



WINELAND

TWÓJ IMPORTER WIN OD 2005 ROKU

KATALOG HORECA 2023





KATALOG HORECA

IKONY STOSOWANE W OPISACH WIN:



REGION/
APELACJA



SZCZEP



SUGESTIE
KULINARNE



LEŻAKOWANIE
W BECZKACH



KOLOR
I RODZAJ WINA



PROCENT
ALKOHOLU



TEMPERATURA
SERWOWANIA

IKONY DODATKOWE:



WINNICA
BIODYNAMICZNA



WINO
EKOLOGICZNE



WINO
WEGAŃSKIE



BUTELKA
JEDNO LITROWA

SOCIAL MEDIA



www.wineland.pl



[@winelandszczecin](https://www.facebook.com/winelandszczecin)



[@winelandszczecin](https://www.instagram.com/winelandszczecin)



[@Wineland](https://www.youtube.com/Wineland)



HISZPANIA



KATALONIA

Recaredo	64-65
Celler Credo	66
Castell del Remei	67
Vinícola de Sarraí	69

PRIORAT

Mas Doix	70-71
----------	-------

RIOJA

Bodegas Valdemar	73-74
Marques de Reinoso	75-76

RIBERA DEL DUERO

Fincas Valdemacuco	77
--------------------	----

UTIEL-REQUENA

Faustino Rivero Ulecia	78
------------------------	----

RÍAS BAIXAS

Faustino Rivero Ulecia	79
------------------------	----

NAWARRA

Señorío de Sarriá	81
-------------------	----

RUEDA

Señorío de Sarriá	82
-------------------	----

TORO

Orot	83
------	----

ARAGONIA

Bodegas Borsao	85
Bodegas Alto Moncayo	86

SHERRY

Bodegas Gutiérrez Colosía	89
---------------------------	----

HISZPANIA

KATALONIA



› PAŃSTWO W PAŃSTWIE

Zakotwiczona nad Morzem Śródziemnym Katalonia często jest uważana za „państwo w państwie”. Własny język, odmienna kultura i gastronomia oraz silne dążenie do niepodległości: nic dziwnego, że region różni się mocno od reszty hiszpańskich regionów winiarskich, przede wszystkim ze względu na różnorodność stylów wina.

› ŚRÓDZIEMNOMORSKI KLIMAT

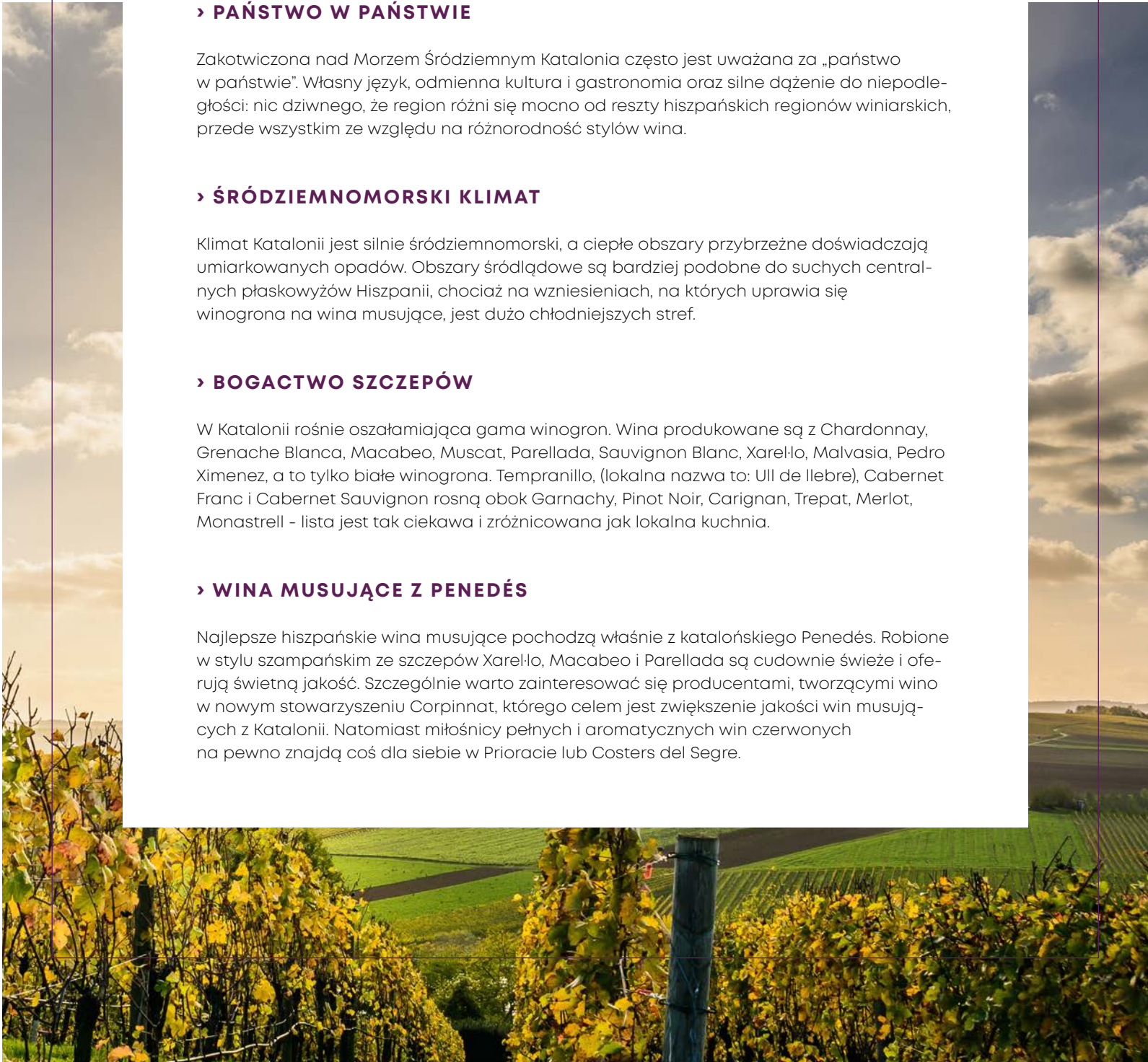
Klimat Katalonii jest silnie śródziemnomorski, a ciepłe obszary przybrzeżne doświadczają umiarkowanych opadów. Obszary śródlądowe są bardziej podobne do suchych centralnych płaskowyżów Hiszpanii, chociaż na wzniesieniach, na których uprawia się winogrona na wina musujące, jest dużo chłodniejszych stref.

› BOGACTWO SZCZEPÓW

W Katalonii rośnie oszałamiająca gama winogron. Wina produkowane są z Chardonnay, Grenache Blanca, Macabeo, Muscat, Parellada, Sauvignon Blanc, Xarel·lo, Malvasia, Pedro Ximenez, a to tylko białe winogrona. Tempranillo, (lokalna nazwa to: Ull de llebre), Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon rosną obok Garnachy, Pinot Noir, Carignan, Trepát, Merlot, Monastrell – lista jest tak ciekawa i różnicowana jak lokalna kuchnia.

› WINA MUSUJĄCE Z PENEDÉS

Najlepsze hiszpańskie wina musujące pochodzą właśnie z katalońskiego Penedés. Robione w stylu szampańskim ze szczepów Xarel·lo, Macabeo i Parellada są cudownie świeże i oferują świetną jakość. Szczególnie warto zainteresować się producentami, tworzącymi wina w nowym stowarzyszeniu Corpinnat, którego celem jest zwiększenie jakości win musujących z Katalonii. Natomiast miłośnicy pełnych i aromatycznych win czerwonych na pewno znajdą coś dla siebie w Prioracie lub Costers del Segre.



