





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	66-67
Celler Credo	68
Vinícola de Sarraí	71

PRIORAT

Mas Doix	72-73
----------	-------

RIOJA

Bodegas Valdemar	75-76
Marques de Reinosa	77-78

RIBERA DEL DUERO

Fincas Valdemacuco	79
--------------------	----

RÍAS BAIXAS

Faustino Rivero Ulecia	80
------------------------	----

UTIEL-REQUENA

Grupo Coviñas	83
---------------	----

NAVARRA

Señorío de Sarraí	85
-------------------	----

RUEDA

Señorío de Sarraí	86
-------------------	----

TORO

Orot	87
------	----

ARAGONIA

Bodegas Borsao	89
Bodegas Alto Moncayo	90

SHERRY

Bodegas Gutiérrez Colosía	93
---------------------------	----



› 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, Trepas, Merlot, Monastrell – lista jest tak ciekawa i zróżnicowana 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 wino 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.



› 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

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.



Recaredo

RECAREDO



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, Macabeo 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.



RECAREDO TERRERS BRUT NATURE '17/'18

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

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

Kompleksowe i eleganckie. Aromaty mineralne, autolityczne i cytrusowe. Zadowolili najwybredniejszych koneserów szlache-nych win musujących. Dojrze- wa 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 przyjem-ny długi finisz. Dojrze- wa 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% ---
- zapiekany dorsz z masłem ziołowym

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



RECAREDO RESERVA PARTICULAR '07

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

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

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



RECAREDO TUÓ 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 zapo- mina! Aromaty dzikich ziół i mineralności, orzechowych ciastek, tarty cytrynowej i palonego karmelu. W ustach fantastycz- nie zbalansowane, kremowe i eleganckie lecz niepozbawione grejfrutowej kwasowo-ści. Dojrze- wa na osadzie ok. 155 miesięcy.



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.



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.



› 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 llicorella („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. Zaszczyt 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 '22

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOQ 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 LES CRESTES '19/'20

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOQ 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 SALANQUES '18/'21

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOQ 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. Elegancie z nutami octu balsamicznego, suszonych ziół i słodkich przypraw. Dobrze zbalansowane, intensywne i czyste.



MAS DOIX DOIX '16/'17

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOQ Priorat
- Garnacha, Carignan
- czerwone, spokojne
- 16-18°C 15% 16 miesięcy
- ser Manchego, wolno pieczona łopatką jagnięcia

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



MAS DOIX 1902 '17

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOQ 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

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 crianza, reserwy i gran reserwy. Obecnie Bodegas Valdemar to jeden z największych producentów wina w regionie Rioja - uprawy to łącznie 275 hektarów.



V CONDE VALDEMAR BLANCO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

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

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



V 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 muśniętą maślaną strukturą.



V 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.



V CONDE VALDEMAR ROSÉ

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

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

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



V CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- 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.



V CONDE VALDEMAR CRIANZA '18/'19

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa Rioja
- Tempranillo, Graciano
- czerwone, spokojne
- 16-18°C 13,5% 19 miesięcy
- grillowane chorizo, jamón ibérico

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



V CONDE VALDEMAR RESERVA '16

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DOCa 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 połączone z aromatami konfitur z dojrzałych czerwonych owoców. Moc i elegancja.



V CONDE VALDEMAR GRAN RESERVA '15

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

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

Tradycyjna i długodojrzewająca 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

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  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

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  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

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  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

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

-  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 '22/'23

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- 🍷 DOCa Rioja
- 🍇 Tempranillo Blanco
- 🍷 białe, spokojne
- 🌡️ 10-12°C % 12,5% ☕ ---
- 🍷 pieczony dorsz z orzechami

Aromaty owoców egzotycznych. ananasa, gruszek, jabłek, cytrusów oraz z nutą ananasa. 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 '22/'23

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 ciele. Przyjemnie pikantny, ziołowy finisz.



MARQUES DE REINOSA CRIANZA '21

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 tostów i nut balsamicznych. Dobrze zbudowane z miękkimi, ładnie wkomponowanymi taninami ze skoncentrowaną owocowością. Długi, trwały finisz.



MARQUES DE REINOSA RESERVA '18/'19

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.

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 Rioja.

FINCAS VALDEMACUCO ROBLE

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE



- DO Ribera del Duero
- Tempranillo
- czerwone, spokojne
- 16-18°C 14% 4 miesiące
- 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 położonego 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.

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.



