

IZADI LARROSA 2017

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Ruth Rodríguez.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2017**
 Calificación de la cosecha:

Viñedo: Selección de viñedos viejos plantados en vaso a gran altura, quizá uno de los más altos de Rioja.

Año de plantación: Sobre 1960

Rendimientos: 5.000 kilos/ha

Superficie del viñedo: 20 hectáreas.

Estilo de poda: En vaso.

Densidad de plantación: Media de 3.500 plantas/ha.

Región: D.O. Ca. Rioja - Rioja Alavesa.

Suelos: Arcilloso-calcáreo.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 790 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.

Pluviométrica: 492 mm.

Temperatura media: 11,89°C

Exposición solar: 2.250 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.

Irrigación: No.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: No

Crianza:

Tipo de bodega:

Edad de las bodegas:

Clarificación: Sí

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si

Variedades: 100% Garnacha.

Alcohol: 13,5 %

Acidez total: 6 g/l.

PH: 3,25

Acidez Volátil: 0,32 g/l.

Producción: 121.214 botellas de 75 cl. y 100 botellas de 3 litros.

Conservación: A 9°C.

Notas de cata: Color rosa palo. Aroma frescos a fruta blanca, pera, cereza, manzana. Paso por boca ligero y agradable, con recuerdos a fruta jugosa pero no empalagosa. Sutil y persistente recuerdo con buena acidez.



IZADI WHITE 2017

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Alfonso Arciniega.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2017**
 Calificación de la cosecha:

Viñedo: Cabeceras de los viñedos más viejos del pueblo de Villabuena.
Año de plantación: Entorno a 1960.
Rendimientos: 5.500 kilos/ha.
Superficie del viñedo: 178 hectáreas.
 Estilo de poda: En vaso.
 Densidad de plantación: media de 3.500 plantas/ha.
 Región: D.O. Ca. Rioja - Rioja Alavesa.
 Suelos: Arcilloso-calcáreo.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: NE-SO.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 450-550 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.
 Pluviométrica: 492 mm.
 Temperatura media: 11,89°C.
 Exposición solar: 2.250 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: : No.
 Vendimia en verde: No.
 Vendimia: Manual.
 Fecha Vendimia: Segunda semana de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.
 Fermentación alcohólica: En barrica nueva, criado sobre sus propias lías con battonage.
 Fermentación maloláctica: No.

Crianza: 3 meses.
 Tipo de barrica: 100% Roble francés.
 Edad de las barricas: Nuevas.
 Clarificación: Sí (albúmina).
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: Sí.

Variedades: 70% Viura, 10% Malvasía., 10% Tempranillo Blanco, 10% Garnacha Blanca
Alcohol: 13,5 %
Acidez total: 6,4 g/l.
PH: 3,19
Acidez Volátil: 0,30 g/l.

Producción: 31.752 botellas de 75 cl.
 Conservación: A 8°C.

Notas de cata: Color amarillo pálido con tonos verdes. Suculenta furta en un vino fresco. Bien estructurado con buena acidez.



IZADI CRIANZA 2015

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Alfonso Arciniega.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2015**
 Calificación de la cosecha: Muy Buena.

Viñedo: **178 hectáreas (70 de ellas propias) de viñedos viejos con una edad media de 45 años, en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.**

Año de plantación: **anteriores a 1970.**

Rendimientos: **5.500 kilos/ha**

Superficie del viñedo: **178 hectáreas.**

Estilo de poda: En vaso.
 Densidad de plantación: Media de 3.500 plantas/ha.
 Región: D.O. Ca. Rioja.
 Suelos: Arcilloso-calcáreo.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: NE-SO.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 450-550 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.
 Pluviométrica: 492 mm.
 Temperatura media: 11,89°C
 Exposición solar: 2.250 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual.
 Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.
 Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 14 meses.
 Tipo de barrica: 73% Americano (Demptos y Victoria) y 27% Francés (Cadus, Francois Freres, Taransaud, Radoux).
 Edad de las barricas: 20% Nuevas y el resto se reparte hasta un total de 4 años.
 Clarificación: Sí (albúmina).
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: Sí.

Variedades: **100% Tempranillo.**

Alcohol: **14%**

Acidez total: **5,3 g/l.**

PH: **3,57**

Acidez Volátil: **0,58 g/l.**

Producción: 848.102 botellas de 75 cl. y 4.000 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color rubí de capa media y untuosa lágrima. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.