HISZPANIA CORPINNAT



w 2019 roku powstał Corpinnat: marka zrzeszającą topowych producentów win musujących z regionu Penedès. Nazwa odnosi się do dwóch pojęć „Cor”, oznaczające „serce” oraz Pinnat, czyli „Penedès”. Na początku porozumienie zostało zawarte pomiędzy producentami: Recaredo, Sabate i Coca, Gramona, Llopart, Nadal i Torello.

› NOWA JAKOŚĆ WINA MUSUJĄCEGO

Celem tego przedsięwzięcia jest zwiększenie jakości oferowanych produktów przez wprowadzenie w życie ścisłych zasad dotyczących zarządzania winnicą i produkcji wina. Na wzór regulacji apelacyjnych, Corpinnat ustaliło terytorium, w granicach których znajduje się 39 wsi uprawnionych do dostarczania winogron przeznaczonych do produkcji win wyróżnionych sygnaturą tej marki. Wszystkie winnice Corpinnat wystąpiły z apelacją DO Cava ze względu na brak porozumienia z Consejo Regulador del Cava w sprawie ustanowienia dodatkowych wymagań jakościowych. Można więc traktować Corpinnat jako osobną, nieoficjalną apelację.

› RADYKALNE ZMIANY

Jeszcze niedawno nikt by nie pomyślał, że topowi producenci skupiający się na produkcji wysokiej jakości hiszpańskich win musujących mogliby porzucić nazwę „Cava”, którą posługiwali się od samego początku istnienia. Jednak niezwykła przepaść jakościowa między przemysłowym winem musującym a tym, które regularnie znajdują się w czołówce najlepszych win musujących świata, zmusiło sześciu producentów Cavy do odważnych i radykalnych kroków. W ten sposób

› HISZPANIA: KATALONIA/RECAREDO



RECAREDO TERRERS BRUT NATURE '17/'18

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Corpinnat
- Xarel·lo, Macabeu, Parellada
- białe, musujące
- 8-10°C % 12%
- focaccia z zielonym pesto, aperitif

Kompleksowe i eleganckie. Aromaty mineralne, autolityczne i cytrusowe. Zadowolili najwybredniejszych koneserów szlacheńskich win musujących. Dojrzewa na osadzie ok. 60 miesięcy.



RECAREDO INTENS ROSAT '18/'19

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Corpinnat
- Monastrell, Pinot Noir, Garnacha
- różowe, musujące
- 11-13°C % 12%
- tarta owocowa, aperitif

Aromaty dojrzałych czerwonych owoców i korzenne akcenty. Balsamiczne, świeże i pachnące. Dobra kwasowość i przyjemny długi finisz. Dojrzewa na osadzie ok. 50 miesięcy.



RECAREDO SERRAL DEL VELL BRUT NATURE '16/'17

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Corpinnat
- Xarel·lo, Macabeu
- białe, musujące
- 8-10°C % 11,5%
- zapiekaną dorsz z masłem ziołowym

Eleganckie i bardzo aromatyczne. Wyczuwalne tosty, dojrzałe owoce i cytrusy. Subtelnie mineralne. Dojrzewa na osadzie ok. 110 miesięcy.



RECAREDO RESERVA PARTICULAR '07

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Corpinnat
- Xarel·lo, Macabeu
- białe, musujące
- 8-10°C % 12%
- ostrogę z sokiem z cytryny

Mineralne i złożone, pełne wewnętrznej werwy o długotrwałym smaku. Całkowicie wytrawna cava bez dodatku cukru. Dojrzewa na osadzie ok. 120 miesięcy.



RECAREDO TURÓ D'EN MOTA '06

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Corpinnat
- Xarel·lo
- białe, musujące
- 8-10°C % 12,5%
- burrito z cielęciną

Jedno z takich win, których się nie zapomina! Aromaty dzikich ziół i mineralności, orzechowych ciastek, tarty cytrynowej i palonego karmelu. W ustach fantastycznie zbalansowane, kremowe i eleganckie lecz niepozabawione grejfrutowej kwasowości. Dojrzewa na osadzie ok. 155 miesięcy.



Recaredo
RECAREDO

BD

Recaredo jest pionierem w produkcji maksymalnie wytrawnej i długo leżakowanej (tj. min. 36 miesięcy) Cava Brut Nature. Na 46 hektarach winnic, położonych w apelacji Penedès, uprawiane są zgodnie z zasadami biodynamiki takie szczepy jak Xarel·lo, Macabeu i Parellada oraz niewielkie ilości Chardonnay oraz Pinot Noir. Certyfikat Demeter potwierdza starania winnicy we wprowadzaniu naturalnych i tradycyjnych metod produkcji. Większość zabiegów na winie ma charakter pracy ręcznej.



CELLER CREDO

CELLER CREDO

Celler Credo wyznaje filozofię biodynamicznej uprawy winorośli. Dzięki minimalnej ingerencji człowieka oraz poszanowaniu środowiska i produkcji w zgodzie z naturą, wina są odzwierciedleniem ich terroir. Winnica jest wolna od pestycydów oraz chemicznych nawozów. Sami nazywają siebie „Xarellistas” – od nazwy szczepu Xarel·lo, jedyne z którego produkują wina. Dzięki temu projektowi chcą pokazać inne oblicze Xarel·lo – unikatowe, mineralne i niezwykle bogate.

BD

CASTELL DEL REMEI

CASTELL DEL REMEI



Lider sąsiadującej z Prioratem apelacji Costers del Segre. Na blisko 70 hektarach położonych powyżej 300 metrów n.p.m. zasadzonych zostało 10 szczepów – od Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnache i Syrah po Chardonnay, Sauvignon Blanc i Pinot Noir. Pierwsze wzmianki na temat winiarskiej przeszłości tego miejsca pochodzą aż z 1780 roku, a budynki mające ponad 200-letnią historię mieszczą około 2 000 beczek. Wina Castell del Remei są czyste, skoncentrowane i bardzo harmonijne.



CELLER CREDO MIRANIUS '20/'21

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Penedès
- Xarel·lo
- białe, spokojne
- 8-10°C % 11% ---
- ceviche, grillowana ośmiornica

Aromaty cierpkiego grejpfruta, zielonej gruszki i wapiennej skały, po chwili pokazują się nuty kwiatowe. W ustach żywe, czyste i precyzyjne z akcentem młodej brzoskwini oraz nieoczywistym, mineralnym finiszem.



CASTELL DEL REMEI GOTIM BLANC '21

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Costers del Segre
- Sauvignon Blanc, Macabeu
- białe, spokojne
- 10-12°C % 12% ---
- zapiekana sola ze szpinakiem, krewetki z zieloną salsą

Aromaty owoców egzotycznych, białych kwiatów i skoszonej trawy. Na podniebieniu świeże i dobrze zbalansowane z nutami ananasa, marakui i brzoskwini. Długi finisz.



CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU '19

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Costers del Segre
- Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah
- czerwone, spokojne
- 11-13°C % 14% ---
- tarta owocowa, aperitif

Aromaty kakao i ciemnych owoców leśnych. W ustach harmonijne, kwasowe, urzekające aksamitem ciemnej czekolady i wspomnieniem dojrzałych owoców. Pikantny finisz.



CASTELL DEL REMEI ODA '19

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Costers del Segre
- Merlot, Cabernet Sauvignon
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 14,5% 12 miesięcy
- zeberka w sosie barbecue

Balsamiczne i korzenne dzięki starzeniu w beczkach. Kandyzowane, czarne owoce z mineralnym tłem. Słodkie taniny w ustach, harmonijna kwasowość i długi finisz.



