



## Pago de Carraovejas

Elaborado con las variedades de uva

Tinto Fino (94%), Cabernet Sauvignon (4%) y Merlot (2%).

Intensidad y estructura recibida de nuestra tierra pero con la delicadeza del cuidado y el cariño. Se intuye la identidad de nuestro territorio desde el prisma del equilibrio.

Pago de Carraovejas 2017 es el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer. Si bien el vino continuará su evolución en botella y mostrará otros matices con el tiempo, queremos compartir las principales impresiones que nos causa en este momento. Una sensación de volumen y elegancia en sus taninos, además de unos matices florales que acompañan a la fruta. De alguna manera, condensa la vocación de acercarnos al terruño y expresar sus características. Nuestro deseo de embotellar cada paisaje.

*Casa Bigote*



## Emilio Moro

### HISTORIA

Este vino lleva el nombre de su creador y es el alma mater de la Bodega. Desde la cosecha del 98, esta marca se refiere al vino elaborado con viñedos de mediana edad, aunque anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas.

### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Añada excepcional y única. Debido a las heladas que cayeron en 2017 la cosecha se redujo un 50% de sus posibilidades de producción del viñedo. De esta manera se ha logrado, en esta añada, la máxima calidad de uva. Nos encontramos ante una añada de grandes expectativas de calidad.

### ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas procedentes de viñas de mediana edad. Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con posterior crianza en barricas de roble francés y americano.

### ANÁLISIS DE CATA

Elegante y sutil, marcado por una producción muy escasa que saca las mejores esencias. Es un vino potente, equilibrado y con una elegancia sobrenatural. Con los aromas del tempranillo pulidos con la crianza, las notas de madera aparecen en el fondo fundidas con la personalidad de la variedad. La boca es un reflejo de la nariz, potente y carnosa pero con un tanino meloso y pulido.

**FICHA TÉCNICA DO:**  
Ribera del Duero Suelo: Arcilloso-calizo-pedregoso  
Localidad: Pesquera de Duero  
Orientación: Suroeste F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable  
Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)  
Crianza: Barrica de roble francés y americano

Casa Bigote



## Tras las Cuestas Roble

Variedades: 100% Tinta Fina

**Elaboración:** Viñedos mayores de 20 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha, cosecha manual en pequeñas cajas de 15 kg, las uvas pasan por una mesa de selección para evitar que entren los racimos que no están acordes con nuestra calidad, aunque este año la cantidad de uva sana ha sido muy alta. Después de un suave estrujado de las uvas que hacen el primer proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable (8 ° C) durante cuatro días, para extraer aromas tanto como sea posible, el vino está listo para la fermentación con levaduras autóctonas. Este proceso no dura más de 10 días hasta que el azúcar está fuera. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

**Crianza:** Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa al menos 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Cata

**Color:** Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

**Aroma:** En nariz predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso, especiado (pimienta negra) goloso y láctico (yogurt de frutillos del bosque). Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura.

**Paladar:** En boca presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta, sobre todo negra, y dotado de un buen recorrido, resulta sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo y con recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

Formatos: Botella de 500ml, 750ml y 1,5 Litros  
Cajas: Caja de cartón de 6 y 12 botellas  
Servicio: 16-18° C

Casa Bigote



## Pago de Capellanes (Crianza)

Variedad 100% Tempranillo.

### VIÑEDOS

Selección de parcelas con una edad media de 30 años de nuestros viñedos en Las Laderas del Monzón en Gumiel del Mercado. Los suelos son arcilloso-calcareos y arenosos.

### ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada a primeros de octubre. Una vez recepcionada la uva en bodega se inicia la fermentación alcohólica de manera controlada, con adicción de levadura seleccionada de nuestras mejores viñas, durante 30 días con remontados diarios.

La fermentación maloláctica se realiza sin adicción de bacterias y se atempera la bodega a 20°C durante 24 días, controlando los niveles de ácido málico y ácido láctico.

Durante 12 meses el vino reposa con barricas de roble francés de 300 litros de grano seleccionado.

### CATA

A la vista nos ofrece un color guinda muy intenso con ribetes cardenalicios.

En nariz es muy franco, con aromas de fruta roja madura, toques balsámicos.

Su paso por boca es suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándano, con un final largo y elegante. Destaca su equilibrio y su acidez viva.

Casa Bigote



## Pago de Capellanes (Roble)

Variedad 100% Tempranillo.

