra.

En el paladar entra de manera muy sencilla, con taninos pulidos por la madurez del fruto, huyendo de cualquier sensación a verde.

Tiene un final largo en el que aparece el postgusto de regaliz negro y el toque mineral de la tierra de la que proviene.

VINO TINTO
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** SYRAH / CABERNET

 **ALCOHOL:** 13%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** 12 MESES



DESCRIPCIÓN:

Este coupage Syrah-Cabernet Sauvignon de la añada 2022 se presenta como testimonio líquido de un año cálido, de uvas recolectadas en su punto exacto de madurez, en vendimia nocturna, para preservar toda la esencia del fruto y cuyo resultado puedes degustar en este gran vino. Hoy es un placer, pero tiene potencial para crecer en botella durante los próximos años.



NOTAS DE CATA:

A la vista, se presenta con una capa alta de color rojo picota intenso con ribetes todavía violáceos que delatan juventud bien preservada. Su lágrima es generosa, densa y persistente, anticipando el cuerpo y la estructura de este vino con carácter.

En nariz, el Syrah toma el mando inicial con una explosión de fruta negra madura (moras, arándanos) y ese carácter distintivo de violetas y algo especiado. El cabernet le aporta consistencia y elegancia en su estancia en bodega.

En boca podríamos definirlo con dos terminos muy directos: potencia y terciopelo. Acidez equilibrada y retrogusto largo y evocador donde aparecen los tostados de la madera y un recuerdo a regaliz.

VINO TINTO D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** SYRAH / CABERNET

 **ALCOHOL:** 13%

 **BOTELLA:** 150 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRianza:** 12 MESES



DESCRIPCIÓN:

Coupage Syrah-Cabernet Sauvignon de la añada 2022 se presenta como testimonio líquido de un año cálido, de uvas recolectadas en su punto exacto de madurez, en vendimia nocturna, para preservar toda la esencia del fruto y cuyo resultado puedes degustar en este gran vino, tanto por su tamaño como por su contenido. Este formato es ideal para los vinos de guarda.



NOTAS DE CATA:

A la vista, se presenta con una capa alta de color rojo picota intenso con ribetes todavía violáceos que delatan juventud bien preservada. Su lágrima es generosa, densa y persistente, anticipando el cuerpo y la estructura de este vino con carácter.

En nariz, el Syrah toma el mando inicial con una explosión de fruta negra madura (moras, arándanos) y ese carácter distintivo de violetas y algo especiado. El cabernet le aporta consistencia y elegancia en su estancia en bodega.

En boca podríamos definirlo con dos términos muy directos: potencia y terciopelo. Acidez equilibrada y retrogusto largo y evocador donde aparecen los tostados de la madera y un recuerdo a regaliz.

HÉROES DE TROYA VIOGNIER



VINO BLANCO
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** VIOGNIER

 **ALCOHOL:** 12%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRianza:** NO



DESCRIPCIÓN:

A pesar de ser una uva originaria del valle del Ródano en el sur de Francia, el terruño manchego, su sol y sus temperaturas oscilantes, han transformado su perfil delicado en algo mucho más estructurado y exuberante. En los años 60 esta variedad estuvo a punto de desaparecer, pero finalmente se extendió por zonas de Australia, California y España.



NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo con reflejos acerados intensos y brillantes propios de su juventud.

En nariz predominan los aromas de fruta de hueso (albaricoque, melocotón) y notas florales. Fondo mineral sutil que equilibra el dulzor aromático.

En boca es donde este vino sorprende. Tiene volumen y untuosidad pero es ligero. Llena el paladar con una textura muy fresca. El final es largo, con un ligero amargor final muy característico de la variedad que invita a seguir bebiendo.

Te podemos recomendar maridarlo con un queso manchego de media curación, y si eres de los más atrevidos combínalo con comida algo picante. Te sorprenderá.

HÉROES DE TROYA

GRACIANO-TEMPRANILLO



VINO TINTO
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** GRACIANO-TEMPRANILLO

 **ALCOHOL:** 14%

 **BOTELLA:** 75 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

Este vino busca potenciar la frescura y la intensidad frutal que aporta la Graciano. No es una variedad de gran productividad pero aguanta muy bien los climas secos. Para el agricultor es un reto, y para el enólogo es un tesoro. De ahí precisamente viene su origen etimológico: lo que a uno le hace poca gracia al otro le hace agraciado. Ea



NOTAS DE CATA:

De un color profundo gracias a su elevada capa de antocianos, aporta colores rojo picota intensos con ribetes violáceos que no pierden viveza fácilmente.

Mantiene muy bien la acidez; esto le da al vino nervio y frescura, actuando como un conservante natural que augura una larga vida.

Aromas balsámicos y especiados: mientras el tempranillo huele a fruta roja, la Graciano huele a monte bajo, pimienta negra, regalíz, menta y violetas. Es una nariz mucho más profunda.