› BOBAL WYJĄTKOWY SZCZEP

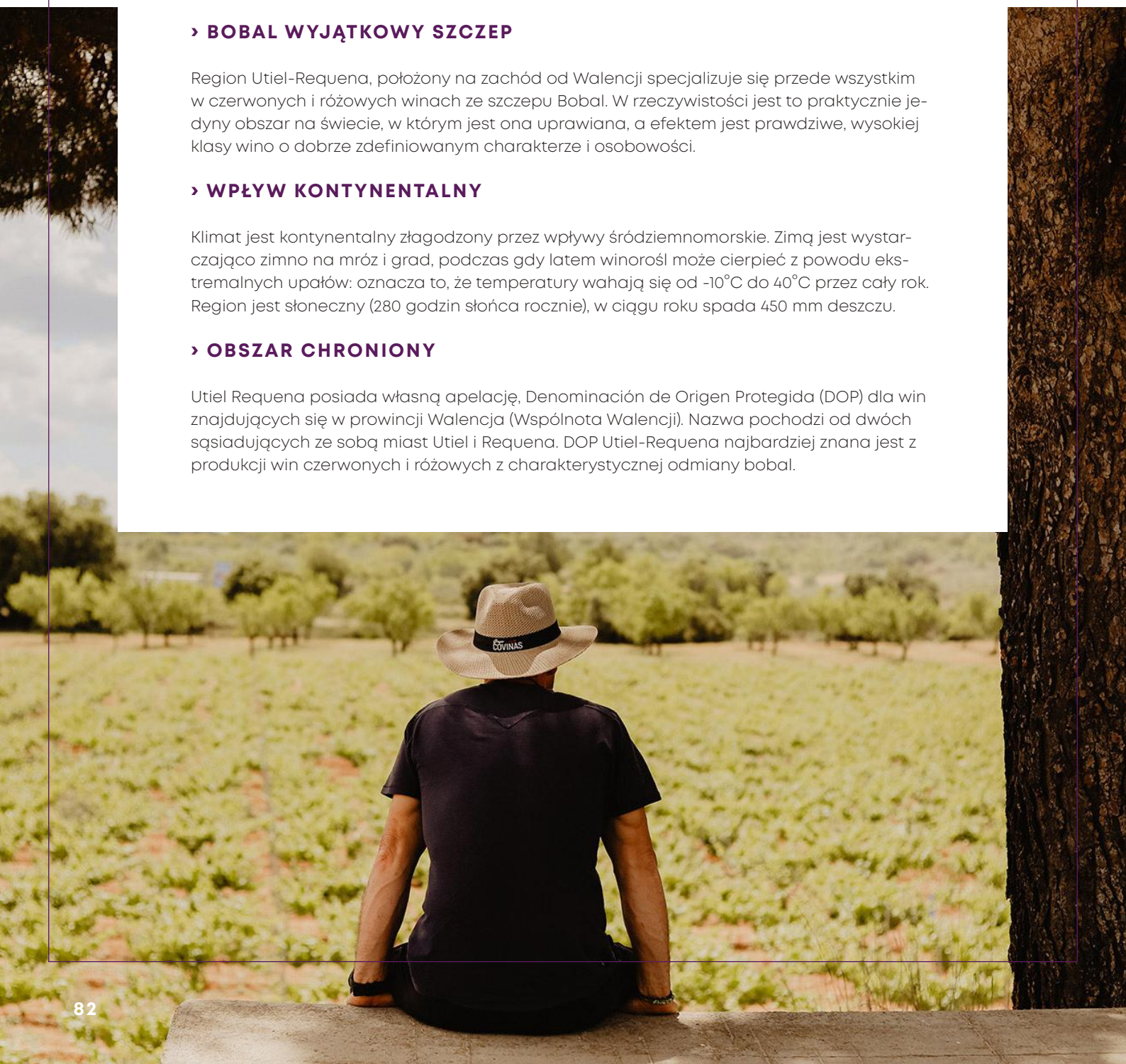
Region Utiel-Requena, położony na zachód od Walencji specjalizuje się przede wszystkim w czerwonych i różowych winach ze szczepu Bobal. W rzeczywistości jest to praktycznie jedyny obszar na świecie, w którym jest ona uprawiana, a efektem jest prawdziwe, wysokiej klasy wino o dobrze zdefiniowanym charakterze i osobowości.

› WPŁYW KONTYNETALNY

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.