IZADI SELECCIÓN 2014

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Ruth Rodríguez.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2014**
 Calificación de la cosecha: Buena.

Viñedo: Selección de viñedos de rendimientos más bajos, dentro del triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Álbalos.

Año de plantación: 1960

Rendimientos: 5.000 kilos/ha.

Superficie del viñedo: 12 hectáreas.

Estilo de poda: Vaso
 Densidad de plantación: Media de 3.200 plantas/ha.
 Región: D.O. Ca. Rioja. - Rioja Alavesa.
 Suelos: Arcilloso-calcáreo, canto rodado.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: NE-SO.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 520 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.
 Pluviométrica: 498 mm.
 Temperatura media: 12,59°C
 Exposición solar: 2.370 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg.
 Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.
 Fermentación maloláctica: 50% en barrica nueva y 50% en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 16 meses.
 Tipo de barrica: 75% Francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux) y 25% Americano (Demptos y Canton).
 Edad de las barricas: 33% nuevas, 33% de dos años, 33% de tres años.
 Clarificación: Sí (albúmina).
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: No.

Variedades: 80% Tempranillo, 20% Graciano.

Alcohol: 14 %

Acidez total: 5,3 g/l.

PH: 3,55

Acidez Volátil: 0,58 g/l.

Producción: 97.717 botellas de 75 cl. y 1260 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Intenso color rubí con lágrima manchada. Gran complejidad de aroma con notas de frutos rojos bien ensamblados con aromas a maderas finas y ahumados. En la boca es sávido, aterciopelado, con un paso de boca estructurado y un final largo y persistente.



IZADI EL REGALO 2015

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Arteveno.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Ruth Rodríguez.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2015**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: Parcela única planta en Villabuena de Álava en 1930.

Año de plantación: 1936

Rendimientos: 5.000 kilos/ha.

Superficie del viñedo: 5 hectáreas.

Estilo de poda: Vaso

Densidad de plantación: Media de 3.200 plantas/ha.

Región: D.O. Ca. Rioja. - Rioja Alavesa.

Suelos: Arcilloso-calcáreo, canto rodado.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 520 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.

Pluviométrica: 498 mm.

Temperatura media: 12,59°C

Exposición solar: 2.370 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.

Irrigación: No.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: 50% en barrica nueva y 50% en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 20 meses.

Tipo de barrica: 100 % Francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux).

Edad de las barricas: 50% Nueva, 50 % segundo año.

Clarificación: Sí (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Sí.

Variedades: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14.5%

Acidez total: 5,3 g/l.

PH: 3,66

Acidez Volátil: 0,58 g/l.

Producción: 25.347 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Intenso color rubí con lágrima manchada. Gran complejidad de aroma con notas de frutos rojos bien ensamblados con aromas a maderas finas y ahumados. En la boca es sávido, aterciopelado, con un paso de boca estructurado y un final largo y persistente.



ORBEN 2016

BODEGAS ORBEN D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Orben.
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Ruth Rodríguez.
 Fundación de la bodega: 2005.

Cosecha: **2016**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: Selección de microparcels de viñedos singulares en Rioja Alavesa, entre Villabuena y Laguardia.

Año de plantación: Entre 1945 y 1954

Rendimientos: 5.300 kilos/ha

Superficie del viñedo: 5 hectáreas.

Estilo de poda: En vaso.

Densidad de plantación: media de 3500 plantas/ha.

Región: D.O. Ca. Rioja - Rioja Alavesa.

Suelos: Arenoso, muy pobre, con poca retención de agua.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 520 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.

Pluviométrica: 492 mm.

Temperatura media: 11,89°C.

Exposición solar: 2.250 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.

Irrigación: No.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg.

Fecha Vendimia: segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: despalillado y leve estrujado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: En barrica nueva y en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses.

Tipo de barrica: 100 % Roble francés de grano fino.

Edad de las barricas: 50% Nuevas, 50% Segundo año.

Clarificación: Si (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si.

Variedades: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,5 %

Acidez total: 5,2g/.

PH: 3,56

Acidez Volátil: 0,50 g/l.

Producción: 29.834 botellas de 75 cl. y 400 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color picota granate brillante. En nariz destacan gratos aromas de frutas silvestres y fruta negra, balsámicos, lácteos, suaves todados y caramelo toffe. Es caroso, estructurado y amplio. Con fruta roja, negra, silvestre y ahumados. Complejo, persistente y aromático final.



