



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



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

18€



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

26€



BERONIA VIURA RIOJA

VENDIMIA

El año climatológico 2019 estuvo marcado por un invierno suave y seco, seguido de una primavera con temperaturas suaves y precipitaciones en los momentos más oportunos. Por este motivo, la brotación, la floración y el cuajado se adelantaron sensiblemente respecto a las fechas habituales, dando como resultado un menor vigor en el viñedo. Tan sólo se dieron algunos episodios de heladas y pedriscos en zonas muy puntuales de la D.O. Ca. Rioja, pero sin apenas relevancia. La vendimia se desarrolló de manera ordenada y escalonada en las tres subzonas de cultivo, gracias a los excelentes ciclos de maduración que nos permitieron trabajar sin solapamiento entre zonas,

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Viura presenta un color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz es un vino atractivo y complejo, que ofrece notas de hierbas aromáticas, como el hinojo, sobre un fondo tropical que nos recuerda a la piña. También afloran aromas de piel de lima y lichi que le confieren un frescor muy agradable. En boca se reitera la presencia de la fruta con intensidad. Se trata de un vino fresco, largo, voluminoso y equilibrado, con un final goloso perfecto para disfrutarlo en cualquier momento.

SERVICIO Y MARIDAJE

Resulta ideal para disfrutarlo solo o acompañando entrantes, pastas, arroces, ensaladas y pescados blancos en sus diferentes elaboraciones, así como carnes magras. Se recomienda su consumo durante todo 2020.

Casa Bigote

16€



Paco & Lola

VIÑEDO

Elaborado a partir del mosto flor de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos. Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos.

Producción sostenible.
Elaboración y cosecha
100% Albariño (13% alc.).

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16°C durante 21 días, manteniéndose sobre sus finas lías hasta su estabilización y embotellado.

CATA

Fase Visual: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

Fase Olfativa: Intensidad media-alta, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos, pomelo, limón, tropical, piña, lichis y flores blancas.

Fase Gustativa: Fresco, goloso, muy frutal, equilibrado y persistente.

MARIDAJE

Ideal con aperitivos, sushi, pasta, pescados, arroces, carnes blancas y mariscos.

Temperatura de servicio: 8 – 10°C

Casa Bigote

19,50€



Fernández Piérola

Esta variedad procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo rojo. Fue encontrada en 1988 en un antiguo viñedo en Murillo de Río Leza (La Rioja).

ELABORACIÓN:

Partiendo del mosto yema, se hace un desmangado estático, para fermentar durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable. Trasiego de borras, con posterior mantenimiento de lías finas para ganar en volumen.

CATA

COLOR: Amarillo paja.

AROMA: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

BOCA: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez y alcohol, que intensifica frescura y juventud.

FORMATO: Botellas de 750 ml.

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas.

SERVICIO: 8°-10°C.

Casa Bigote



Ruchel

Vino monovarietal, elaborado con cosecha del año, de la variedad Godello. Un vino para saborear. Este vino blanco está acogido en la Denominación de Origen Valdeorras.

NOTA DE CATA

Vista: Presenta un color amarillo pálido, con tonos de limón maduro, muy limpio.

Nariz: De aroma intenso, destaca por su complejidad, finura y elegancia, donde se aprecian nítidamente notas frutosas.

Boca: De entrada muy suave, aunque con acidez adecuada, se presenta con una amplitud de sabores frutales, destacando en su gran persistencia y su sensación global de redondez.

MARIDAJE

Recomendado para quesos, pescados y toda clase de mariscos.

Tipo: Blanco

D.O.: Valdeorras.