CASTELL DEL REMEI 1780 '18

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Costers del Segre
- Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha, Merlot
- czerwone, spokojne
- 8-10°C % 14,5% 18 miesięcy
- udziec jagnięcy z rozmarynem

Głęboki wiśniowy kolor. Wino z lekko dymnym, beczkowym nosem i nutami kandyzowanych owoców i przypraw. W ustach pełne i z dojrzałymi taninami. W smaku dojrzałe owoce leśne i suszone śliwki. Długi finisz.



› KATALONIA: SERCE CAVY

Cava to kultowy hiszpański styl wina musującego i odpowiedź Półwyspu Iberyjskiego na szampana. Pierwotnie Cava była produkowana wyłącznie w Katalonii, jednak dziś może pochodzić z różnych części Hiszpanii. Aragonia, Nawarra, Rioja, Kraj Basków, Walencja i Estremadura mają wyznaczone obszary, które kwalifikują się do DO. Chociaż każdy region różni się pod względem wysokości, położenia lub rodzaju gleby, generalnie wszędzie panuje względnie umiarkowany klimat z dość łagodnymi zimami i długimi, gorącymi latami, zwłaszcza na obszarach znajdujących się bliżej Morza Śródziemnego. Mimo wszystko serce Cavy pozostaje w Katalonii, gdzie produkowane jest ponad 90% tego wina musującego.

› ODMIANY WINOGRON

Tradycyjne odmiany winorośli używane do produkcji Cavy to Macabeo, Parellada i Xarel-lo. Obecnie używa się również Chardonnay i Pinot Noir. Macabeo stanowi zazwyczaj połowę typowej mieszanki Cava – winorośli rozwija się stosunkowo późno na wiosnę, dzięki czemu ich kwiaty i winogrona są zabezpieczone przed wczesnymi przymrozkami. Wytrawne, lekko ziemiste i mineralne smaki, są generalnie przypisywane winogronom Xarel-lo. Pinot Noir i Monastrell są używane do nadania czerwonego pigmentu i głębi smaku różowej Cavy Rosado. Grenache, Malvasia i Trepát są również dopuszczone do stosowania, chociaż ten ostatni jest dozwolony tylko w winach różowych.

› HISTORIA CAVY

Nazwa Cava nie pochodzi od miejsca, odmiany winorośli czy techniki winiarskiej, ale od kamiennych piwnic (cavas), w których dojrzewa wino. Cava po raz pierwszy została wyprodukowana w latach 70. XIX wieku przez Josepa Raventósa, po jego powrocie z wizyty we Francji. Przez pierwszy wiek ich istnienia wina te nosiły nazwę Champaña, jednak w latach 70. władze Szampanii powstrzymały używanie nazwy „Champagne”. Stworzyło to potrzebę alternatywnej nazwy dla hiszpańskich win musujących. Wybrano nazwę Cava, a w 1970 r. wprowadzono oficjalną nazwę Cava DO (Denominación de Origen), obejmującą wyłącznie białe i różowe wina musujące.



VINÍCOLA DE SARRAL

Początki winnicy Sarral sięgają 1907 roku, kiedy to powstał związek rolników Sindicato Agrícola. Pierwszy budynek spółdzielni został jednak zbudowany w 1914 roku przez Pere Domènech i Roure na zlecenie związku winiarzy Sindicato de Vinicultores. W 1959 roku obie organizacje połączyły się pod nazwą Cooperativa Vinícola de Sarral. Dziś winnica Sarral to ponad 300 rolników, którzy wspólnie uprawiają około 900 hektarów winnic, obsadzonych głównie rodzimą odmianą Trepát, z której powstaje różowa Cava, oraz białymi odmianami Macabeo i Parellada. Winnica Conca de Barberà w Tarragonie używa najwyższej jakości winogron w Katalonii, tworząc kalsyczną linię Canvas.



VILLA CLARA CAVA BRUT

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Cava DO
- Macabeo, Parellada
- białe, musujące
- 6-8°C 11,5% ---
- smażone karczochy, hiszpańska tortilla

Owocowe aromaty soczystych cytrusów i zielonych jabłek z nutami suszonych kwiatów i prażonych migdałów. Lekkie i świeże z eleganckimi bąbelkami i mineralnym finiszem.

VILLA CLARA CAVA SEMI SEC

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Cava DO
- Macabeo, Parellada
- białe, musujące
- 8-10°C 11,5% ---
- krewetki al pil-pil, krem kataloński

Aromaty pieczonego jabłka i dojrzałych gruszek z nutami świeżej brioszki. W ustach lekkie i odświeżające z zaznaczoną owocową słodyczą. Delikatne bąbelki i długi finisz.

VILLA CLARA CAVA ROSÉ

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Cava DO
- Trepát
- różowe, musujące
- 8-10°C 11,5% ---
- jamón ibérico, tataki z tuńczyka

Intensywne aromaty słodkich malin, dojrzałych truskawek i soczystych wiśni. W ustach średnie ciało, delikatna kwasowość i długi, lekko pikantny finisz.

HISZPANIA PRIORAT



› NIEWIELKI REGION, POTĘŻNE WINA

Ten mały (1400 hektarów obsadzonych winoroślą), geograficznie niezbyt gościnny hiszpański region winiarski produkuje jedno z najpotężniejszych czerwonych win w kraju. Położony w Katalonii, na wschód od portowego miasta Tarragona, znany jest przede wszystkim z intensywnie aromatycznych czerwonych win ze szczepów Garnacha oraz Carignan, białe wina stanowią jedynie 10% produkcji. W regionie dominuje łańcuch górski Montsant, co sprawia, że wiele winnic znajduje

się na costers („stromie zbocze”) o nachyleniu od 15 do nawet 60 procent. Winnice są często zbyt strome i wąskie do zbioru maszynowego, co wymusza na winiarzach ręczne zbiory, a na zboczach dominuje gleba łupkowa znana pod nazwą licorella („lukrecja” ze względu na jej ciemny kolor).

› NIEODKRYTY POTENCJAŁ

Mimo długiej historii i tradycji winiarskiej, ciężkie warunki uprawy na ostrych zboczach sprawiły, że Priorat przez wiele lat był niedoceniany. Dopiero w latach 70. nowe pokolenie winiarzy odkryło niezwykły potencjał tego regionu. Niska wydajność, stare winorośle (średni wiek to około 60 lat) i nieurodzajna gleba, która zmusza korzenie do wnikania w glebę nawet na głębokość 25 metrów, sprawiają, że te czerwone kupaże, bogate zarówno w alkohol, jak i taniny, o niezwykle skoncentrowanym ciele są dzisiaj uznawane za jedno z najlepszych win w Hiszpanii. Od 2000 roku Priorat może poszczycić się najwyższą klasą DOC. Zaszczyc ten dzieli jeszcze tylko z jednym regionem – Rioja.




mas doix
MAS DOIX

Mas Doix to projekt z 1998 r. dwóch spokrewnionych rodzin, Doix i Llagosteras, których tradycje winiarskie sięgają 1850 r. Winnice, położone w pobliżu wsi Poboleda, są chronione przez dwie naturalne bariery – Montsant i Serra del Mollo. Dzięki temu mogą się cieszyć chłodniejszą bryzą a niższa temperatura skutkuje późniejszym zbiorem i procesem dojrzewania. Dominująca w regionie gleba łupkową Llicorella i podkładkami w wieku od 70 do 105 lat, zapewnia zrównoważone zbiory.

MAS DOIX MURMURI '20

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  DOCa Priorat
-  Garnacha, Macabeu
-  białe, spokojne
-  10-12°C
-  13%
-  ---
-  zapiekane krewetki, sardynki

Bogaty bukiet pełen aromatów soczystych wiosennych owoców z pestkami-brzoskwinie i nektarynki, choć na pierwszy plan przebija się subtelna nuta ziołowa, przywodząca na myśl świeży florencki koper włoski. Średnie ciało, z długim mineralnym finiszem.