MALPUESTO 2015

BODEGAS ORBEN D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Orben.
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Alfonso Arciniega.
 Fundación de la bodega: 2005.

Cosecha: **2016**
 Calificación de la cosecha: Muy Buena.

Viñedo: Único viñedo viejo de bajo rendimiento y muy especial denominado **Malpuesto por su mala configuración.**

Año de plantación: 1931.

Rendimientos: 4.943 kilos/ha.

Superficie del viñedo: 1,2 hectáreas.

Estilo de poda: En vaso.

Densidad de plantación: Media de 3500 plantas/ha.

Región: D.O.Ca. Rioja - Rioja Alavesa.

Suelos: Arenoso, muy pobre, con poca retención de agua.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 520 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.

Pluviométrica: 425 mm.

Temperatura media: 12,72°C.

Exposición solar: 2.380 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.

Irrigación: No.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. con mesa de selección de racimo.

Fecha Vendimia: Segunda semana de octubre.

Despalillado estrujado: Despalillado y no estrujado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: En bodega nueva con bazuqueo manual.

Crianza: 15 meses.

Tipo de barrica: 100 % Roble francés de grano fino.

Edad de las barricas: Nuevas.

Clarificación: No.

Estabilización por frío: No.

Filtración: No.

Variedades: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14.5%

Acidez total: 5,5 g/l.

PH: 3,66

Acidez Volátil: 0,63 g/l.

Producción: 5.982 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Intenso color cereza brillante. Aroma a fruta madura, negra y silvestre. Es estructurado y amplio, con un toque cremoso, terroso. Muy frutal, con carnosidad. Persistente y complejo final.



PRUNO 2016

FINCA VILLACRECES D. O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Lluís Laso.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

Cosecha: **2016**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: Procedente de la finca de 64 hectáreas de viñedo que rodea la bodega en Quintanilla de Onésimo.

Año de plantación: En torno a 1980.

Rendimientos: 5.500 kg./ha.

Superficie del viñedo: 64 hectáreas (total de la finca).

Estilo de poda: Espaldera, cordón royat.
 Densidad de plantación: 2.400 plantas/hectárea.
 Región: D. O. Ribera del Duero-Valladolid.
 Suelos: Franco Arenosa.
 Orografía: Llana.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 710 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental con influencia atlántica.
 Pluviométrica: 350-400 mm.
 Temperatura media: 11,50°C.
 Exposición solar: De 2.400 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.
 Irrigación: : Cualitativa.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Sólo despalillado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses.

Tipo de bodega: 100 % Francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud)

Edad de las barricas: 3 años.

Clarificación: Si (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si.

Variedades: 90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5 %

Acidez total: 5,10

PH: 3,705

Acidez Volátil: 0,50

Producción: 524.330 botellas de 75 cl. y 2016 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Picota intenso. Aroma a frutas rojas con un acompañamiento de role que hace prever su entrada golosa y dulce. Recuerda a fruta madura y regaliz con toques de torrefactos y toffe. Agradable paso por boca y suave recuerdo.



FINCA VILLACRECES 2015

FINCA VILLACRECES D. O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Lluís Laso.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

Cosecha: **2015**
 Calificación de la cosecha: Excelente.

Viñedo: **Procedente de una selección de las parcelas con rendimientos más bajos de la finca de 64 has. ubicada en Quintanilla de Onésimo. Entorno a 1980.**

Año de plantación:

Rendimientos: 5.500 kg./ha.

Superficie del viñedo: 64 hectáreas (total de la finca)

Estilo de poda: Espaldera, cordón royat.

Densidad de plantación: 2.200 plantas/hectárea.

Región: D.O. Ribera del Duero - Valladolid

Suelos: Grava con arena, y alguna zona arcillosa.

Orografía: Llana.

Orientación: Norte-Sur.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 710 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Continental con ligera influencia atlántica.

Pluviométrica: 350-400 mm.

Temperatura media: 11,50°C.

Exposición solar: De 2.400 horas/año.

Viticultura: Ecológica.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.

Irrigación: : Cualitativa.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Sólo despalillado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

Fermentación maloláctica: En tina de madera y bodega de roble francés.

Crianza: 14 meses.

Tipo de barrica: 100% Francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud).

