



*Vino de la Tierra de Castilla*

**100% Tempranillo**



*Vino de la Tierra de Castilla*

**Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Graciano, Petit Verdot**

*La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y americano donde posteriormente reposó durante trece meses, lo que le proporciona el perfecto toque de madera que perfila el carácter de cada variedad que lo compone.*



*Vino de la Tierra de Cádiz*

**Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Merlot**

*Después de la fermentación maloláctica, se llevó a cabo el envejecimiento de cada una de las variedades en barricas de roble francés y americano nuevas y de segundo uso, durante más de doce meses. Una vez finalizado el envejecimiento en barricas, se realizó el coupage.*



**D.O. La Mancha  
Moscatel Morisco**

*Soleado natural en pasera hasta deshidratar las uvas por encima de los 300 g/l de azúcar. Posterior fermentación en depósito de acero inoxidable y parada de la misma forma natural obteniendo azúcar residual de 155 g/l.*



**D.O. La Mancha  
100% Syrah**

*Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés*



**D.O. La Mancha  
60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon,  
20% Syrah**

*Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 24 días. Crianza 24 meses en barrica de roble francés*



**Vino de la tierra Valle del Cinca  
Airen, Chardonnay, Muscat**

*Vino blanco afrutado, fresco y aromático. Uvas procedentes en su totalidad de los pagos de Nuviana.*



**Vino de la tierra Valle del Cinca  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon**

*Vino de corte moderno, con un carácter muy personal, honesto y sinónimo de calidad e innovación.*



**D.O. Rueda  
100% Verdejo**

*Viñas viejas en vaso de más de 20 años, entre 700 y 850 metros de altitud. Permanencia con lías finas en suspensión durante 2 meses.*



**D.O. Ca. Priorat  
100% Garnacha**

*Este vino aún a tres conceptos: frescor, fruta y sencillez. Expresión pura de la fruta y el terruño.*



**100% Palomino Fino,**  
*de crianza biológica y que como  
mínimo reposa 4 años en bota de  
roble americano siguiendo el sistema  
tradicional de criaderas y solera.*



**Pedro Ximenez**  
*con 9 años de crianza en el sistema de  
criaderas y solera.*



**Palo Cortado**  
*Leonor es calificado como el vino  
“rebelde” de Jerez, descrito como un  
Amontillado en nariz y un Oloroso en  
boca. Criado con una media de 12  
años en botas de roble americano  
siguiendo el sistema de criaderas y  
solera.*



**Pedro Ximenez**  
*VORS con una media de 30 años en  
bota de roble americano siguiendo el  
sistema tradicional de criaderas y  
solera.  
Procede del lagar de Viña Canariera  
donde tiene lugar el “soleo”, que es  
la pasificación de la uva P.X. al sol.*



*Selección de finos.*



*Selección de finos Solera y Pedro Ximénez  
de más de 8 años.*

*Vermouth la Copa se basa en las primeras referencias de vermouth de la compañía en el año 1896, una receta y diseño recuperado de nuestros archivos históricos.*





**D.O. Oporto**  
Afrutado, dulce y con taninos suaves.  
Envejecimiento promedio: 4 años.  
Graduación: 19.5% vol.



**D.O. Oporto**  
Vino dulce y muy equilibrado.  
Envejecimiento promedio: 4 años.  
Graduación: 19.5% vol.



**Blanco naturalmente dulce**  
**100% Treixadura**

*El proceso de pasificación se extiende durante 3 meses. Se prensa suavemente para obtener un dorado mosto, que pasa a fermentar durante meses en barricas de roble francés Allier. Se trasiega y se vuelve a trasladar a las barricas, donde permanecerá por un periodo mínimo de 18 meses sobre sus finas lías. Esto completa un periodo en bodega de no menos de 3 años. Una vez embotellado, el tiempo en botella es de al menos 3 meses más, antes de su comercialización.*