



## Ágora

La calidad y la profundidad de nuestra tempranillo, sujeta a una mínima estancia en roble, permite que el vino y la fruta se fundan en un vino genial.

**TEMPRANILLO  
ROBLE**

### NOTAS DE CATA

De aspecto limpio, luce un intenso color rubí con ribetes violáceas.

**EN NARIZ:** Se nos muestra intenso y elegante, con un equilibrio perfecto entre las aromas a fruta madura y las notas procedentes de su crianza en bodega.

**EN BOCA:** Es un vino con estructura, amplio y de paso largo, en el que vuelven a aparecer la fruta y la madera perfectamente balanceadas.

Temperatura de servicio entre 14-16°C

Se puede acompañar de patés, carnes rojas, carnes de caza e incluso como aperitivo.

Casa Bigote



# Cyatho

## CYATHO VERDEJO - DO RUEDA

Variedad: 100% Verdejo

**ELABORACIÓN:** Una vendimia nocturna hace que las uvas entren en la bodega a bajas temperaturas. La Fermentación es en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas, para conseguir la extracción de los aromas más frescos (16°-18°C), durante 19 días, hasta agotar los azúcares. Posteriormente y tras hacer un primer trasiego de borras (lías gruesas), mantendremos el vino con las lías finas, poniéndolas en suspensión 2 veces por semana para extraer grasa que nos dé volumen.

**CRIANZA:** Acabado este proceso clarificaremos y estabilizaremos el vino de la manera más respetuosa para luego embotellarlo siempre en ambiente inerte.  
Cata.

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

**AROMA:** Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo etc), con destellos minerales.

**BOCA:** Seco, sabroso con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

Formato: Botella de 750ml  
Servicio: 8-10° C

Casa Bigote

12€



## José Pariente

### DO RUEDA

Este varietal 100% verdejo, la insignia de la casa, se elabora con uvas procedentes de viñedos de 30 años propiedad de la familia, y de viejas viñas de pequeños viticultores. La propia bodega define este blanco como “la afirmación más fresca y elegante de nuestra uva autóctona”.

Te gustará...es un verdejo untuoso, goloso y elegante, un blanco que no falla.

Un extra...esta añada ha sido valorada con 93 puntos Peñín y ha sido elegida este año como uno de los tres mejores Verdejos puntuados por la influyente revista Decanter. En 2017, José Pariente Verdejo ha sido elegido como Mejor Blanco Joven, votado por los lectores .

**VISTA:** En la fase visual se aprecia un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

**NARIZ:** Aroma, de gran intensidad, es elegante, fresco y complejo. Marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas de hueso (melocotón), frutas blancas (pera), cítricos (limón, pomelo). Aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado.

**BOCA:** En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. La retronasal es compleja e intensa.

Casa Bigote

15€





## Mar de Frades

### DO RIAS BAIXAS

La caída de la hoja comenzó cuando la madera de las cepas estaba agostada, la poda y el invierno llegaron a la par, en las varas de las cepas se dejaron yemas latentes, que soportaron las bajas temperaturas del invierno, sin apenas heladas. La primavera se adelantó, y las primeras hojas de las viñas dieron lugar a unos anticipados racimos. Sin apenas lluvias durante la maduración, el stress hídrico sufrido en el campo provocó que el 24 de agosto comenzásemos la vendimia más tempranera de la historia con el absoluto convencimiento de que nuestras uvas estaban en sazón y en su mejor momento aromático y de frescura.

La cosecha 2017 asoma con un color limón pálido con reflejos de lima dulce acompañado de la brillantez requerida.

La nariz, comienza con una magnífica colección de aromas florales, que pasa a notas de lichi, hierba fresca y pera blanquilla, para al final sentir los detalles balsámicos que le aportan profundidad.

En el paladar, se presenta vivo, salino, armonioso, y con una juventud elogiada fiel reflejo de su carácter atlántico.

Casa Bigote

24€