Edad de las barricas: Nuevas.

Clarificación: No

Estabilización por frío: No.

Filtración: Previa al embotellado por membrana.

Variedades: 86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot.

Alcohol: 14 %

Acidez total: 5,46 g/l.

PH: 3,66

Acidez Volátil: 0,62 g/l.

Producción: 73.324 botellas de 75 cl y 538 botellas magnum.

Conservación: A 16°

Notas de cata: Color rojo picota intenso, con tonos granate. Complejidad aromática con potente fruta negra y aportes balsámicos del cabernet, también carácter mineral, típico de los suelos de la finca, así como aromas de toffe. En boca destaca el volumen y el tanino dulce, grasa. Final largo y persistente con recuerdos de regaliz, fruta negra y café.



NEBRO 2011

FINCA VILLACRECES D. O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero)
 Propietario: Grupo Arteveno
 Dirección: Lalo Antón
 Enología: Lluís Laso
 Viticultura: Javier Vicente
 Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

Cosecha: **2011**
 Calificación de la cosecha: Excelente.

Viñedo: Procedente un único viñedo muy viejo y de escaso rendimiento en la zona de Olmedillo.

Año de plantación: 1917

Rendimientos: 2.000 kg./ha.

Superficie del viñedo: 1,2 hectáreas (total de la finca)

Estilo de poda: Vaso
 Densidad de plantación: 1.000 plantas/hectárea
 Región: D.O. Ribera del Duero - Valladolid.
 Suelos: Franco limoso.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 810 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental con ligera influencia atlántica.
 Pluviométrica: 350-400 mm.
 Temperatura media: 11,50°C
 Exposición solar: De 2.400 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: : No
 Vendimia en verde: No

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Sólo despalillado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: En bodega nueva de roble francés.

Crianza: 14 meses.

Tipo de bodega: 100% Francesa de grano fino (Darnajou)

Edad de las bodegas: Nuevas.

Clarificación: No.

Estabilización por frío: No.

Filtración: No.

Variedades: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,3 g/l.

PH: 3,51

Acidez Volátil: 0,57 g/l.

Producción: 1099 botellas de 75 cl. y 100 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Cereza intenso, con tonos granate. De gran expresión varietal con fruta madura y matices minerales. En boca resulta redondo, graso, voluptuoso, con tatinos maduros. Largo y persistente.



FLOR DE VETUS VERDEJO 2017

BODEGAS VETUS D. O. RUEDA

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Bertrand Erhard.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2017**
 Calificación de la cosecha:

Viñedo: Microparcels en la zona más occidental de la denominación, en el entorno de Segovia.

Año de plantación:

Rendimientos:

Superficie del viñedo:

Estilo de poda: Vaso.
 Densidad de plantación:
 Región: D. O. Rueda-Segovia
 Suelos: Muy arenosos.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: Entre 810 y 930 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental.
 Pluviométrica: 400 mm.
 Temperatura media: 12°C
 Exposición solar: 2.700 horas/año.
 Viticultura: Tradicional
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: No
 Vendimia en verde: No

Vendimia: Manual.
 Fecha Vendimia: Última semana de agosto.
 Despalillado estrujado: Sólo despalillado y estrujado.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.
 Fermentación maloláctica:

Crianza: Sin crianza
 Tipo de bodega: -
 Edad de las bodegas: -
 Clarificación: Sí.
 Estabilización por frío: Sí.
 Filtración: Sí.

Variedades: 100 % Verdejo.

Alcohol: 12,5 %

Acidez total: 5,34 g/l.

PH: 3,56

Acidez Volátil: 0,23

Producción: 102.450 botellas de 75 cl.

Conservación: A 9°C.

Notas de cata: Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos. Alta intensidad aromática, con frescura en nariz con notas florales. En boca destaca por sus notas cítricas y una acidez equilibra, lo que nos da una agradable persistencia.



FLOR DE VETUS 2016

BODEGAS VETUS D. O. TORO

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Vanessa Pérez
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2016**
 Calificación de la cosecha: Excelente.