### VIÑEDOS

Selección de parcelas de nuestros viñedos de Sta. Gadea. Suelo arcilloso-calcareo, muy pobre en fertilidad y de baja producción.

### ELABORACIÓN

Tras una breve pre-fermentación en frío durante 6 días por debajo de 12 ° C, se inicia una fermentación alcohólica controlada, con siembra de nuestras levaduras seleccionadas.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable remontados y dos controles diarios de densidad y temperatura. Al término de esta fermentación se inicia la maloláctica sin adicción de bacterias, atemperando la bodega a 22° C durante 24 días.

Se trasiega separando las lías sin filtrar ni clarificar.

El vino reposa en barricas de roble francés de 300 litros durante 5 meses.

### CATA

Limpio y brillante color cereza, con un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensambla con ligeros toques especiados. En boca resulta amplio, fresco, persistente y aterciopelado.

Temperatura de servicio 16-18°

Casa Bigote



## López Cristobal

Es un vino tinto de la D.O. Ribera del Duero elaborado por la bodega López Cristobal. Este vino es un monovarietal de Tinta del País, al que se le añade un punto de Merlot.

La uva procede de la finca La Linde. El viñedo tiene unos 20 años y crece a una altitud de 770 metros sobre suelos de tipo calcáreo y limoso. La vendimia de la uva se realiza de forma manual, utilizando para el transporte cajas de fruta con tal de mantener los granos en el mejor estado posible. Ya en la bodega, la uva pasa por mesa de selección.

La fruta vendimiada se deja fermentar en primer lugar en barricas a 23°. López Cristobal Roble envejece en barricas nuevas de roble francés durante tres meses antes de reposar el mismo tiempo en botella.

*Casa Bigote*



# Matarromera

Variedad 100% Tempranillo.

## VIÑEDOS

La uva Tempranillo con la que se elabora Matarromera Crianza procede de varias fincas localizadas en los términos municipales de Olivares y Valbuena de Duero, destacan La Aguilera, Tejares, Martinete o el Badén. Son viñedos muy próximos al río Duero que producen una uva Tempranillo de gran calidad que año tras año aporta su característico sabor a Matarromera Crianza.

## ELABORACIÓN

Se elabora con un 100% de la variedad tempranillo, permaneciendo 14 meses en barrica, para posteriormente reposar otros 12 meses en botella. Buena capa de color cardenal oscuro con abundantes tonos violáceos que indican una excelente longevidad. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven finos aromas de fruta negra madura, en perfecto equilibrio con los especiados y suaves tostados de maderas nobles. Es un vino sabroso, con paso generoso y final intenso y duradero. Buena estructura de taninos nobles, posee la elegancia e intensidad propia de los mejores Matarromera elaborados con las mejores uvas de la Ribera de Duero.

Temperatura de servicio 16-18°

*Casa Bigote*



## Tomás Postigo 3º Año

### DESCRIPCIÓN

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Seleccionadas entre viñas situadas entre 750 y 1000 m de altitud. Predominan suelos calizos, franco-arenosos, con piedras y guijarros de tamaño medio. vendimia El invierno 2016 – 2017 fue frío y seco. Primavera muy cálida que adelantó la brotación de la planta. El 28 de abril cayó la famosa helada que dejó muy mermada la producción de uva. Verano muy seco pero no muy cálido. Septiembre fue excepcional, temperaturas máximas excepcionalmente altas y mínimas excepcionalmente bajas, con saltos térmicos espectaculares, ideales para la maduración de la uva. Se inicia la vendimia el 4 de octubre y termina el 3 de noviembre con el Cabernet Sauvignon. La uva entra sana y seca. Vendimia muy complicada por las fechas de la vendimia y la selección de la uva, como consecuencia de la helada de primavera.

### ELABORACIÓN

En bodega el movimiento de uva es por gravedad, sin bombas, con suavidad. La uva llega despalillada y entera al depósito.

### CRIANZA

12 meses en bodega de roble francés de 225l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 46 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de bodega. Este vino es el coupaje final de todos ellos.

*Casa Bigote*





## Tomás Postigo 5º Año

### VARIETADES DE UVA

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 1000 m de altitud y de 63 parcelas pertenecientes a 24 municipios de la Ribera del Duero.