› OBSZAR CHRONIONY

Utiel Requena posiada własną apelację, Denominación de Origen Protegida (DOP) dla win znajdujących się w prowincji Walencja (Wspólnota Walencji). Nazwa pochodzi od dwóch sąsiadujących ze sobą miast Utiel i Requena. DOP Utiel-Requena najbardziej znana jest z produkcji win czerwonych i różowych z charakterystycznej odmiany bobal.



Znany producent wina zlokalizowany w Requena, Walencja, Hiszpania. Założony w 1965 roku, rozpoczął działalność jako spółdzielnia dziesięciu lokalnych winiarni i od tego czasu rozrósł się, stając się największym producentem wina w apelacji D.O. Utiel-Requena. Obecnie Grupo Coviñas jest wiodącą winiarnią w DO Utiel-Requena, właściciel prawie połowy winnic w regionie, który reprezentuje ponad 3000 plantatorów.



AULA CHARDONNAY

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Walencja
- Chardonnay
- białe, spokojne
- 8-10°C % 11,5%
- ryby, dania z kurczakiem

Wyraźne aromaty tropikalnych owoców, takich jak ananas, cytryna i mango. W smaku jest świeże i zrównoważone, z lekkimi nutami kwiatowymi. Kwasowość jest dobrze wyważona, co nadaje winu orzeźwiającego charakteru.



AULA MACABEO SAUVIGNON BLANC

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- D.O. Utiel Requena
- Macabeo, Sauvignon Blanc
- białe, spokojne
- 8-10°C % 12%
- owoce morza, ryby i makarony

Nuty owoców cytrusowych, takich jak cytryna i pomarańcza, a także lekkie akcenty kwiatów. Na podniebieniu wino zrównoważone, z dobrze zbilansowaną kwasowością. Finisz z delikatnymi nutami owoców tropikalnych.



AULA BOBAL MERLOT

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Utiel-Requena
- Bobal, Merlot
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 13%
- 3 miesiące
- półtwarde sery, dania z kurczaka

Dominują nuty czerwonych owoców, takich jak wiśnie i maliny, z subtelnymi akcentami fiołków i przypraw. Finisz jest długi i elegancki, z delikatnymi nutami dębu i przypraw.



V PALACIO DE NIDA MACABEO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- D.O. Utiel Requena
- Macabeo
- białe, spokojne
- 8-10°C % 12%
- owoce morza, paella

Aromatyczne nuty jabłka i białej gruszek łączą się z delikatnym akcentem tropikalnych owoców i nutą miodu na finiszu. W smaku jest lekkie, świeże i zrównoważone z odrobiną słodczy.



V PALACIO DE NIDA BOBAL TEMPRANILLO

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Utiel-Requena
- Bobal Tempranillo
- czerwone, spokojne
- 14-16°C % 12,5%
- makaron, białe mięsa, sałatki

Wyczuwalne nuty malin i jeżyn tworzą atrakcyjny i złożony profil smakowy. Jest to wino o dobrze zbalansowanej strukturze, które wyróżnia się na podniebieniu dzięki intensywnym nutom czerwonych owoców.