Viñedo: **Vino de la finca que rodea la bodega en Villabuena del Puente.**
Año de plantación: **En torno a 1990.**
Rendimientos: 4.000 kg./ha.
Superficie del viñedo: 20 hectáreas.
 Estilo de poda: Espaldera cordón royat.
 Densidad de plantación: 2700 plantas/hectárea.
 Región: D.O. Toro-Zamora
 Suelos: Franco Arcilloso.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 700 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental con influencia atlántica.
 Pluviométrica: 350-400 mm.
 Temperatura media: 12°C.
 Exposición solar: De 2.600 a 3.000 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.
 Irrigación: : No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. con mesa de selección de racimo.
 Fecha Vendimia: Primera semana de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado con estrujado parcial.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.
 Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 9 meses.
 Tipo de bodega: 50% Roble americano, 50% Roble francés.
 Edad de las barricas: 50% Nuevo, 50% Segundo año.
 Clarificación: No.
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: Sí.

Variedades: **100% Tinta de Toro.**

Alcohol: **14%**

Acidez total: **5,82 g/l.**

PH: **3,60**

Acidez Volátil: **0,52 g/l.**

Producción: 127,500 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color cereza picota profundo con ribete violáceo. Intensidad media-alta en nariz en la que destaca la fruta roja y negra madura. Encontramos matices de regaliz, especias y lácteos, con un ligero fondo de caramelo de café y pan tostado. En boca es potente y fresco a la vez, cálido, glicérico y de taninos suaves. Final largo y fragante.



VETUS 2015

BODEGAS VETUS D. O. TORO

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Vanessa Pérez.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2015**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: **Vino de la finca que rodea la bodega en Villabuena del Puente y selección de pacerlas con bajos rendimientos.**

Año de plantación: **En torno a 1990.**

Rendimientos: **4.000 kg./ha.**

Superficie del viñedo: **20 hectáreas.**

Estilo de poda: Espaldera cordón royat y vaso.
 Densidad de plantación: 2.700 plantas/hectárea.
 Región: D.O. Toro-Zamora
 Suelos: Franco Arenosos.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 700 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental con influencia atlántica.
 Pluviométrica: 350-400 mm.
 Temperatura media: 12°C.
 Exposición solar: De 2.600 a 3.000 horas/año.
 Viticultura: Ecológica y tradicional.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. con mesa de selección de racimo.
 Fecha Vendimia: Del 9 al 23 de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado con estrujado parcial.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.
 Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses.
 Tipo de bodega: 100% Roble francés.
 Edad de las barricas: 100% Nuevo.
 Clarificación: No.
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: Si.

Variedades: **100% Tinta de Toro.**

Alcohol: **14.5%**

Acidez total: **5,06g/l.**

PH: **3,71**

Acidez Volátil: **0,76 g/l.**

Producción: 18.876 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Limpio y brillante, de color picota oscuro y capa alta. En nariz recuerda a fruta negra. Agradable en boca con notas de fruta roja y café. Post-gusto muy agradable con final a compota y regaliz.



CELSUS 2014

BODEGAS VETUS D. O. TORO

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Lluís Laso.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2014**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: Finca muy vieja, prefiloxérica, denominada Camparrón en Morales de Toro.

Año de plantación: 1920.

Rendimientos: 1.780 kg./ha.

Superficie del viñedo: 1,30 hectáreas.

Estilo de poda: Espaldera cordón royat.
 Densidad de plantación: 900 plantas/hectárea.
 Región: D.O. Toro-Zamora.
 Suelos: Franco Arenosos.
 Orografía: Llana.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 700 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental con influencia atlántica.
 Pluviométrica: 350-400 mm.
 Temperatura media: 12°C.
 Exposición solar: De 2.600 a 3.000 horas/año.
 Viticultura: Tradicional.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. con mesa de selección de racimo.
 Fecha Vendimia: Finales de septiembre.
 Despalillado estrujado: Despalillado, estrujado no.
 Rendimientos: Manual en caja de 12 kilos
 Fermentación alcohólica: En depósito de 3.000 litros.
 Fermentación maloláctica: En bodega nueva de roble francés.

Crianza: 14 meses.
 Tipo de bodega: 100% Roble francés (Darnajou).
 Edad de las bodegas: Nuevas.
 Clarificación: No.
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: No.

Variedades: 100% Tinta de Toro.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,34 g/l.

PH: 3,56

Acidez Volátil: 0,76 g/l.

Producción: 2.605 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color cereza intenso con ribete granate. Complejo con aromas a fruta madura y notas tostadas de madera bien integrada. En boca es potente, carnoso y con mineralidad, tatinos suaves, y persistente.