### VENDIMIA Y ELABORACIÓN

El invierno 2016 – 2017 fue frío y seco. Primavera muy cálida que adelantó la brotación de la planta. El 28 de abril cayó la famosa helada que dejó muy mermada la producción de uva. Verano muy seco pero no muy cálido. Septiembre fue excepcional, temperaturas máximas excepcionalmente altas y mínimas excepcionalmente bajas, con saltos térmicos espectaculares, ideales para la maduración de la uva. Se inicia la vendimia el 4 de octubre y termina el 3 de noviembre con el Cabernet Sauvignon. La uva entra sana y seca. Vendimia muy complicada por las fechas de la vendimia y la selección de la uva, como consecuencia de la helada de primavera. En bodega el movimiento de uva es por gravedad, sin bombas, con suavidad. La uva llega despallada y entera al depósito.

### CRianza

12 meses en bodega de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 46 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de bodega. Este vino es el coupage final de todos ellos. Embotellado a principios de abril de 2019.

Grado alcohólico: 15% vol.; Acidez: 5,23 g/l tartárico; pH: 3,62; Extracto seco: 31,5 g/l; Glicerina: 9,05 g/

CLARIFICADO CON CLARA DE HUEVO NATURAL.

*Casa Bigote*



## Carmelo Rodero

Variedad 100% Tempranillo.

Procedente de viñedos propios con una edad de entre 5 y 20 años.

Elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas.

Control de temperatura en fermentación y maceración. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20-22° C.

Crianza de 9 meses en barrica de roble francés. Botellero mínimo tres meses antes de su comercialización.

Nos ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza. En nariz, un intenso aroma □ oral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.

En paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado.

Temperatura de servicio entre 14-16°C.

*Casa Bigote*



## Tras las cuestras crianza

Traslascuestas Crianza es un vino elaborado a partir de uvas rigurosamente seleccionadas de la variedad 100% Tinta Fina de viñedos mayores de 35 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha.

Los viñedos tienen una edad superior a los 35 años, a una altura superior a los 900 metros sobre el nivel del mar y situados en una pedanía de Pedrosa del Duero. Traslascuestas Crianza tiene una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano.

Presenta un color rojo cereza con reflejos violáceos. Capa gruesa. En la nariz nos da toques de frutas negras como las moras y los arándanos, sabores a tostados procedentes del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura. En boca, Traslascuestas Crianza presenta un ataque de gran alcance con sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo con gran acidez. Una sensación intensa, taninos cremosos y maduros. Un buen equilibrio de la fruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez. Los taninos son dulces y largos, con notas de café tostado.

Bodegas Traslascuestas pertenece al Grupo Fernández de Piérola.

Casa Bigote



## Bosque de Matasnos

Vino crianza D.O. Ribera de Duero, elaborado con uvas 90% Tempranillo, 5% Merlot, 3% Malbec y 2% Garnacha que crían durante 12 meses en barricas de roble francés y americano. Un vino muy complejo y elaborado con un suave paso en boca lleno de notas frutales, balsámicas y especiadas que ya son detectables perfectamente en nariz gracias a su gran equilibrio.

Te gustará...su largo retrogusto muy sabroso y lleno de matices en el que predomina la fruta roja.

Un extra...debido al estado de deterioro medioambiental que encontraron al adquirir la bodega, estos bodegueros no solo emplean cultivos 100% ecológicos sino que tienen programas dedicados al fomento de la apicultura y la repoblación de rapaces. Sabías que...El bosque de Matasnos es llamado así porque los antiguos propietarios deforestaron el interior del bosque y emplearon burros para sacar la madera. Debido al esfuerzo y a las altas temperaturas muchos de estos asnos murieron dando nombre a la zona.

Casa Bigote



## Abadía Retuerta

Abadía Retuerta Selección Especial es un vino elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de cada uno de sus pagos, que combina la riqueza de la Tempranillo, la intensidad de la Syrah y la elegancia de la Cabernet sauvignon. El resultado es armonioso y placentero.

Abadía Retuerta Selección Especial atesora un estilo propio que se mantiene añada tras añada.

Abadía Retuerta Selección Especial de 2001 fue premiado en el International Wine Challenge de Londres como el mejor tinto del mundo en 2005. Es un vino muy equilibrado, armónico, de gran riqueza aromática e increíble expresividad.

Digno fruto de la vid y de un trabajo bien hecho.

Casa Bigote



## Flor de Pingus

La última añada de Flor de Pingus, 2018 repite alta valoraciones, como ya es costumbre, destacando los 93 puntos concedidos por The Wine Advocate.

Las particulares condiciones climáticas del año, aquejado de importantes heladas, mermaron la cosecha en un 40% y la distinguieron con una gran concentración y mucho tanino. En todo caso, la calidad de este tinto es espectacular y personifica la excelencia dentro de la D.O. Ribera del Duero.

