



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.



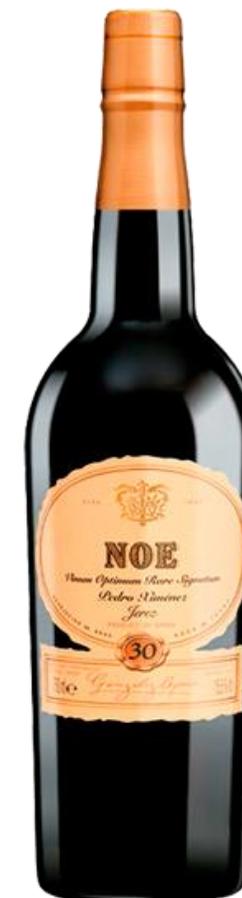
100% Palomino Fino,
*de crianza biológica y que como
mínimo reposa 4 años en bota de
roble americano siguiendo el sistema
tradicional de criaderas y solera.*



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.