MAS DOIX SALANQUES '17

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  DOCa Priorat
-  Garnacha, Carignan, Syrah
-  czerwone, spokojne
-  16-18°C
-  15%
-  14 miesięcy
-  pieczone warzywa, stek wołowy z sosem z zielonego pieprzu

Bogaty bukiet ciemnych i czerwonych owoców z akcentem wanilii i cedru. W ustach intensywny smak soczystych suszonych śliwek i aksamitne taniny. Eleganckie z nutami octu balsamicznego, suszonych ziół i słodkich przypraw. Dobrze zbalansowane, intensywne i czyste.



MAS DOIX 1902 '17

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  DOCa Priorat
-  Carignan
-  czerwone, spokojne
-  16-18°C
-  15%
-  16 miesięcy
-  dziczyzna duszona w sosie śliwkowym, osso bucco

Stuletnie krzewy Carignan dają intensywny bukiet aromatów kwiatowych dopełnionych nutami wilgotnego grafitu i łupka oraz odrobiną ziemi i ziół z Prioratu. W ustach znajdziemy dojrzałe borówki i konfitury ze śliwek, miękkie taniny oraz soczystą kwasowość.



› HISZPANIA: PRIORAT/MAS DOIX

MAS DOIX LES CRESTES '19

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  DOCa Priorat
-  Garnacha Carignan, Syrah
-  czerwone, spokojne
-  16-18°C
-  15%
-  8 miesięcy
-  zupa z soczewicy, duszony królik z rozmarynem

Aromaty morwy, jeżyny i jagody z nutami czarnej herbaty oraz przyprawy piernikowej. W ustach intensywne i skoncentrowane z żywą kwasowością, zaznaczoną owocowością ciemnych czereśni oraz długim mineralnym finiszem.



MAS DOIX DOIX '16/'17

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  DOCa Priorat
-  Garnacha, Carignan
-  czerwone, spokojne
-  16-18°C
-  15%
-  16 miesięcy
-  ser Manchego, wolno pieczona łopatka jagnięca

Pełne intensywnych aromatów dojrzałych ciemnych owoców, aromatycznych śródziemnomorskich ziół oraz nuty dymne i grafitowe. Potężne i skoncentrowane, w ustach jedwabiste miękkie z delikatną kwasowością, okrągłymi taninami i wyjątkowo długim finiszem.



HISZPANIA
RIOJA



› KRÓLESTWO TEMPRANILLO

Rioja – to właśnie stąd pochodzą aromatyczne czerwone wina ze szczepu Tempranillo i Garnacha, które są najprawdopodobniej najbardziej popularnym winem z Hiszpanii. Położone w północnej Hiszpanii winnice Riojy podążają z biegiem rzeki Ebro przez około 100 km między miastami Haro i Alfaro.

› NA STYKU TRZECH REGIONÓW

Region winiarski Rioja najwięcej terenów posiada w regionie administracyjnym La Rioja, po którym otrzymał nazwę, chociaż winnice, które są najbardziej wysunięte na północ przenikają do sąsiadujących wspólnot autonomicznych Nawarry oraz Kraju Basków. Region jest w mniejszym stopniu wyznaczony przez granice polityczne czy administracyjne a bardziej przez cechy geograficzne, a dokładniej rzekę Ebro oraz pasma górskie Sierra de la Demanda i Sierra de Cantabria.

› OCHRONA GÓR KANTABRYJSKICH

Góry Kantabryjskie, które otaczają Rioję na północy i zachodzie, zapewniają jej winnicom schronienie przed zimnymi i mokrymi wpływami Oceanu Atlantyckiego. Dzięki temu lokalny klimat jest znacznie cieplejszy i bardziej suchy niż na północy. Gleby regionu są zróżnicowane w zależności od obszaru, ale te najlepsze zawierają wysoki poziom wapna.

› PIERWSZE DOC

Rioja była pierwszym hiszpańskim regionem winiarskim i już w 1933 roku uzyskała status DO, a w 1991 roku została podniesiona do najwyższego poziomu DOCa. Do dziś jedynie Rioja i Priorat mogą szczycić się tym najważniejszym tytułem w Hiszpanii.



Bodegas
Valdemar

BODEGAS VALDEMAR

Winnica od pięciu pokoleń zarządzana jest przez rodzinę Martinez Bujanda. Od ponad 130 lat produkują wino w winnicy na obrzeżach Logroño, stolicy Rioja. Bodegas Valdemar to obecnie jeden z nielicznych producentów w tym regionie, który do produkcji wina używa wyłącznie gron z własnych winnic. Szczególną cechą ich procesu winifikacji jest wydłużony czas przechowywania w beczkach crianzy, reserwy i gran reserwy. Obecnie Bodegas Valdemar to jeden z największych producentów wina w regionie Rioja - uprawy to łącznie 275 hektarów.



CONDE VALDEMAR
BLANCO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco
- białe, spokojne
- 6-8°C 12% ---
- smażone przegrzanki, patatas bravas

Lekkie wino o aromatach owoców egzotycznych, skórki cytryny i świeżo skoszonej trawy. W ustach świeże i owocowe.



CONDE VALDEMAR
TEMPRANILLO BLANCO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Tempranillo Blanco
- białe, spokojne
- 12-14°C 13,5% ---
- smażone sardynki, grillowane kalmary

Pełne aromatów cytrusowych, owoców tropikalnych i zielonego jabłka. W ustach lekkie i mineralne z muszną strukturą.



CONDE VALDEMAR
FINCA ALTO CANTABRIA

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Viura
- białe, spokojne
- 12-14°C 13% 6 miesięcy
- pieczony dorsz z orzechami

Fermentowane w dębowych beczkach. W nosie aromaty bananów i ananasa oraz wanilii. Na podniebieniu pełne i kremowe. Trwały finisz.



CONDE VALDEMAR
ROSÉ

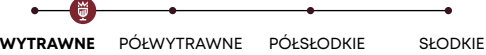
WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Garnacha, Viura
- różowe, spokojne
- 10-12°C 12,5% ---
- tatar z łososia, pad thai z krewetkami

Aromaty soczystych czereśni i słodkich poziomek z pudrową nutą oraz delikatną wonią jaśminu i magnolii. W ustach lekkie i gładkie.



CONDE VALDEMAR
TEMPRANILLO

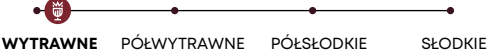


- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 czerwone, spokojne
- 🌡️ 14-16°C 🍷 13,5% 🕒 ---
- 🍽️ grillowany kurczak, pieczone warzywa

Aromatyczne, świeże wino o zapachu fiołków, wiśni i żurawiny. W ustach delikatne, z elegancją i nieagresywną taniną.



CONDE VALDEMAR
CRIANZA '17

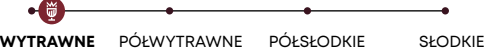


- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo, Graciano
- 🍷 czerwone, spokojne
- 🌡️ 16-18°C 🍷 13,5% 🕒 19 miesięcy
- 🍽️ grillowane chorizo, jamón iberico

Aromaty dojrzałych czerwonych owoców i orzechowej beczkowości. W ustach średnie ciało, soczyste taniny i zbalansowana kwasowość.



CONDE VALDEMAR
RESERVA '15

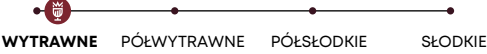


- 🍷 RegiDOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo, Garnacha, Graciano
- 🍷 czerwone, spokojne
- 🌡️ 16-18°C 🍷 14% 🕒 19 miesięcy
- 🍽️ pieczona jagnięcina, ser Cheddar

Pełne ciało, wyraźne taniny i długi finisz. Podkreślone nuty dębowe potężone z aromatami konfitur z dojrzałych czerwonych owoców. Moc i elegancja.