*Casa Bigote*

150€



## Pago de Carraovejas

### Añejón

Esta afamada bodega de Peñafiel, Valladolid, elabora vinos con D.O. Ribera de Duero. Creada en los años 70 por José María Ruiz, y se trata de un proyecto muy ligado a la familia Ruiz Aragoneses.

La búsqueda de la calidad en sus vinos lleva a más de 70 personas a dedicar su jornada laboral en las diferentes áreas de la bodega, para conseguir unos vinos que reflejan a la perfección el carácter del valle Botijas, sus suelos y su terroir. Los vinos de la boedga son muy equilibrados, de carácter fresco, con volumen y agilidad, redondos y vibrantes, con matices florales y afrutados.

La elaboración en la bodega está marcada por su elegancia, intensidad y estructura, es un sistema singular de elaboración, que conjuga el trabajo por gravedad, el uso de levaduras y bacterias propias del terroir y el delicado trabajo con la madera para la crianza. Todo ello siempre desde el exhaustivo control de todos los procesos. Los vinos Pago de Carraovejas expresan la vocación de la bodega por acercarse al terruño y representar sus características, no hay más que probar Cuesta de las Liebres 2015, El Anejón 2016 o Pago de Carraovejas 2018.

Casa Bigote

140€



## Cuesta de las liebres

Elaborado solo en vendimias únicas. Nuestra viticultura asume el reto de la naturaleza. Un vino radical, de raíz. Elegante, potente y muy persistente. Un vino auténtico.

Cuesta de las Liebres 2014 define las virtudes de esta ladera de pendiente pronunciada y de la viticultura extrema que aquí desarrollamos. Viñedo guiado en vaso vertical, arropado por el monte bajo.

Queremos subrayar la complejidad y la fuerza de este vino con el que sentimos que, añada tras añada, vamos alcanzando nuevas cotas de compromiso con la naturaleza, nuestra tierra y su historia. La cuna de un tinto fino apasionante. Nuestra viña más precisa y pura.

Casa Bigote

200€





## Carmelo Rodero Crianza

Tinta del País (Tempranillo) 90%  
Cabernet Sauvignon 10%

Procedente de viñedos propios con más de 15 años. Elaboración tradicional con las más modernas técnicas de control de temperatura en fermentación y maceración.

Crianza en roble francés durante un mínimo de 15 meses y trasiegos cada 3 meses.

Como no podía ser menos he aquí un excelente vino, imponente en su juventud, elegante en su madurez. Color rubí de capa alta, mantiene excelente notas 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, mas fino si cabe.

Estructurado y carnoso con un excelente bouquet que se mantiene retronasal despues de llenar nuestra boca de intenso sabor; vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas.

Temperatura de servicio entre 14-16°C.

Casa Bigote

38€



## Finca Resalso 2019

### HISTORIA

Finca Resalso es el nombre de un viñedo histórico que se plantó en 1932, año en el que nació Emilio Moro. Este nombre es el que hemos dado a nuestro vino joven, elaborado con los viñedos más jóvenes.

### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2019 vino precedido por las lluvias del mes de abril, sin embargo, desde mediados de primavera hasta finales de verano, el año se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. El inicio de la vendimia comenzó tras unos días de lluvia, lo que ayudó a equilibrar la composición de la uva y dio como resultado un año de calidad extraordinaria y sanidad óptima.

### ELABORACIÓN

Durante 12 días el vino macera con sus propios hollejos para posteriormente hacer la fermentación maloláctica durante 30 días en depósitos de acero inoxidable. Finalmente, realiza su crianza en roble francés.

### ANÁLISIS DE CATA

Color rojo cereza picota con ribetes morados. En la nariz es franco, intenso y muy expresivo destacando los aromas primarios del tempranillo como la mora y la grosella. En boca tiene buena estructura con un tanino goloso y una acidez bien equilibrada.

*Casa Bigote*

18€



## MALLEOLUS 2018

### HISTORIA

La palabra “Malleolus” proviene del latín y significa majuelo, que es la forma de denominar a los viñedos en Pesquera de Duero. Para la elaboración de este vino hemos seleccionado uvas de majuelos viejos cuya conducción es en vaso y espaldera.

### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2018 comenzó marcado por unos meses de abril y mayo extraordinariamente lluviosos, lo que provocó un ligero retraso en la brotación. Durante los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que contribuyó a equilibrar el ciclo vegetativo de la vid. En cuanto a las temperaturas, estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que propició unos niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva.

