



NEBLA

Elaboración

Tras controlar la maduración se realiza la vendimia nocturna en el mes de septiembre para aprovechar las frescas temperaturas que ayudan a preservar los aromas. Se efectúa una ligera maceración en frío para potenciar la intensidad aromática del mosto, antes de su fermentación controlada a bajas temperaturas durante un período de 18 días.

Cata organoléptica

Atractivo color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. En nariz nos encontramos con toda la tipicidad de la verdejo: hinojo, heno recién cortado y frutas tropicales (piña y mango). Su paso por boca es untuoso con un gran final afrutado y una acidez refrescante.

Información general

- **Denominación de origen:** Rueda
- **Variedades de uva:** Verdejo
- **Grado alcohólico:** 12,5%
- **Condiciones de consumo:** entre 7° y 10°
- **Maridaje:** Arroces marineros, cefalópodos, quesos, bacalao o salmón



FUSTANOVA BLANCO

Elaboración

Debido a las altas temperaturas diurnas durante el mes de Agosto, se realiza una vendimia nocturna de las tres variedades. Las uvas son refrigeradas con nieve carbónica durante su transporte a la bodega, para mantener todo el carácter frutal que atesoran. Posteriormente se realiza un estrujado suave, llevando a cabo la maceración pelicular a baja temperatura para extraer el máximo de aromas primarios. El sangrado del mosto flor se produce por extracción por gravedad, y su posterior fermentación se efectúa controlando la temperatura y seleccionando levaduras.

Cata organoléptica

Nos encontramos ante vino seductor, de color amarillo pajizo, brillante y con reflejos verdosos. Magnífico bouquet donde destacan los aromas florales como el azahar y los matices de fruta tropical como la piña o el melocotón. En boca es amplio, untuoso y fresco al mismo tiempo, con un final muy afrutado donde destaca su excelente acidez.

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría
- **Grado alcohólico:** 11,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 9°-11°
- **Maridaje:** Aperitivo, platos especiados, pasta, arroces, carnes de cerdo



Verdil Joven blanco 2011

Elaboración

Belda ha conseguido un equilibrio muy bueno para esta uva difícil pero agradecida. En su bodega elabora ha recuperado para los buenos vinos la variedad verdil blanca, vinificándola para conseguir su frutuosidad limpia a pera y manzana, pero también mantenido su vigor.

Cata organoléptica

Color Amarillo pajizo, con tonos verdosos. En nariz presenta aromas varietales sobre fondo de manzana, maracuyá y piña. En boca suave, fresco, equilibrado y fino.

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** Verdil
- **Grado alcohólico:** 11,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 7°
- **Maridaje:** Pescados, mariscos, como aperitivo



INURRIETA ORQUIDEA

Elaboración

Fermentación controlada en frío a 13° C.

Cata organoléptica

...un halo de noble complejidad aromática. Un vino de hadas.

Atrae por su inconfundible amalgama de aromas donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y vegetales. Un Sauvignon Blanc que demuestra atrevimiento. Destaca su color amarillo verdoso brillante y cristalino. Sus aromas deliciosos y varietales, en una nariz franca y muy compleja. Piña, fruta de la pasión, pomelo y boj- se refuerzan en una boca tremendamente untuosa. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses, ahonda en estas sensaciones de untuosidad y suavidad en boca.

Información general

- **Denominación de origen:** Navarra
- **Variedades de uva:** **Sauvignon Blanc**
- **Grado alcohólico:** 13%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 7°
- **Maridaje:** **Vino ideal para platos de Pescado blanco, Mariscos, Pescado azul, Pescado horno, Ahumados, Foie-gras, Sopas, Cremas.**



ANGOSTO BLANCO

Elaboración

Cata organoléptica

Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz de buena intensidad, fruta tropical, heno recién cortado, mentolados de limón y un toque a hinojo, hacen una nariz bastante completa.

En boca es otra historia, boca de intensidad media, el vino es untuoso, con un ligero toque amargoso y buena acidez, la única pega es que lo veo muy corto, se apaga enseguida.