En boca es un vino de paso fluido pero con carácter. Una combinación perfecta entre el dulzor y frescor de la fruta con una chispa especiada.

ENCINARES WHITE WINE

VINO BLANCO

 **VARIEDAD:** VINO BLANCO

 **ALCOHOL:** 12%

 **CAPACIDAD:** 25 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

Si bien Villarrobledo fue el mayor centro productor de tinajas de barro del mundo, hoy podemos sentirnos orgullosos de convivir con este novedoso formato. El vino en lata se encuentra en un entorno hermético, que mantiene su sabor y frescura. Nuevas formas de entender el vino para nuevas generaciones, comodidad y sostenibilidad, en un formato reciclable 100%



NOTAS DE CATA:

En lo visual podemos apreciar un color amarillo pajizo, limpio y brillante.

En cuanto aromas podemos destacar que es un vino de intensidad media, muy honesto y sin artificios, donde predominan frutas como la manzana con sutiles notas de cítricos.

En boca resulta un vino ligero, directo y muy refrescante. Acidez equilibrada con un final seco y limpio, con un toque de aguja que deja un final persistente y agradable.

Llévalo contigo, a un pic-nic, al campo, a la piscina, a la playa, a un concierto y olvídate de los prejuicios.

ENCINARES ROSÉ WINE

VINO ROSADO

 **VARIEDAD:** VINO ROSADO

 **ALCOHOL:** 12%

 **CAPACIDAD:** 25 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

Este rosado combina la practicidad del envase con una elaboración tradicional. Lo primero que nos llama la atención de este rosado es su color pálido y esa chispa en boca que le aporta el carbónico. Ideal para ser disfrutado sin complicaciones y sin complejos. Su frescura natural y el cosquilleo de la burbuja lo convierte en un rosado de lo más moderno.



NOTAS DE CATA:

Presenta un color rosa salmón pálido, limpio y de capa baja. Destaca por el desprendimiento de una burbuja minúscula y persistente que forma una corona delicada, evidenciando un punto de aguja muy bien integrado.

Aroma de intensidad media, franco y muy fresco. Predominan las notas de fruta roja ácida, como la fresa silvestre y la frambuesa, acompañadas de un matiz cítrico de piel de pomelo y ligeros recuerdos a flores blancas..

En boca es vibrante y equilibrado. El carbónico aporta una textura crujiente que realza la sensación de frescura sin ganar protagonismo excesivo. El paso es ligero, con una acidez punzante pero agradable que invita a un segundo trago, dejando un postgusto limpio y frutal.

ENCINARES RED WINE

VINO TINTO

 **VARIEDAD:** VINO TINTO

 **ALCOHOL:** 12%

 **CAPACIDAD:** 25 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



 **DESCRIPCIÓN:**

Listo para beber, a diferencia del tinto embotellado, este formato agradece una temperatura ligeramente más baja (12°C - 14°C) para resaltar su carácter desenfadado. Se trata un vino de maceración corta a temperatura controlada para extraer color y aromas sin exceso de tanicidad.

 **NOTAS DE CATA:**

Capa media con un color rojo cereza intenso y ribetes violáceos que denotan su juventud. A pesar del formato, mantiene una excelente brillantez y una lágrima fluida al ser servido.

En rariz destaca la explosión de fruta negra madura (mora, arándano) y ciruela roja. Es una nariz limpia, donde la ausencia de oxígeno en la lata preserva la frescura varietal de forma excepcional.

Entrada amable y golosa, con cuerpo medio y una acidez equilibrada. El paso por boca es sedoso, pensado para un consumo fluido. El final es frutal y ligero, dejando una agradable sensación de frescura.

SANGRÍA



VARIEDAD: VINO CON AROMAS NATURALES



ALCOHOL: 5,5%



CAPACIDAD: 25 CL



CLIMA: MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)



ALTITUD: ENTRE 700 Y 750 M



SUELO: MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO



CRIANZA: NO



DESCRIPCIÓN:

Estamos ante una bebida sofisticadamente sencilla, a base de vino y aromas naturales extraídos directamente de la piel de cítricos y botánicos y que aporta una bebida con carácter, que no satura. Es ideal para tomarla con hielo, en cualquier ocasión.



NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí con reflejos purpúreos, de capa media, donde la armonía entre el vino base y los aromas característicos se imponen en esta bebida refrescante.

En nariz podemos apreciar una pirámide aromática estratificada. En la parte alta, notas de piel de naranja, en el corazón, fruta roja madura; y un fondo especiado marcado por la canela de Ceylán.

En boca, el equilibrio entre la acidez del vino base y su contrapunto dulce genera una frescura que embriaga el paladar de forma inmediata. El final es persistente, debido al contenido en azúcares al retronasal de las especias y la leve astringencia del vino.