### ELABORACIÓN

Está elaborado con uvas de la variedad 100% Tinto Fino. Este vino ha permanecido 18 días macerándose con los hollejos. Su fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable, posteriormente es envejecido en barricas de roble francés hasta el momento de su embotellado.

### ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza muy cubierto. En nariz es expresivo y elegante con una sobresaliente intensidad aromática basada en la variedad tempranillo, las especias y los torrefactos propios de su paso por roble francés, aportando riqueza, volumen y complejidad al conjunto. En la boca es amplio y carnoso con un tanino pulido y un postgusto largo y persistente.

Casa Bigote

48€



## MAURO 2016

GRADO ALCOHÓLICO 14,5°  
VARIETADES tempranillo 95%  
syrah 5%  
VIÑEDOS Tudela de Duero  
Traspinedo

### AÑADA

Invierno templado y primavera lluviosa con retraso de la brotación. Un inicio de verano precoz aceleró la floración desde finales de junio. En los primeros días de septiembre las plantas sobrellevaron bien las altas temperaturas gracias a la humedad en el suelo y a las reservas de agua primaverales. Con una maduración más rápida en este último tramo del ciclo, la vendimia arrancó el 15 de septiembre con pieles tersas y una graduación alcohólica moderada.

### CATA

Finura y armonía en una nariz con predominio de fruta negra, apuntes de cacao y regaliz. Sabroso, fresco, amable, de suave tanicidad.

### CRIANZAYCONSUMO

Se embotelló en abril de 2018 después de 15 meses de crianza en barricas y fudres de roble francés y americano de distintas edades.

Casa Bigote



## PROTOS 27

Variedad de la uva: Tinta del País 100%.  
Vol. de alcohol: 14,5%.

### VIÑEDOS

Viñedos antiguos de la provincia de Burgos.  
Mayores de 50 años. Rendimiento de 2,500kg/ha.  
Altura de 850 mts s.n.m.

### CARACTERÍSTICAS

Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a 25°C en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg con levaduras seleccionadas de nuestros propios viñedos. Maceración de unos 20 días, con varios remontados diarios.

### CRIANZA

16 meses en barricas nuevas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica y posteriormente la crianza. 12 meses en botella.

Color: Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante.

Nariz: Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad.

Boca: Vino muy equilibrado y fácil de beber, con taninos redondos y un final largo y muy agradable.

Temperatura de servicio: 17 – 18°C.

Casa Bigote



## PSI

Variedad. 93% Tinta Fina y 7% Garnacha.  
Denominación de Origen. Ribera del Duero.  
Estilo del vino. Ligerero y frutal.

### **CRIANZA.**

Envejecido en barricas de roble de segundo y tercer año procedentes de Pingus y Flor de Pingus.

Elaboración. El vino PSI 2017 se elabora con uvas de la variedad Tinta fina seleccionadas de 30 microparcels con viñedos de más de 30 años de antigüedad que se encuentran emplazados a una altitud superior a los 800 metros.

Graduación. Alc. 14% Vol.

Contiene sulfitos

Puntuaciones: Robert Parker – 93

### **CATA**

Vista. Color cereza oscura. Borde violáceo.

Nariz. Muy limpia. Gran intensidad frutal. Frutas rojas como fresas y frambuesas. Apreciamos notas tostadas, madera y toques de pimienta.

Boca. Entrada muy agradable y sabrosa. Fresco, pero intenso y redondo con sabores de fruta y ligeras notas especiadas, que ya habíamos apreciado en nariz. Muy bien estructurado. Final medio-largo agradable y persistente.

### **MARIDAJE**

Ideal para acompañar entrantes, carnes rojas asadas, estofados, quesos curados, jamón ibérico de bellota y carnes rojas con salsa.

Temperatura de servicio recomendada. 16°C

Casa Bigote



## TR3SMANO 2018

### VENDIMIA 2018:

Invierno suave y primavera lluviosa con retraso de la brotación. Las altas temperaturas durante el mes de junio propiciaron un adelanto de la floración. El verano fue seco y caluroso. Las temperaturas del mes de septiembre y a las reservas de agua existentes de primavera en el suelo permitieron una maduración óptima. La vendimia comenzó ya iniciado octubre. El otoño fue también seco, lo que permitió prolongar las vendimias hasta avanzado el mes de octubre.

### CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

Tinta del País o Tempranillo procedente de viejos viñedos (entre 35 y 80 años). Situados en Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo y Peñafiel. Roca madre caliza, sobre la que se encuentran arcillas, arenas y gravas en el caso de Peñafiel.