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** **Coupage de moscatel de grano menudo, verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc**
- **Grado alcohólico:** 12,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a
- **Maridaje:** **Aperitivos, ahumados y arroces.**



EL MIRACLE 120 BLANCO

Elaboración

La uva es refrigerada con nieve carbónica durante su transporte a la bodega, y así mantener todo el carácter frutal que atesoran las uvas. El sangrado del mosto flor se produce por extracción por gravedad, y su posterior fermentación se efectúa controlando la temperatura y seleccionando levaduras. Finalmente se ensamblan las dos variedades, permaneciendo en depósito 4 meses antes de su comercialización.

Cata organoléptica

Color amarillo pajizo, de burbuja fina y persistente. El aroma es limpio y afrutado, con un marcado carácter cítrico y con un fondo de notas florales. Ofrece una magnífica presencia en la boca, seco y al mismo tiempo frutal, de un largo retrogusto, con el carbónico muy bien integrado.

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** **Chardonnay Sauvignon Blanco**
- **Grado alcohólico:** 12,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 9°- 11°
- **Maridaje:** **Calamares, sepia, moluscos y mariscos cocidos**



VALL BLANCA

Elaboración

La vendimia se realiza durante la 2.^a quincena de Agosto. Posteriormente se procede a una cuidada y meticulosa elaboración, utilizando una moderna tecnología, con un estricto control de la temperatura para preservar los aromas varietales.

Cata organoléptica

Con esta elaboración se obtiene un vino fresco y afrutado, con un color amarillo verdoso, de intensos aromas a frutos blancos, como el membrillo y la pera, dándole un toque de singulares notas florales propias de la variedad Verdil.

En boca, el vino tiene estructura y muy buena acidez, lo que hace que sea un vino fresco y equilibrado. Destacan los aromas afrutados que se perciben por vía retronasal.

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** Verdil 80% Otras 20%
- **Grado alcohólico:** 13%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 9°- 11°
- **Maridaje:** Calamares, sepia, moluscos y mariscos cocidos



INURRIETA MEDIODIA

Elaboración

Tradicional rosado de lágrima elaborado siguiendo el método de sangrado. Fermentación a 15° C.

Cata organoléptica

"Juventud vivaz, luminosidad y experiencia de color". Atrae por su inconfundible color rosa de gran viveza con matices violáceos. La Garnacha en una visión moderna, especial, creativa y sin complejos. Desarrolla sutiles e inagotables aromas: pétalos de rosa, cerezas, guindas y fresas. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en las sensaciones de untuosidad y suavidad en boca. Encontramos balance, frescor y en su desarrollo al paladar de nuevo una melosa untuosidad.

Información general

- **Denominación de origen:** Navarra
- **Variedades de uva:** **Garnacha**
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 10°
- **Maridaje:** **Queso artesano del Tronchón con pan de centeno**



Rosa Rosae

Elaboración

La elaboración por "sangrado", utilizando únicamente el mosto yema y controlando la temperatura de fermentación para poder preservar los aromas varietales.

Cata organoléptica

El vino presenta un color frambuesa vivo, con matices violáceos. Con una buena intensidad aromática, con notas de frutos rojos maduros y toques herbáceos que le aportan frescura. En boca es sabroso, con una buena acidez y notas de fruta fresca, lo que hace un vino largo y con buena persistencia aromática.

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** **Garnacha y Cabernet Sauvignon.**
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 8°
- **Maridaje:** **Pastas y ensaladas**



Rafa Cambra II 09

Elaborado por Rafa Cambra con 40% Cabernet Sauvignon y 40% Cabernet Franc y 20% Monastrel. 10 meses de barrica roble francés

Este vino nos ofrece un color cereza oscuro, borde violáceo. Aroma potente a fruta madura, fondo especiado y finos tostados del roble, matices de sotobosque. En boca potente, carnoso concentrado, taninos redondos y grasos, finos matices balsámicos y especiados muy varietales.

Información general

- **Denominación de origen:** VALENCIA
- **Variedades de uva:** Cabernet Sauvignon, Franc y Monastrel
- **Grado alcohólico:**
- **Condiciones de consumo:** 16°C
- **Maridaje:** Cordero asado, Carnes rojas a la parrilla, Carnes rojas asadas, Pato, Chocolate



RECORBA JOVEN 09

Elaboración

Fermentado de la uva seleccionada en depósito de acero inoxidable a 29°C con un periodo de maceración de 12 días. Reposo 6 meses en botella.

