



Viña Jaraba

VARIETADES: 70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.

CRIANZA: 12 Meses en una selección de las mejores barricas francesas y americanas.

VISTA: Rojo cereza picota con ribetes rubí.

NARIZ: Limpio e intenso. Aromas balsámicos con toques especiados como cuero y regaliz. Tostados de maderas nobles sobre una base de frutos negros maduros.

BOCA: Envolvente, sedoso y de gran potencia pero equilibrado. Entrada en boca intensa, taninos dulces con redondez exquisita que envuelve el paladar y un final largo y persistente.

Casa Bigote

16€



Pago de la Jaraba

VARIETADES: 70% Tempranillo/ 20% Cabernet Sauvignon/10% Merlot. Vol. Alc. 13,5%.

CRIANZA: 10-12 meses en barrica nueva de roble francés de grano fino.

VISTA: Vestido de color rojo picota con vivos ribetes.

NARIZ: En nariz ya anuncia su elegante diseño con sutiles matices de madera fina y delicado toffee sobre un fondo de frutas negras y rojas perfectamente integrado en el conjunto.

BOCA: Equilibrado y bien constituido en la fase gustativa, con gran riqueza de matices y taninos carnosos y maduros, paso amable y aterciopelado. Persistencia media y gustosa con ecos de especias dulces y fruta en sazón que invita a repetir.

Casa Bigote

22€



Castillo de Aresán

Vino joven tinto Castillo de Aresan elaborado con el varietal Syrah. Añada 2018. El viñedo se encuentra en el corazón de Castilla, en los campos de Villarrobledo, Las 170 hectáreas de viñedo (Bodegas Castillo de Aresan) de esta propiedad excepcional florecen en la llanura de la Meseta a una altitud de 750 metros sobre el nivel del mar. Suelos poco profundos. Textura arenosa con 70 a 90 centímetros de caliza de creta y piedra arenisca. Vendimia seleccionada. Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla. Graduación 14%Vol.

Resultado de imagen de icono uvas Elaboración

Maceración en frío en depósitos de inox, fermentación con delestaje frecuente, micro oxigenación al final del procesa, encubado de vino (30 días), descube, prensado, separación del “vino de gota”, trasiego de los posos (concho del vino), filtración y piedra arenisca.

VISTA: hermoso color rojo violeta oscuro, intenso y brillante.

NARIZ: intensas notas afrutadas con aromas de frutos maduros como casis, mora, y floral como violeta. Con aparición del terruño, complejo y rico en matices.

BOCA: amplio, concentrado, con una tanicidad muy agradable y potente, buen equilibrio y con volumen.

Recomendaciones de maridaje, ideal con arroces y ternera

Casa Bigote



Secreto de Librato

TIPO DE VINO: Tinto 12 Meses en Barrica

VARIEDADES: 50% Syrah- 50% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 14% vol.

ELABORACIÓN: Vendimia manual de viñedos viejos de Tempranillo y Syrah durante Septiembre. Fermentación por separado con maceración de 8-12 días a temperatura de 18-24°C. Crianza en roble americano y francés de unos 12 meses.

NOTA DE CATA: Color rojo picota con tonos violáceos y picota e intensidad alta.

AROMA: Secreto de Librato tiene una intensidad aromática muy alta. Tiene una gran complejidad ,mostrando aromas a frutos negros combinados con matices minerales, ligeros tostados, café,regaliz, vainilla....

EN BOCA: Es sabroso , redondo y con cuerpo a la vez, con un buen equilibrio de acidez y recordandola fruta de los aromas en nariz.

Casa Bigote

18€



Aresan Terruño

Vino tinto de autor Terruño de Castillo de Aresan elaborado con las variedades Tempranillo, Syrah y Cabernet Franc. Envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 7 meses. Añada 2017. El viñedo se encuentra en el corazón de Castilla, en los campos de Villarrobledo. Las 170 hectáreas de viñedo (Bodegas Castillo de Aresan) de esta propiedad excepcional florecen en la llanura de la Meseta a una altitud de 750 metros sobre el nivel del mar. Suelos poco profundos. Textura arenosa con 70 a 90 centímetros de caliza de creta y piedra arenisca. Vendimia seleccionada. Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla. Graduación 14%Vol. Botella 75cl.

Resultado de imagen de icono uvas Elaboración

Maceración en frío en depósitos de inox, fermentación con delestaje frecuente, micro oxigenación al final del proceso, encubado de vino (30 días), descube, prensado, separación del "vino de gota", trasiego de los posos (concho del vino), filtración y piedra arenisca. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 7 meses, y en botella 6 meses.

VISTA: hermoso color rojo rubí, intenso y brillante.

NARIZ: intensas notas afrutadas y especiadas con aromas de frutos maduros como casis, mora, y floral como violeta. Con aparición del terruño, complejo y rico en matices.

BOCA: amplio, concentrado, con una tanicidad muy agradable y potente, buen equilibrio y con volumen.

Recomendaciones de maridaje, ideal con guisos, arroces y carnes.

Casa Bigote