CONDE VALDEMAR
GRAN RESERVA



- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo, Graciano, Maturana
- 🍷 czerwone, spokojne
- 🌡️ 16-18°C 🍷 14% 🕒 30 miesięcy
- 🍽️ policzki wołowe z grzybami, ser Manchego

Tradycyjna i długodojrzejająca Gran Reserva. Aromaty powideł śliwkowych z nutami anyżu i goździków. W ustach gładkie, wręcz wypolerowane taniny i długi, trwały finisz.

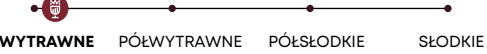


MARQUES DE REINOSA

Nazwa winnicy pochodzi od jej założyciela - markiza de Reinosy. Na początku XX wieku założył winnicę w Autol, stając się wkrótce jednym z pierwszych aktywnych eksporterów wina na obszarze Rioja. Do dziś winnica umiejętnie łączy tradycyjne, szlachetne wartości z nowoczesnym zacięciem. Na winach odbijają się specyficzne warunki upraw winorośli, które bezpiecznie skrywają się u podnóża klifów Sierra de Yerga i Peña Isasa. Dzięki temu wina są niezwykle intensywne.



GARDENOS
BLANCO

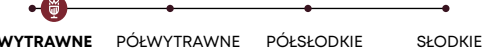


- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Viura, Verdejo
- 🍷 białe, spokojne
- 🌡️ 10-12°C 🍷 12,5% 🕒 ---
- 🍽️ grillowany dorsz z cytryną, sałatka z vinegret

Delikatne ziołowe i kwiatowe aromaty. W ustach lekkie i łagodne, nuty jabłek i gruszek oraz bardzo delikatna jabłkowa kwasowość.



GARDENOS
TINTO

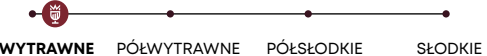


- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo, Garnacha
- 🍷 czerwone, spokojne
- 🌡️ 14-16°C 🍷 14% 🕒 ---
- 🍽️ dojrzewająca szynka iberico

Aromaty owoców jagody oraz śliwek z nutą czarnej oliwki. Dobrze zrównoważona owocowość z zaznaczoną taniną i delikatną kwasowością.



GARDENOS
CRIANZA

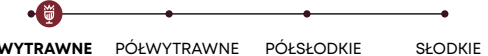


- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo
- 🍷 czerwone, spokojne
- 🌡️ 16-18°C 🍷 14% 🕒 6 miesięcy
- 🍽️ carpaccio z tuńczyka, grillowane chorizo

Aromaty wanilii oraz pieprzu, dojrzałe czereśnie i nuty balsamiczne. Delikatna słodycz czerwonych owoców ładnie balansuje kwasowość wina.



GARDENOS
RESERVA



- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo, Garnacha
- 🍷 czerwone, spokojne
- 🌡️ 16-18°C 🍷 14% 🕒 12 miesięcy
- 🍽️ smażona wieprzowina z grillowanymi warzywami, ser Manchego

W nosie wyczuwalne aromaty dojrzałych ciemnych owoców, nuty balsamiczne i mentolowe. W ustach pełne i gładkie.



MARQUES DE REINOSA
 TEMPRANILLO BLANCO
 '19/'20

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Tempranillo Blanco
- białe, spokojne
- 10-12°C

 12,5%

- pieczony dorsz z orzechami

Aromaty owoców egzotycznych. ananasa, gruszek, jabłka, cytrusów oraz z nutą anisem nut floralnych. W ustach świeże, zbalansowane oraz owocowe.



MARQUES DE REINOSA
 SEMIDULCE

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Tempranillo Blanco
- białe, spokojne
- 10-12°C

 11,5%

- sernik z brzoskwiniami, sałatka owocowa

Lekkie i cytrusowe z wyraźnie zaznaczoną owocową słodyczą. Aromaty dojrzałych gruszek, brzoskwiń, nektarynek i mandarynek.



MARQUES DE REINOSA
 TEMPARNILLO '19/'20

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Tempranillo, Garnacha
- czerwone, spokojne
- 14-16°C

 14%

- ser Manchego, pieczony indyk

Intensywne nuty owoców leśnych, truskawki w śmietanie oraz lukrecji. Świeże i owocowe o średnim cieple. Przyjemnie pikantny, ziołowy finisz.



MARQUES DE REINOSA
 CRIANZA '17

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Tempranillo, Graciano, Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C

 14,5%

 12 miesięcy
- grillowane chorizo, paella z królikiem

W nosie aromaty wanilii, cynamonu, borówki, śliwki oraz tostu i nut balsamicznych. Dobrze zbudowane z miękkimi, ładnie wkomponowanymi taninami ze skoncentrowaną owocowością. Długi, trwały finisz.



MARQUES DE REINOSA
 RESERVA '15/'16

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Tempranillo, Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C

 14%

 36 miesięcy
- pieczona jagnięcina

Intensywne aromaty balsamiczne oraz przypraw, z nutami mineralnymi, kakao oraz dojrzałych truskawek i jeżyn. Dobrze zbudowane, okrągłe i eleganckie. Długi finisz.

HISZPANIA

RIBERA DEL DUERO



Ribera del Duero to region, gdzie wytwarza się wysokiej jakości czerwone wina ze szczepu Tempranillo. Lokalnie występuje on pod nazwą Tinto Fino lub Tinta del Pais. Daje wina o głębokim kolorze, mocnej strukturze, z wyrazistymi taninami i złożonymi aromatami ciemnych owoców. W efekcie mają one długi potencjał starzenia i z wdziękiem dojrzewają przez lata.

Ribera del Duero znajduje się na podwyższonym północnym płaskowyżu Półwyspu Iberyjskiego (800 metrów n.p.m.). Nazwa regionu oznacza „brzeg Duero”, na cześć rzeki, która dzieli region i zapewnia lokalnym winnicom bardzo potrzebne nawodnienie. W sezonie wegetacyjnym po wysokich temperaturach w ciągu dnia następują znacznie chłodniejsze noce, co pomaga w optymalnym rozwinięciu aromatów i smaków winogron. Naprzemienne warstwy wapienia, margla i kredy znajdujące się pod warstwą mułu i gliny dodają złożoności i charakteru tutejszym winom.



Valdemar
 Family

FINCAS VALDEMACUCO

Jednym z nowych projektów Any i Jesusa Martinez Bujandy jest produkowanie win w Ribera del Duero pod marką Valdemar Family. Wina tam wytwarzane to odzwierciedlenie zarówno terroir regionu jak i stylu winnicy - połączenia powagi z subtelnością. W naszej ofercie znajdziecie wina z parceli Fincas Valdemacuco znajdującej się w miejscowości Nava de Roa. Produkuje się tam wina wyłącznie ze szczepu Tempranillo, tak dobrze znanego fanom win z Riojy.



FINCAS VALDEMACUCO
 ROBLE

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Ribera del Duero
- Tempranillo
- czerwone, spokojne
- 16-18°C

 14%

 4 miesięcy
- grillowana wołowina, twarde sery

Aromaty jagód, ziół i lukrecji. Na podniebieniu długie, o smaku ciemnych owoców leśnych i przypraw.



FINCAS VALDEMACUCO
 CRIANZA

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Ribera del Duero
- Tempranillo
- czerwone, spokojne
- 16-18°C

 14,5%

 14 miesięcy
- szarpana wieprzowina

Intensywne aromaty floralne, przyprawowe oraz nuty balsamiczne z łagodnym akcentem tostowym pochodzącym z długiego dojrzewania wina w beczce. W ustach miękkie, długie, z łagodnymi taninami.