Cata organoléptica

Color púrpura con tonos violeta. Aroma intenso, potente, con mucha fruta roja madura. Sedoso, untuoso, carnoso, tanino noble y postgusto muy agradable.

Información general

- **Denominación de origen:** Ribera de Duero
- **Variedades de uva:** **Tempranillo**
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** 16°C
- **Maridaje:** **Pescados a la brasa, carnes rojas y quesos semicurados**



DOLMO

Elaboración

Selección de uvas de la variedad Tempranillo procedente de cepas con una edad superior a los 25 años. Fermentación a 22° durante un período de 20 días y posterior estancia en barricas bordelesas de roble nuevo durante cuatro meses.

Cata organoléptica

Presenta un intenso color de tonos rojos y violáceos. Sus aromas despliegan una perfecta combinación de frutas rojas, que denotan una maduración perfecta durante la vendimia. Su estancia en barricas le confiere matices de vainilla y torrefactos perfectamente integrados con el peso de la fruta.

Información general

- **Denominación de origen:** Ribera de Duero
- **Varietades de uva:** **Tempranillo**
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** 16°C
- **Maridaje:** **Pescados a la brasa, carnes rojas y quesos semicurados**



RAIZA Crza 07

Elaboración

La vendimia manual se realiza en la segunda quincena del mes de septiembre. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección del mejor Tempranillo de la Rioja. Fermentación controlada a 26° y posterior envejecimiento en barricas de Roble americano y francés durante 12 meses. Su afinamiento en botella es de un mínimo de 6 meses.

Cata organoléptica

Presenta un color rojo granate brillante, de capa media alta con ribetes rubí. Su aroma recuerda a confitura de frutos rojos y negros, muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera. En boca despliega su complejidad, con buena estructura y equilibrio, predominando los sabores de fruta roja en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacao.

Información general

- **Denominación de origen:** Rioja
- **Variedades de uva:** **Tempranillo**
- **Grado alcohólico:** 14%
- **Condiciones de consumo:** entre 16° y 18°
- **Maridaje:** **Carnes Rojas, caza y quesos curados**



BOBAL 100%

Elaboración

La vinificación de la variedad Bobal se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 28°C y un período de maceración de 15 días en contacto con sus hollejos. Posteriormente el vino madura durante 9 meses en barricas de roble francés de allier, seleccionando barricas de tostado medio.

Cata organoléptica

Nos encontramos ante un vino moderno y elegante, de intenso color e intensa fruta, con tonos brillantes de color cereza derivados de su gran acidez. En nariz presenta una gama de frutos silvestres envuelta en finos tostados de roble. En boca los taninos son carnosos y sabrosos, con un ensamblaje perfecto entre los matices de fruta fresca y las notas de torrefacto, con un final suave y equilibrado de gran personalidad.

Información general

- **Denominación de origen:** Utiel - Requena
- **Variedades de uva:** **Bobal**
- **Grado alcohólico:** 13.5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 15/16°C de temperatura
- **Maridaje :** **Vino apto para carnes rojas en general, quesos, embutidos**



EL MIRACLE ART

Los más destacados artistas de la Comunidad Valenciana se han expresado utilizando como lienzo una barrica. Seis artistas han plasmado su firma en El Miracle ART 2007. Un vino Premium creado desde la diversidad artística que ofrece una paleta de colores y variedades como la Monastrell, Pinot Noir, Shiraz, Merlot y Tempranillo, para estimular tus sentidos. Deja volar tu imaginación hacia el Miracle Art.

Maduración: 10 meses en roble francés de allier

Información general

- **Denominación de origen:** Alicante
- **Variedades de uva:** Monastrell, Pinot Noir, Shiraz, Merlot y Tempranillo
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 17°/18°
- **Maridaje:** Arroces, pastas, embutidos o quesos no muy curados



HOYA DE CADENAS SHIRAZ 10

Elaboración

La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada a 25°C durante un periodo de 2 semanas. La maceración de los hollejos se realiza mediante un meticuloso control para obtener una óptima expresión varietal.

Cata organoléptica

Nos encontramos ante un vino de color fresa intenso. En nariz resaltan los delicados aromas florales – pétalos de rosa – y de frutos rojos – fresa, frambuesa-. En boca es un vino goloso, fresco y de gran expresión frutal.

