



## 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

18€



## 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

28€



## 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 delestage 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



## El Linze

La filosofía de la familia Lucendo se basa en la conservación de viñedos prefiloxéricos, de variedades autóctonas y en la recuperación de variedades casi extinguidas como la Tinto Velasco. Un meticuloso y riguroso trabajo en el campo para conseguir una uva de la mejor calidad e intervenir lo mínimo posible en el proceso de elaboración.

El Linze es un coupage con la vinífera Syrah, con 9 meses de barrica y con una elaboración ecológica.

95 puntos el mejor vino de España y en el nº32 de los mejores vinos tintos del mundo de la añada 2020 en la cata a ciegas que realiza Andreas Larsson, mejor sumiller del mundo en 2007 y una de las voces más prestigiosas del sector del vino.

Reconocimiento internacional que se suma a otros como mejor vino tinto de España 2009 y 2010 por la AEPEV.

Bello y denso color rojo cereza intenso con tonos violáceos. En nariz es muy complejo y persistente, destacando la madurez de la uva con aromas a fruta negra, tostados, café torrefacto, fondo mineral (turba y carbón vegetal), especiados (algo de vainilla y pimienta), caramelo rojo, maderas y hierbas aromáticas (tomillo y sándalo). En boca es amplio, potente, con volumen, suave, pero con sus taninos perfectamente integrados. Sensaciones de fruta fresca y en compota, cacao, mentoles, hierbas aromáticas. Amplio y persistente.

Casa Bigote





# Montalvo Wilmot

## VARIETADES

100% Syrah

## VIÑEDOS

Nuestra parcela de 12 Has. de Syrah de más de 30 años se encuentra a una altitud de 695 metros sobre el nivel del mar, en la vega alta del Guadiana y rodeada de cerros que favorecen la madurez fenólica de las uvas.

Esta privilegiada ubicación junto con un suelo de textura franca y alta componente caliza, son la base de un vino de carácter y fuerte personalidad.

## VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia de madrugada, en el momento óptimo de maduración de la uva. Maceración prefermentativa a 10 °C y posterior fermentación alcohólica a 25°C durante 20 días. En este tiempo, varios procesos de “delestaje” aseguran una mayor extracción del color y de los compuestos fenólicos de la piel. Descubre sin presando a tradicionales tinajas de cemento donde tiene lugar la fermentación maloláctica. Su crianza es de 6 meses en barricas de roble francés.

## PRODUCCIÓN

40.000 botellas

## CATA

Color rojo picota, con ribetes violáceos. Aroma donde se combinan las frutas rojas con los cálidos tonos de bodega y especias balsámicas, tomillo. En boca, taninos redondos, equilibrados con el roble de largo y persistente final.

## MARIDAJE Y SERVICIO

Asados, carnes de caza, platos a la cazuela, guisos y pescados azules a la plancha.

Se recomienda servir a 18°C.

Casa Bigote



# Orígenes

## VARIETADES

Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.

## CRianza

6 meses en bodega de 225 litros y en tinajas de roble francés.

## INDICACIÓN DE ORIGEN

Vino de España.  
Finca Dehesa de Luna.

## ELABORACIÓN

El proceso de fermentación y maceración duró entre 13 y 21 días dependiendo de las variedades. La fermentación maloláctica se desarrolló en depósito de acero inoxidable y una vez finalizada, se llevó a cabo el ensamblaje. La crianza se realizó en barricas de 225 y tinajas de 5.000l de roble francés durante 6 meses.

## NOTA DE CATA

Vino de capa media y color rojo granate con destellos amarillos. Fruta roja madura (grosella), higos y recuerdos a especias (nuez moscada). Redondo y equilibrado, con volumen, sabroso y persistente. Volvemos a encontrar en la boca aquella fruta que disfrutamos en nariz junto con un final de toffee y café.

## MARIDAJE

Carnes grasas y a la barbacoa. Aconsejamos lomo ibérico curado Extrem Puro Extremadura.

Casa Bigote





## Antares

Elaborado con un exhaustivo control sobre el momento de maduración y de unas parcelas seleccionadas de la variedad Syrah. En la bodega realizamos una larga maceración para una mayor extracción de “polifenoles” con una temperatura controlada. Envejecido en barricas de roble francés y americano durante 12 meses. Finalizamos su crianza en botella durante meses.

Viñedos de la propia bodega. Situados en el sudeste español, concretamente en el municipio de El Herrumblar, Cuenca entre los ríos Júcar y Cabriel con unas condiciones edafoclimáticas y particulares.

16€

Casa Bigote



# Antonio Serrano

**TIPO DE VINO**  
Tinto ecológico

**VARIEDADES**  
Garnacha Tintorera (33%)  
Monastrell (33%)  
Tempranillo (34%)

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Grado  
14.0°  
Crianza  
Tinaja de barro: 6 meses.  
Barrica de Roble: 24 meses.

**CATALOGACIÓN**  
Vino de Autor

**DESCRIPCIÓN**  
Color teja intenso con reflejos cobrizos. Vino complejo con aromas a fruta madura con notas minerales y matices especiados. En boca sedoso, estructurado y especiado con un largo postgusto. Servir entre 10 y 15°C. Ideal para comer y sobremesa. Marida con quesos, carnes rojas, guisos y postres

Casa Bigote



## Mainetes

Tinto Crianza.  
Denominación de Origen Jumilla.

**PRESENTACIÓN:**

Botella troncocónica de 75 cl, se presenta en cajas de 6 botellas.

UVA: Monastrell.

GRADUACIÓN: 14% VOL.

**ELABORACIÓN:**

Fermentación tradicional durante 12 días con posterior crianza durante 12 meses en barricas de roble.

**MARIDAJE:** Acompañar con carnes rojas y de caza , guisos y quesos muy curados.

**SERVICIO:** Entre 16-18° C.

**NOTAS DE CATA:** Tinto de guarda, potente y sabroso con notas de tostados y ahumados procedentes de su crianza en roble, que respetan y combinan perfectamente con los aromas varietales de frutas maduras de Monastrell.

Casa Bigote