HISZPANIA RÍAS BAIXAS



Krajobraz położony w północno-zachodniej części Hiszpanii: Rías Baixas bardziej przypomina zielone pola i skaliste wybrzeża Irlandii niż klasyczne obrazy suchych równin kastylijskich. Region ten charakteryzuje się umiarkowanymi temperaturami przez cały rok, mgłami oceanicznymi i średnimi rocznymi opadami. Wilgotny klimat jest równoważony dużo słonecznych godzin, dzięki czemu Albariño może w pełni dojrzeć.

Gleby Rías Baixas są dość jednolite, zdominowane przez granit, a w niektórych miejscach łupki. Duże rzeki i dopływy pozostawiły również osady aluwialne i koluwalne – połączenie gliny, mułu, piasku i żwiru. W glebie znajduje się ograniczona ilość materiału organicznego i niezwykle wysoki poziom mineralności co daje idealne warunki do uprawy Albariño oraz do produkcji eleganckich, aromatycznych i pełnych charakteru białych win, z których słynie Rías Baixas.

HISZPANIA UTIEL-REQUENA



Region Utiel-Requena, położony na zachód od Walencji specjalizuje się przede wszystkim w czerwonych i różowych winach ze szczepu Bobal.

Klimat jest kontynentalny złagodzony przez wpływy śródziemnomorskie. Zimą jest wystarczająco zimno na mróz i grad, podczas gdy latem winorośl może cierpieć z powodu ekstremalnych upałów: oznacza to, że temperatury wahają się od -10°C do 40°C przez cały rok. Region jest słoneczny (280 godzin słońca rocznie), w ciągu roku spada 450 mm deszczu.

Utiel-Requena ma dwa główne typy gleb: aluwialne i gliny z osadami wapienia. Klasyczny krajobraz Utiel-Requena ma niezapomniane czerwono-terakotowe gleby, rozciągające się w oddali, usiane krzewami winorośli. Widok tylko czasami przerywany jest przez drzewa.



Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Winnica rozpoczęła produkcję wina ponad sto lat temu, w 1899 roku. Dziś winnica prowadzona jest już przez czwarte i piąte pokolenie rodziny a ich praca doprowadziła do powstania nowoczesnej i profesjonalnej firmy, która jest w stanie produkować wina nawet na najbardziej wymagające rynki na całym świecie. Nieustannie dążą do oferowania wysokiej jakości win, które łączą tradycję z innowacją. W 2015 roku nowe pokolenie postanowiło stworzyć wyjątkowe i wyrafinowane Albariño, które odzwierciedla innowacyjny i ambitny charakter rodziny.

Od 1997 roku winnica jest zaangażowana w odkrywanie nowego regionu, który pozwala na produkcję wspólnych czerwonych win, ze szczepów, które dojrzewają w pobliżu morza. W ten sposób narodziła się linia Faustino Rivero Ulecia, w której wiodącą rolę odgrywa autochtoniczna odmiana winorośli – Bobal, z której powstają pełne, intensywne i dobrze zbalansowane wina.



FAUSTINO RIVERO ULECIA ALBARIÑO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Rías Baixas
- Albariño
- białe, spokojne
- 8-10°C 12,5% ---
- pieczarki faszerowane serem Manchego, krewetki pieczone z czosnkiem

Intensywne aromaty grejpfruta, nektarynki i skórki limonki z delikatnymi nutami kwiatowymi. W ustach lekkie i świeże z zaznaczoną owocowością, żywą kwasowością i długim mineralnym finiszem.



AUDIENCIA

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Utiel-Requena
- Bobala
- czerwone, spokojne
- 16-18°C 13,5% 3 miesiące
- paella z królikiem, grillowane warzywa

Aromaty dojrzałych owoców leśnych oraz truskawek, z subtelnymi nutami karmelu i wanilii. Na podniebieniu jeżyny i poziomki, przyjemna kwasowość, delikatne taniny i długi finisz.



› W CINIU SĄSIADA

Navarra, region na północy Hiszpanii, jest tradycyjnie związany z produkcją lekkiego i świeżego wina różowego. Jednak od niedawna, po latach spędzonych w cieniu swojego południowego sąsiada: Rioja, Navarra zaczyna mieć renomę również ze względu na wysokiej jakości czerwone wina, produkowane tutaj głównie ze szczepów Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot.

› NIEZWYKŁA RÓŻNORODNOŚĆ

Geografia Navarry jest bardzo zróżnicowana. Na tym stosunkowo niewielkim obszarze występują aż trzy strefy klimatyczne (od atlantyckiej na północy, poprzez kontynentalną, aż po śródziemnomorską na południu), co w połączeniu z urozmaiconą glebą, wysokościami oraz różnym nasłonecznieniem i opadami sprawia, że w Nawarrze produkuje się wiele stylów win z różnych odmian winogron. Niewiele regionów winiarskich może zaoferować ten poziom wysokiej jakości win białych, różowych, czerwonych i deserowych w granicach swojego terytorium.

› NIE TYLKO TEMPRANILLO

Tradycyjnie Navarra była silnie kojarzona ze swoim różowym winem, ale wzrost popularności czerwonych win opartych na Tempranillo zmotywował winiarzy do produkcji większej ilości tej szlachetnej odmiany, z których powstają skoncentrowane, owocowe, a jednocześnie beczkowe wina czerwone. Oprócz Tempranillo i Garnacha produkowane są również świetne wina czerwone na bazie Cabernet Sauvignon, Merlot i Pinot Noir. Niewielka ilość białych win z Navarry opiera się głównie na Chardonnay, Viurze i Garnacha Blanca.



SEÑORÍO DE SARRÍA

SEÑORÍO DE SARRÍA

Señorio de Sarria to ponad 160 hektarów winnic, na których uprawia się takie szczepy jak Garnacha, Graciano i Cabernet Sauvignon, z których powstają czerwone wina oraz Chardonnay i Verdejo, które są podstawą win białych. Butelki z DO Navarra w tradycyjnej linii Señorio de Sarria świetnie oddaje charakter tej apelacji. W efekcie powstają dobrze zbudowane, a zarazem świeże i bardzo owocowe wina. Część z nich poddawana jest kilkumiesięcznej fermentacji w beczkach z francuskiego dębu.



SEÑORÍO DE SARRÍA

CHARDONNAY

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Navarra
- Chardonnay
- białe, spokojne
- 10-12°C % 13,5%
- risotto z krewetkami

Aromaty grejpfruta i ananasa z zaznaczoną nutą białych kwiatów. Lekkie i świeże o długim finiszu.



SEÑORÍO DE SARRÍA

ROBLE

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Navarra
- Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 14,5%
- 3 miesiące
- solony dorsz, paella

Intensywne aromaty czerwonych owoców oraz czerwonego pieprzu. W ustach lekkie, świeże i owocowe z miękkimi taninami oraz nutami balsamicznymi.



SEÑORÍO DE SARRÍA

CRianza

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Navarra
- Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 14,5%
- 12 miesięcy
- kuskus z jagnięciną, chorizo

Aromaty jeżyn, jagód i malin z nutami korzennymi. Na podniebieniu średnie ciało z zaznaczoną owocowością, nuty wanilli i miękkie taniny.



SEÑORÍO DE SARRÍA

RESERVA

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Navarra
- Cabernet Sauvignon, Graciano
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 14%
- 24 miesięcy
- pikantny gulasz wołowy

Bukiet dojrzałych ciemnych owoców, wanilli oraz kardamonu. W ustach pełne i gładkie z nutami przyprawowymi. Długi, pikantny finisz.