DON OCTAVIO CHARDONNAY



VINO BLANCO
D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** CHARDONNAY

 **ALCOHOL:** 13%

 **CAPACIDAD:** 25 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

Olvidate de los protocolos y los sacacorchos. Hemos encerrado el sol de Villarrobledo y la elegancia de la uva Chardonnay en un envase diseñado para la libertad. Directo de La Mancha hasta tu nevera, este vino desafía las reglas: es sofisticado por dentro, pero salvajemente práctico por fuera. El vino de siempre, como nunca antes lo habías imaginado.



NOTAS DE CATA:

A la vista presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y muy brillante. Al servirse desde la lata, mantiene una viveza visual impecable.

En Nariz: Explosión de fruta blanca (manzana verde, pera) entrelazada con notas tropicales maduras como la piña y el mango. Se percibe un sutil fondo de flores blancas y un toque cítrico de piel de limón que invita al primer sorbo.

Entrada fresca y amable en boca. Es un vino equilibrado, con una acidez crujiente que compensa el volumen natural de la variedad Chardonnay. Su paso es ágil pero untuoso, dejando un postgusto frutal y muy persistente.

VINO TINTO D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** MERLOT

 **ALCOHOL:** 13%

 **CAPACIDAD:** 25 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

El Merlot ha encontrado un nuevo hogar. Nuestro terruño, con su altitud y su sol rotundo, moldea esta uva francesa hasta convertirla en un tinto joven lleno de carácter. Hemos decidido enlatar este espíritu libre para que el placer de un buen tinto no entienda de etiquetas, solo de momentos. La sofisticación del Merlot lista para abrir y disfrutar en cualquier lugar.



NOTAS DE CATA:

Color rojo cereza intenso con ribetes violáceos, señal de su absoluta juventud. Capa media-alta y muy brillante.

Un festín de frutas rojas maduras en nariz. Predominan las frambuesas y las ciruelas negras, acompañadas de un toque goloso que recuerda a la mermelada y un sutil matiz especiado (pimienta negra) muy típico del varietal en esta zona.

En boca es pura seda. El Merlot de La Mancha destaca por sus taninos redondos y amables. Tiene una entrada carnosa pero fluida, con un final ligeramente balsámico que refresca el paladar.

VINO BLANCO SEMIDULCE D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** PEDRO XIMENEZ

 **ALCOHOL:** 12%

 **CAPACIDAD:** 25 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRianza:** NO



DESCRIPCIÓN:

Nuestro PX081 se presenta como una interpretación vibrante y novedosa de la uva Pedro Ximenez, pero no en la forma tradicional de un vino de postre, ni tampoco en el formato de envasado tradicional. Este vino combina la actualidad, la frescura y el equilibrio. Estamos seguros de que te sorprenderá su formato así como su sabor.



NOTAS DE CATA:

A la vista luce un elegante color amarillo de intensidad media, enriquecido con destellos y reflejos dorados que denotan su madurez frutal y luminosidad.

Posee una nariz franca y expresiva donde predominan las frutas blancas maduras (como la pera o el melocotón). Este perfil dulce se ve magistralmente matizado por sutiles toques cítricos, que aportan una dimensión aromática refrescante y compleja.

Su entrada en boca es amable y golosa, con un dulzor bien definido que no llega a ser pesado. La clave de su estructura reside en su acidez refrescante y en un ligero toque de aguja, que limpian el paladar y equilibran el conjunto. El final es largo, persistente y muy, pero que muy agradable.

VINO TINTO SEMIDULCE D.O.P. LA MANCHA

 **VARIEDAD:** PETIT VERDOT

 **ALCOHOL:** 13,5%

 **CAPACIDAD:** 25 CL

 **CLIMA:** MEDITERRANEO INTERIOR
(Inviernos muy fríos y veranos calurosos)

 **ALTITUD:** ENTRE 700 Y 750 M

 **SUELO:** MEZCLA ARCILLOSO / CALCÁREO

 **CRIANZA:** NO



DESCRIPCIÓN:

PV081 ai igual que su hermano mayor, se presenta como una forma novedosa de elaboración y envasado en lata de la variedad Petit Verdot, pero tampoco en su forma tradicional. Este vino busca la frescura y el equilibrio, manteniendo una graduación alcohólica moderada. Pruébalo, su dulzor y postgusto te sorprenderá.

NOTAS DE CATA:

En copa, destaca su color extremadamente profundo, de alta capa con tonos violáceos y púrpuras muy marcados que tiñen la copa.

En nariz la fruta es la protagonista absoluta, moras, ciruelas maduras y arándanos. También posee un aroma floral muy distintivo como es la violeta, con toques herbáceos y un punto mineral al final.

En boca es un vino ligero y fácil de beber pero te sorprenderá por su carácter. El punto de aguja y el equilibrio entre el dulzor y su acidez natural le aportan a este vino una sensación de frescura que invita a seguir degustándolo. Pruébalo con un buen asado de cordero manchego, verás qué combinación.