Información general

- **Denominación de origen:** Utiel-Requena
- **Variedades de uva:** Shiraz
- **Grado alcohólico:** 12,50%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 17/ 18 °C
- **Maridaje:** Pasta, cocina étnica y tapas



Carmelo Rodero Crza 08

Elaboración

Elaboración tradicional con las más modernas técnicas de control de temperatura en fermentación y maceración. Crianza en Roble americano y francés durante un mínimo de 15 meses y trasiegos cada 3 meses. Botellero mínimo 12 meses.

Cata organoléptica

Como no podía ser menos he aquí un excelente vino, imponente en su juventud, elegante en su madurez. Color rubí de capa alta, mantiene excelentes notas de guinda arropadas por matices rosáceos, en un medio perfectamente limpio y brillante. Sus aromas aún varietales son los primeros en presentarse, bien acompañados por un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz, más fino si cabe. Estructurado y carnoso con un excelente bouquet que se mantiene retronasal después de llenar nuestra boca de intenso sabor; vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas.

Información general

- **Denominación de origen:** Ribera del Duero
- **Variedades de uva:** **Tempranillo 95%, cabernet sauvignon 5%**
- **Grado alcohólico:** 12,50%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 14/ 16 °C
- **Maridaje:** **Rabo de toro**



LORIÑON Crza 07

Elaboración

Proceso de fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable durante 15 días. Fermentación maloláctica en depósito y dos trasiegos antes de entrar en barrica. 14 meses en barrica de roble americano de 225 litros de capacidad y 8 meses en botella.

Cata organoléptica

De un color granate de capa media alta. Presenta aromas de frutos rojos, arándanos y regaliz bien ensamblados con las notas de crianza (torrefactos y vainilla). En boca es potente, carnoso con taninos maduros y frescos.

Información general

- **Denominación de origen:** Rioja
- **Variedades de uva:** **Tempranillo, graciano, Mazuelo, Garnacha.**
- **Grado alcohólico:** %
- **Condiciones de consumo:** Servir a 15° o 16°
- **Maridaje:**



CUP

Elaboración

Tras una cuidada elaboración, con maceraciones de dos semanas, al finalizar la fermentación maloláctica, el vino se pasó a barricas bordelesas nuevas de roble francés y americano, donde permaneció durante 4 meses.

Cata organoléptica

El vino presenta un color picota vivo, con reflejos violáceos. Con una buena intensidad aromática, con notas de frutos rojos maduros y toques ahumados y especiados debido a su permanencia en barrica. En boca es sabroso, con una buena acidez y notas de frutos maduros y regaliz. Por vía retronasal aparecen las notas ahumadas y espaciadas de la barrica, lo que hace un vino largo y con buena persistencia aromática

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** **Tempranillo y Syrah**
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 16°
- **Maridaje:**



MARQUES DE MURRIETA RSV 05

Elaboración

Los racimos se despalillan y estrujan suavemente. Posteriormente las uvas se fermentan en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 8 a 11 días.

Cata organoléptica

Color rojo picota de capa media alta. Sensaciones olfativas marcadas por la fruta roja y negra y aromas de la crianza (vainillas, cuero, sotobosque). Paso fácil por boca, con taninos ya pulidos. Agradable final.

Información general

- **Denominación de origen:** Rioja
- **Variedades de uva:** **Tempranillo, Garnacha, Mazuelo**
- **Grado alcohólico:** %
- **Condiciones de consumo:** Servir a 16°/18°
- **Maridaje:** **carnes rojas a la parrilla, queso de oveja semicurado, pescado al horno, bacalao al pil-pil**



EL VERN Crza 07

Elaboración

Fermentación a temperatura controlada 25-26°C, en depósitos de 150 Hl.

Maceración hasta 10-12 días, tras los que se trasiega el vino y se prepara para la fermentación malo-láctica en depósitos de acero, tras la que se trasiega el vino y se prepara para introducirlo en los lotes de barricas, según variedad, en diferentes maderas americanas y francesas de cinco tonelerías diferentes con diferentes tipos de tostado.