HISZPANIA RUEDA



Rueda - region winiarski położony nad rzeką Duero, słynie z wytrawnych, aromatycznych białych win produkowanych z odmiany Verdejo. Na wysokim płaskowyżu Kastylii i Leon krajobraz jest dziki, a ziemia mało urodzajna, co sprawia, że winorośle są zmuszone do ciężkiej pracy, aby przetrwać.

Klimat w tej części Hiszpanii jest wyraźnie kontynentalny, co oznacza gorące, surowe lata i mroźne zimy, często z temperaturami poniżej zera. Po upalnych, suchych letnich dniach następują rześkie, chłodne noce, które odświeżają winorośl i pomagają zachować kwasowość w winach.

Region ten jest pozbawiony jakichkolwiek wpływów morskich przez Cordillera Cantábrica, pasmo górskie, które oddziela go od Zatoki Biskajskiej i Oceanu Atlantyckiego.

HISZPANIA TORO



Toro znajduje się na środkowym płaskowyżu Hiszpanii w Kastylii i Leon. Mroźne zimy, gorące lata i nikłe opady deszczu w okresie wegetacji sprawiają, że uprawa winogron staje się tam prawdziwym wyzwaniem.

Mimo tych ciężkich warunków wino z regionu Toro od wieków cieszy się niestąbną popularnością - to ulubione wino rodziny królewskiej, a źródła historyczne donoszą, iż zostało zabrane przez Krzysztofa Kolumba na wyprawę w poszukiwaniu Indii w 1492 roku. W 1933 roku region jako jeden z pierwszych otrzymał status DO.

Najważniejszym szczepem jest niewątpliwie Tinta de Toro, które bywa traktowane jako synonim Tempranillo, choć między szczepami istnieją różnice - Tinta de Toro jest ciemniejsza i bogatsza w garbniki. Dodatkowo wina mają wysoką zawartość alkoholu. Trudno w nich szukać delikatności i powściągliwości.



SEÑORÍO DE SARRÍA

Señorío de Sarria to ponad 160 hektarów powierzchni winnic, na których uprawia się Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon i Merlot, z których powstają czerwone wina oraz Chardonnay i Verdejo, które są podstawą win białych. Tradycyjna linia Señorío de Sarria świetnie oddaje charakter apelacji DO Rueda. W efekcie powstają lekkie, świeże, bardzo owocowe i niezwykle aromatyczne wina ze szczepu Verdejo.



OROT

Bodega Toresanas to 20 hektarów winnicy położonej w południowowschodniej części regionu Zamora. Korzystny klimat i gleba oferują doskonałe warunki do uprawy lokalnych odmian winorośli. Winnica specjalizuje się w uprawie szczepu Tinta de Toro i położona jest w samym sercu apelacji. Winogrona są ręcznie zbierane i sortowane przed umieszczeniem w kadziach. Bodega Toresanas posiada piwnicę spełniającą kryteria dojrzewania win w dębowych beczkach klasy crianza.



SEÑORÍO DE SARRÍA VERDEJO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Rueda
- Verdejo
- białe, spokojne
- 8-10°C % 13,5% ---
- guacamole, ceviche

Intensywne aromaty tropikalnych owoców, gruszek przeplatane cytrusowymi nutami. Lekkie, owocowe ze zbalansowaną kwasowością. Pikantny i ziołowy finisz.



OROT JOVEN

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Toro
- Tampranillo/Tinta de Toro
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 14,5% ---
- pizza z pepperoni, carpaccio z cielęciny

Intensywne aromaty ciemnych owoców z delikatnymi kwiatowymi akcentami. W ustach lekkie i świeże z podkreśloną owocowością z pikantnymi i mineralnymi nutami na finiszu.



OROT ROBLE

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Toro
- Tampranillo/Tinta de Toro
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 14,5% 6 miesięcy
- burrito z wołowiną

Świeże, żywe, a zarazem eleganckie wino. Aromaty wiśni i truskawek. W ustach dobrze zbudowane, delikatnie pikantne z zaznaczoną owocowością i czekoladową nutą.

HISZPANIA ARAGONIA



» SUROWY KLIMAT

Aragonia to region położony w północno-wschodniej części Hiszpanii między Nawarrą a Katalonią. Na jej obszarze znajdują się cztery regiony winiarskie: Calatayud, Cariñena, Somontano oraz Campo de Borja. W regionie panuje surowy, suchy klimat. Winogrona uprawiane są na lekkiej, łupkowej glebie z dużą ilością wapni.

» STARE WINOROŚLE

Zbiory w tym regionie są zdecydowanie mniejsze niż w innych częściach Hiszpanii. Z pewnością wpływ na to ma klimat, ale także wiek winorośli - bardzo często są to kilkudziesięcioletnie krzewy. Nie dają one tak dużej ilości owoców jak młoda winorośl, ale za to otrzymać z nich można bardzo dobre winogrona, które idealnie nadają się do produkcji świetnych win. W takich warunkach idealnie odnajduje się szczep Garnacha, który wydaje na świat potężne, taniiczne win.

» IMPERIUM GARNACHY

W Aragonii już od początku XII produkuje się wino przede wszystkim oparte na szczepie Garnacha. Dlatego też często tę prowincję nazywa się „Imperio de la Garnacha”, czyli „Imperium Garnachy”.



BODEGAS BORSAO

Początki winnicy Borsao sięgają 1958 roku, kiedy stworzono spółdzielnię Borja. W 2001 roku spółdzielnię przekształcono w spółkę akcyjną o nazwie Bodegas Borsao. Ich olbrzymie doświadczenie wraz z wielkim potencjałem wielu winnic umożliwiło stworzenie win o kompletnie nowej jakości. Wysiłek winiarzy z Bodegas Borsao docenił Robert Parker, przyznając tytuł najlepszego jakościowo wino ze szczepu Garnacha dla Tres Picos w latach 2012-2014.



BODEGAS BORSAO TINTO SELECCIÓN

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campo de Borja
- Granacha, Tempranillo, Syrah
- czerwone, spokojne
- 16°C % 14,5% ---
- twardy ser, gotowane policzki wołowe, smazone chorizo

Głęboka czerwona barwa. Aromaty dojrzałych owoców pestkowych, pełnych kwiatów i słodkich przypraw. W ustach skoncentrowane, o gładkich, owocowych taninach. Długi, pikantny nisz.



BODEGAS BORSAO BEROLA

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campo de Borja
- Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 15% 14 miesięcy
- grillowany steak z antrykotu, dojrzewające twarde sery

Aromaty ciemnych owoców leśnych. W ustach aksamitne, gładkie, o wyraźnych taninach i subtelnej kwasowości. Świetnie zbalansowany alkohol.



BODEGAS BORSAO ZARIHS SYRAH

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campo de Borja
- Syrah
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 15% 14 miesięcy
- gulasz wieprzowy z ostrą papryką, pieczona kaczka

Aromat jeżyn z nutą dymu, czekolady. Pełna i miękka struktura z nutami ciemnych jagód, suszonych śliwek, pieprzu czy też kawy espresso.



BODEGAS BORSAO TRES PICOS

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campo de Borja
- Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 15% ---
- kotlety jagnięce, duszona wołowina z sosem pieczeniowym

Wyraźne aromaty dojrzałych czerwonych owoców i śmietanki. Doskonała struktura. Nuty skórzane i waniliowe. Miękkie, jedwabne taniny.



BODEGAS ALTO MONCAYO

Alto Moncayo jest stosunkowo młodą winnicą, która powstała w 2002 roku. Od samego początku celem właścicieli było stworzenie najwyższej jakości win produkowanych wyłącznie ze szczepu Garnacha. Na 92 hektarach charakterystycznie czerwonej gliny rosną stuletnie winorośla, które świetnie oddają koncentrację i soczystą owocowość szczepu. Wina z Moncayo posiadają aurę wyjątkowości i ponadczasowej elegancji, którą regularnie docenia Robert Parker.