### NOTAS DE CATA:

Intensidad de color alta. Tono rojo cereza. En nariz sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul sobre los de fruta roja madura. El roble nuevo añade complejidad con notas tostadas y ahumadas, (cacao, toffee, café), y especias (pimenta). En boca es un vino carnosos y fresco, con complejidad y potencia, pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

### SELECCIÓN Y CRIANZA:

Envejecido en barricas de Roble Francés y Americano durante 16 meses.

Casa Bigote



## Vega Sicilia Valbuena 5°

Vega Sicilia Valbuena 5° 2016 es un vino tinto de la denominación de origen Ribera del Duero elaborado por Bodegas Vega Sicilia.

Valbuena, es la expresión más pura del tinto fino (tempranillo) en Vega Sicilia. El ensamblaje de variedades que conforman este magnífico vino tiene en el tinto fino la uva predominante de manera muy mayoritaria. La otra variedad empleada es el Merlot, que participará en mayor o menor medida dependiendo de la añada.

Tras su fermentación pasa por una crianza, entre madera y botella, de cinco años, de ahí el nombre del vino Valbuena 5°. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 20.000 litros... Un proceso largo y complejo para un gran vino. Nota de cata de Vega Sicilia Valbuena 5° Año 2016

Vega Sicilia Valbuena 5° es de una intensidad muy especial en nariz, de gran carácter e individualidad. Cargado de regusto a grosella negra. Suave textura de glicerina. Termina con un ataque y una frescura magníficos que le otorgan una equilibrada composición.

*Casa Bigote*





## Milsetentayseis

En la zona fronteriza donde se mezclan los suelos de la Ribera del Duero, entre Valladolid, Burgos y Segovia, donde los suelos son rojos por su pasado minero y los 1076 metros de altura marcan el límite de producción. Justo ahí está Fuentebro, un entorno único en la denominación, decorado por tierras singulares y con la altitud como protagonista.

“Con Milsetentayseis queremos mostrar vinos auténticos que reinterpretan la Ribera del Duero”, adelanta Pedro Ruiz, director de Alma Carraovejas, la marca vitivinícola que engloba los proyectos más singulares de la familia Ruiz Aragoneses. La familia de vinos especiales y elaboraciones únicas con el sello de Pago de Carraovejas, a la que pertenece este vino y que tiene como objetivo crear experiencias inolvidables en torno a la copa, así como el compromiso de construir un legado diferenciador.

### MARIDAJES

Las carnes a la brasa o a la parrilla, las piezas de presa o caza preparadas en recetas con aromas intensos y variados, se ajustan a la perfección a lo que supone tener sobre la mesa un Ribera del Duero elegante y complejo en matices como este. Su frescura tánica, su potencia y su largura requieren de sabores a la altura.

*Casa Bigote*

140€



## Tomás Postigo

### Vinificación Integral

El invierno 2015 - 2016 fue frío y seco. Primavera no muy cálida y con abundantes lluvias en abril y mayo, con moderada insolación. El verano fue muy seco y cálido, con temperaturas máximas por encima de la media. Fue un año climatológicamente casi perfecto para la viña. Se inició la vendimia el 4 de octubre y terminó el 3 de noviembre con el Cabernet Sauvignon. La uva entró sana y seca, con buen tiempo y escasas lluvias. Los rendimientos fueron superiores a lo esperado y sin embargo la calidad de la uva fue excelente.

#### MARIDAJE

Es un vino ideal para platos de caza de pelo y pluma. Guisos de carne. Carnes a la parrilla y asados al horno. Legumbres, fabadas, cocidos, etc. Parrilladas de carne. Embutidos, jamón, pates de carne, foie-gras, quesos curados y añejos, etc.

#### MOMENTO DE CONSUMO

Este es un vino especial para grandes eventos, comidas y celebraciones muy especiales en casa y en restaurante. Buena mesa, bien puesta y bien servida. Ambiente elegante, cálido y especial.

#### OBSERVACIONES

Después de viajar el vino necesita reposar como mínimo 48 horas antes de servir. Conservar las botellas de vino en lugar fresco, a 12°C - 14°C, tumbadas, sin cambios bruscos de temperatura y en ausencia de ruidos y olores. Degustar este vino a una temperatura de 16-18°C. Se recomienda decantar e incluso abrir dos horas antes de su consumo. También se recomienda utilizar copas de cristal fino y liso de pie alto y cáliz grande.

Casa Bigote

250€