Cata organoléptica

Vino con un carácter mediterráneo, color rojo picota y cuerpo medio, suavizado por su guarda en botella en boca es un vino amable que recuerda a frutas maduras rojas y negras, y un final balsámico que limpia la boca y deja un final fresco. Paso de boca muy suave y equilibrado pero con carácter.

Información general

- **Denominación de origen:**
- **Variedades de uva:** 51% Tempranillo, 32% Cabernet Sauvignon, 17% Monastrell.
- **Grado alcohólico:** 14%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 17°
- **Maridaje:** Arroces, pasta o comidas frías a base de carnes o embutidos



CS BELDA 08

Elaboración

Una crianza adecuada al vino nos permite obtener un Cabernet Sauvignon que combina perfectamente el carácter varietal con unos taninos suaves y una madera muy bien integrada. El resultado es un vino equilibrado para beber sin complejos

Cata organoléptica

VISTA Rojo intenso, el borde de la copa anillos transparentes de capa media.

NARIZ Intenso y franco, notas de frutas rojas bien conjuntadas.

BOCA Entrada seca, amplio en boca, recuerdos a frutas rojas.

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** Cabernet Sauvignon.
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 14°
- **Maridaje:** Todo tipo comidas consistentes.



R.

Elaboración

Este vino está elaborado por el método de maceración carbónica, lo que significa que los racimos enteros son introducidos en los depósitos, iniciándose un proceso de fermentación de la masa de abajo a arriba que genera un sombrero de carbónico. La maceración duró 10 días, procediéndose entonces al descube del mosto que continuó su fermentación, ya limpio, hasta completarla en 16 días. El vino permaneció luego un total de 4 meses en depósitos de acero y cemento, haciéndose trasiegos frecuentes. Finalmente, el embotellado se hizo a primeros de abril, filtrando el vino pero sin tratarlo por frío.

Cata organoléptica

Color cereza picota muy intenso. Aromas de frutos rojos y frutos del bosque (fresas, frambuesas, cerezas, moras), y también regaliz y flores, con una magnífica intensidad. En boca es sabroso, frutal, fresco, largo, con una buena acidez y muy agradable de beber, dejándonos un posgusto final muy placentero.

Información general

- **Denominación de origen:** Rioja
- **Variedades de uva:** Tempranillo, Graciano, Garnacha, Viura y Malvasía
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 13°
- **Maridaje:** Presa de cerdo ibérico a la plancha con pimientos.



MALAVIDA

Elaboración

Coupage de las diferentes variedades, vendimiadas, elaboradas y criadas por separado. Han permanecido durante 8 meses en barrica de roble francés y americano. Durante la elaboración se ha buscado una maduración correcta y un respeto máximo a las variedades para conseguir un producto que refleje frescura y complejidad.

Cata organoléptica

Aspecto limpio y color rojo picota. -Amplio e intenso en aromas, aparece la fruta en primer plano con recuerdos a fruta roja, fresca y agradable, luego la madera muy bien integrada sin enmascarar los aromas varietales. -En boca es amplio, untuoso con taninos presentes pero amables y golosos. Persistencia muy larga que deja un agradable recuerdo que invita a repetir.

Información general

- **Denominación de origen:**
- **Variedades de uva:** Cabernet, Syrah, Monastrell
- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 12º/14º
- **Maridaje:** **Todo tipo de comidas, entrantes incluso postres**



FUSTANOVA MOSCATELL

Elaboración

Procede del mosto flor, obtenido sin ningún tipo de prensado, después de una corta maceración en frío de las uvas para obtener la mayor expresividad aromática. Posteriormente el vino permanece durante tres meses en barricas nuevas de roble francés de Allier donde los rasgos frutales de la uva se hermanan con la madera

Cata organoléptica

A la vista muestra un bonito color amarillo dorado, de aspecto brillante. La nariz revela aromas de frutas cítricas, apuntes melosos y fondos tostados de impecable madera, En la boca es de entrada amable, de tacto fino y paso ampuloso, donde la acidez y el azúcar se conjugan en armonía

Información general

- **Denominación de origen:** Valencia
- **Variedades de uva:** **Moscatel de Alejandría**
- **Grado alcohólico:** 15%
- **Condiciones de consumo:** Servir a 6°-8°
- **Maridaje:** Foie así como postres delicados desde tartas, crepes suset o sopas de frutas