BODEGAS ALTO MONCAYO VERATON

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campo de Borja
- Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C 15,5% 20 miesięcy
- jagnięcina po prowansalsku

Garnacha z krzewów między 30 a 50 rokiem życia. Leżakujące w beczkach przez 16 miesięcy. Wino o wybornych balsamicznych nutach, czekoladowym akcentie i aromatach ciemnych owoców.



BODEGAS ALTO MONCAYO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campo de Borja
- Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C 16% 20 miesięcy
- perliczka z trufkami

Garnacha z krzewów w wieku od 40 do 70 lat. Leżakowana w nowych beczkach przez 20 miesięcy. Niezwykły, złożony nos, z aromatami balsamicznymi, czerwonymi i czarnymi owocami, pieczonymi nutami i bardzo dobrą strukturą w ustach.



BODEGAS ALTO MONCAYO AQUILON

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campo de Borja
- Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C 16% 24 miesiące
- stek wołowy w sosie z zielonego pieprzu

Kwintensencja szczepu Garnacha! Owoce z krzewów o wieku od 60 do 100 lat. Leżakowane przez 24 miesiące w nowych beczkach. Potężne wino, ale zarazem świeże. Duża koncentracja smaku i doskonały balans.



U PODNÓŻA EL MONCAYO

Ze wszystkich aragońskich apelacji, Campo de Borja charakteryzuje się najbardziej suchym klimatem oraz wapienną, bogatą w substancje odżywcze glebą. Warunki takie szczególnie upodobała sobie winorośl, której „Imperio de la Garnacha” zawdzięcza swą jakże adekwatną nazwę. Uprawa jednego z najpopularniejszych szczepów winorośli na świecie sięga tu bowiem 68% powierzchni uprawnej regionu dominując znacznie nad drugim w kolejności Tempranillo stanowiącym ok 11% całości. W najwyższej części miasta Borja znajduje się Bodegas Alto Moncayo, która swą nazwę wzięta od góry El Moncayo. Jej ośnieżone szczyty można podziwiać z winnicy. Garnacha z Alto Moncayo zdecydowanie wyróżnia się od reszty win z Campo de Borja. Wynika to z bardzo ścisłej selekcji winogron, rodzaju gleby, na której są uprawiane i sędziwego wieku winorośli, dzięki czemu wina są pełne smaku i aromatu oraz elegancji.

KLIMAT: Bliskość szczytu Moncayo nadaje temu obszarowi chłodny, suchy klimat kontynentalny, (zimą można odczuć wpływ Atlantyku, a latem Morza Śródziemnego). Odmienne mikroklimaty różnią się od siebie w zależności od wysokości, na której znajduje się winnica.

GLEBA: Stare winorośla Garnachy rosną u podnóża lodowców lub na zboczach gór na kamienistych glebach z wapienia lub margla, dolomitu, kwarcytu i łupka. Wysoka przepuszczalność pozwala wodzie przedostać się do głębszych warstw gliny.



Winnica Alto Moncayo produkuje jedno z najlepszych win w regionie. Ich garnacha otrzymała 100 pkt. od Roberta Parkera w 2013 roku.



GARNACHA



DO CAMPO DE BORJA

HISZPANIA SHERRY



› SPALONY SŁOŃCEM REGION

Jerez de la Frontera, spalony słońcem zakątek południowo-zachodniej Hiszpanii, jest miastem o długich tradycjach winiarskich. Niewiele win może pochwalić się tak wyjątkową historią jak robione tam Sherry. Pierwsza apelacja DO została przyznana w 1933 r. właśnie regionowi Jerez, ale już wcześniej Sherry było niezwykle popularne, nie tylko w Hiszpanii, ale także we Francji i Anglii.

› OPTYMALNY KLIMAT

Bardzo ważny dla produkcji wina jest klimat. Silny wpływ mają na to zarówno chłodzące efekty Oceanu Atlantyckiego, jak i ciepło pochodzące ze wschodnich równin. Wilgotne wiatry przybrzeżne dają umiarkowane temperatury a 300 słonecznych dni w roku, pomagają osiągnąć optymalną dojrzałość winogron, z których robi się zarówno wina wytrawne (Fino, Manzanilla, Oloroso) jak i słodkie (Cream, Pedro Ximenez).

› SOLERA

Sherry powstaje dzięki systemowi mieszania znanemu jako Solera, który polega na starzeniu wina poprzez mieszanie zawartości z różnych starzonych beczek w taki sposób, aby gotowy produkt był mieszaniną wielu roczników. Ten unikatowy system składa się z kilku rzędów małych dębowych beczek ułożonych jedna na drugiej, pogrupowanych według roczników. Najstarsze wino znajduje się w dolnych beczkach, a najmłodsze roczniki można znaleźć na samej górze. Żadna beczka z winem nigdy nie jest całkowicie opróżniona, więc jakaś część wcześniejszego Sherry zawsze pozostaje w dębowych beczkach. Teoretycznie ślady pierwszego wina umieszczonego w systemie Solera mogą występować nawet po 50 lub 100 latach.

› HISZPANIA: SHERRY



BODEGAS GUTIÉRREZ COLOSÍA

Jedyny producent z siedzibą położoną na brzegu rzeki Guadalete w Puerto Santa Maria. Silny wpływ wiatrów Levante i Poniente, jak również wysoka wilgotność tworzą wspaniałe warunki do leżakowania wina. W dużej piwnicy przez lata starzały trzymane w tajemnicy szlachetne trunki wytwarzane systemem Solera. Początki winnicy sięgają 1838 roku. Na początku XX wieku przejął ją prapradziadek obecnego właściciela. Juan Carlos Gutiérrez z żoną dostosował winnicę do nowych przepisów, jakie zaczęły obowiązywać w Jerez (Sherry). Obecnie jest to jeden z mniejszych producentów, ale mocno skupiony na jakości swojego produktu.

GUTIÉRREZ COLOSÍA FINO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Jerez-Xérès-Sherry
- Palomino
- białe, spokojne
- 8-10°C % 15%
- pieczony dorsz, sardynki

Wytrawna sherry o niskiej kwasowości. Wyczuwalny jest smak soli, cierpki aromat zielonych migdałów, jak również zapach ciasta chlebowego i polnych ziół.

GUTIÉRREZ COLOSÍA CREAM

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Jerez-Xérès-Sherry
- Palomino, Pedro Ximénez
- białe, spokojne
- 10-12°C % 18%
- ciasto z daktyli, foie gras

Głęboki wiśniowy kolor. Wino z lekko dymnym, beczkowym nosem i nutami kandyzowanych owoców i przypraw. W ustach pełne, z dojrzałymi taninami. W smaku dojrzałe owoce leśne i suszone śliwki. Długi finisz.

GUTIÉRREZ COLOSÍA AMONTILLADO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Jerez-Xérès-Sherry
- Palomino
- białe, spokojne
- 11-13°C % 18%
- grillowane karczochy, dojrzały twardy ser

Intensywne, ale zarazem subtelne. Nuty słonego karmelu, migdałów i suszonych moreli. W ustach kremowe i orzechowe z bardzo delikatnie zaznaczoną kwasowością i z akcentem oliwek na finiszu.

GUTIÉRREZ COLOSÍA PEDRO XIMÉNEZ

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Jerez-Xérès-Sherry
- Pedro Ximénez
- białe, spokojne
- 13-14°C % 17%
- ciasto orzechowe z lodami waniliowymi, gorzka czekolada

Bogaty bukiet - rodzynki, figi, kandyzowane owoce, orzechy, miód i śliwkowe powidła. W ustach aksamitne i pełne nutami melasy i dojrzałych daktyli. Na finiszu pikantne z delikatną kwasowością.