HISZPANIA

NAVARRA



› W CIENIU SĄSIADA

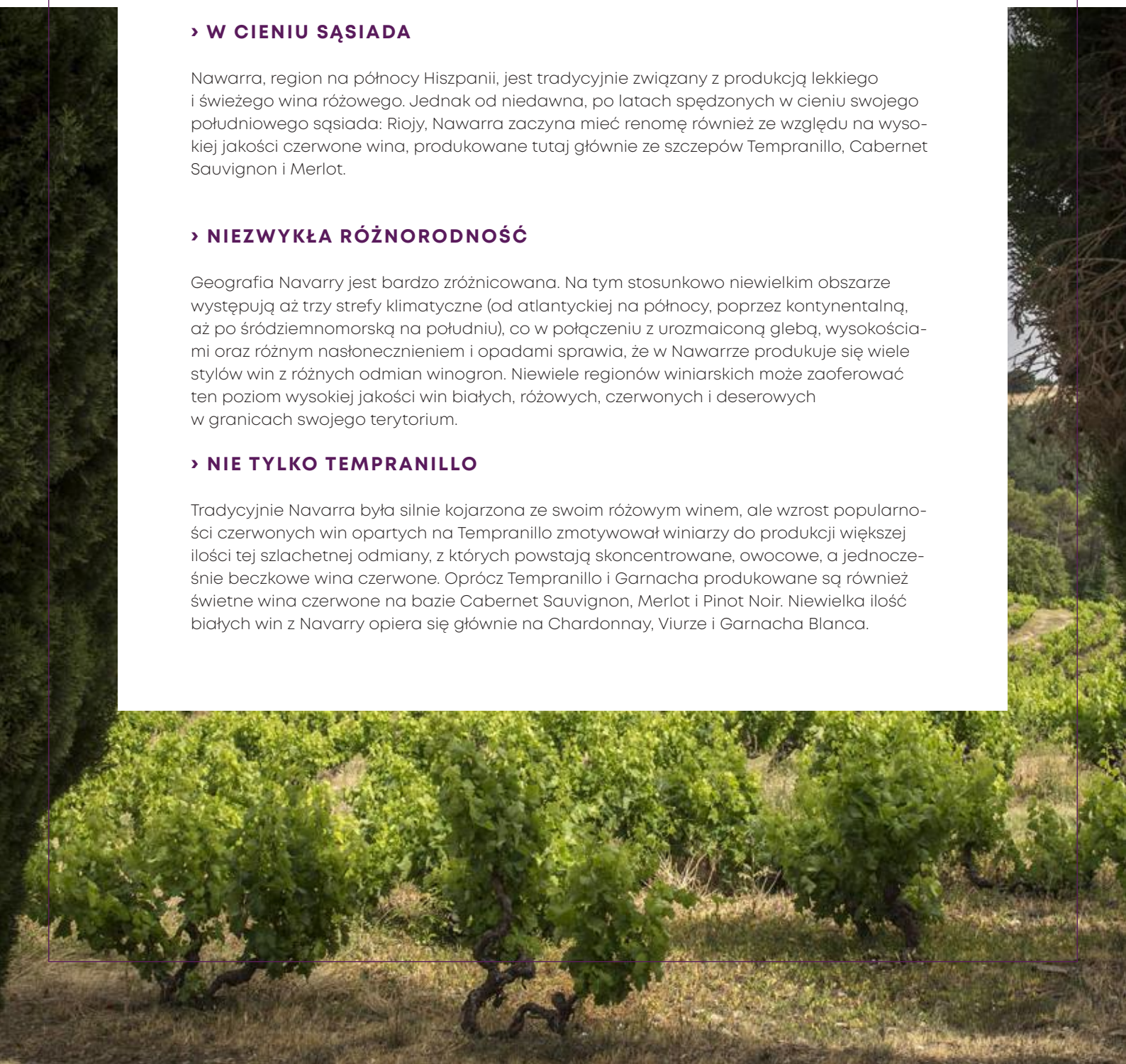
Nawarra, region na północy Hiszpanii, jest tradycyjnie związany z produkcją lekkiego i świeżego wina różowego. Jednak od niedawna, po latach spędzonych w cieniu swojego południowego sąsiada: Riojy, Nawarra zaczyna mieć renomę również ze względu na wysokiej jakości czerwone wina, produkowane tutaj głównie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

Señorío de Sarriá 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 Señorío de Sarriá 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 miesiące
- 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 winorośle 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.




SARRÍA
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.



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.

HISZPANIA TORO



Toro znajduje się na środkowym płaskowyżu Hiszpanii w Kastylii i Leon. Mroźne zimy, gorące lata i nagle 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 nieustannie 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.



TT
OROT
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.



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, taniące wina.

› IMPERIUM GARNACHY

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



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 wina ze szczepu Garnacha dla Tres Picos w latach 2012-2014.



BODEGAS BORSAO TINTO SELECCIÓN

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- DO Campa de Borja
- Granacha, Tempranillo, Syrah
- czerwone, spokojne
- 16°C % 14,5% ---
- ---
- ---

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



BODEGAS BORSAO BEROLA

WYTRAWNE PÓŁWYTRAWNE PÓŁSŁODKIE SŁODKIE

- Campo de Borja
- Garnacha
- czerwone, spokojne
- 16-18°C % 15% 14 miesięcy
- ---
- ---

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
- ---
- ---

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% ---
- ---
- ---

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 truflami

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.

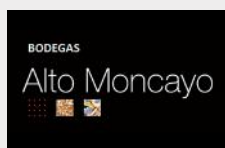


BODEGAS ALTO MONCAYO AQUILION

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 wapenną, 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 wzięła 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



› 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.



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 pradziadek 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-Xères-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-Xères-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-Xères-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-Xères-Sherry
-  Pedro Ximénez
-  białe, spokojne
-  13-14°C % 17% ☞ ---
-  ciasto orzechowe z lodami waniliowymi, gorzka czekolada

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