Bodega: Bodegas Ruchel

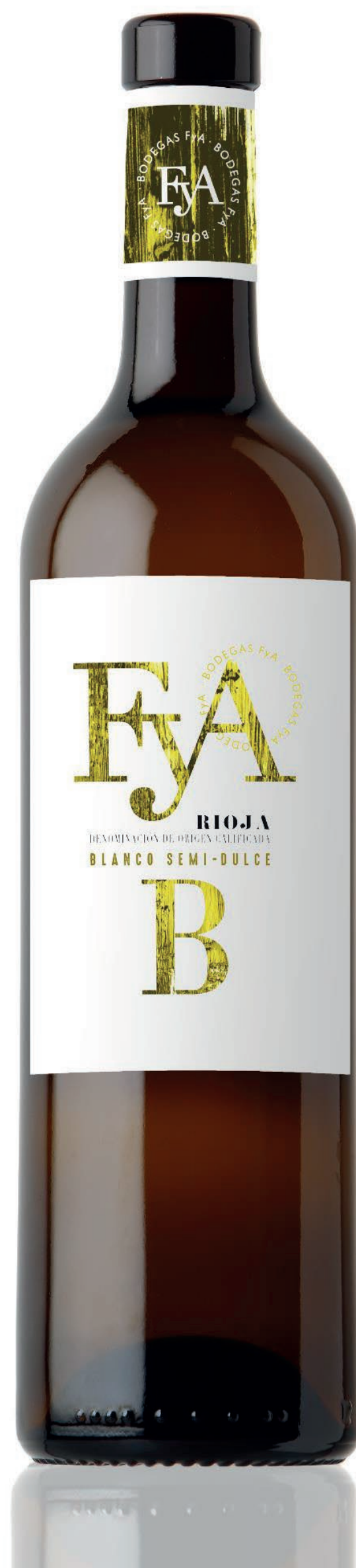
Varietal de la uva: Godello.

Temperatura de consumo: 7° a 10°

Graduación Alcohólica: 13 % vol.

Capacidad: 75 cl.

Casa Bigote



FYA B

VARIEDAD:

75 % Viura, 25% Malvasía

ELABORACIÓN

Vendimia manual, con largas maceraciones pre-fermentativas en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas. Pasa 17 días de fermentación a temperatura controlada para extraer así los aromas. A continuación se realiza parada fermentativa de forma natural con frío. Trabajo intenso con lías finas para realzar la grasa en boca. Una vez terminado el proceso de elaboración, clarificamos y estabilizamos el vino de la manera más respetuosa. Por último, en ambiente inerte, se procede al embotellado.

COLOR: Amarillo pajizo con ribete ligeramente verdoso que denota juventud; limpio y brillante.

AROMA: Elegante, limpio, muy floral (flor de almendro, miel) y frutal. Aparece melocotón y albaricoque combinados con toques cítricos a limón y pomelo.

BOCA: Buen equilibrio volumen/acidez, lo que hace un vino muy fácil de beber. Paso elegante y untuoso debido al intenso trabajo con las lías finas, con un final fresco que invita a seguir bebiendo.

Casa Bigote



Quitaluna (Blanco Carraovejas)

Quitaluna es un vino blanco ecológico de verdejo de la D.O. Rueda elaborado por Bodegas Ossian, que fue fundada por Javier Zaccagnini (quien a su vez es copropietario de Bodegas Aalto). En la actualidad el proyecto forma parte de la prestigiosa bodega vallisoleta Pago de Carraovejas.

La uva utilizada por Quintaluna proviene en parte de cepas pre filoxéricas de entre 100 y 200 años (el 60% del total) y en parte de cepas jóvenes con certificado ecológico del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (el 40% restante).

Quitaluna, tras pasar por los procesos de vinificación correspondientes, envejece unos dos meses junto a sus lías en depósitos de acero inoxidable. Durante este tiempo se aplican removidos periódicos.

Bodegas Ossian nació con el fin de elaborar los mejores vinos con uvas Verdejo de España.

NOTA DE CATA:

Limpio y fresco. Afrutado y de muy buena acidez. Se muestra íntegro y perseverante.

Amarillo pajizo con toques verdosos. Se muestra pulcro y brillante.

De buena intensidad, presenta aromas a flores blancas y toques cítricos y de hierbas frescas.

Casa Bigote



Antares

Elaborado utilizando nuestras mejores uvas de la variedad Sauvignon Blanc. Se realiza vendimia nocturna, fermentada en depósitos de acero inoxidable realizándose una premaceración en frío y fermentación a baja temperatura para así extraer la máxima cantidad de aromas.

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.

NOTA DE CATA:

La explosión de aromas corresponde con la juventud que atesora. Notas de piña, hinojo y toques tropicales como el maracuyá. En boca tiene una frescura reseñable que acompaña a la gran cantidad de matices varietales que ofrece. Largo, con un posgusto con recuerdos herbáceos y cítricos.

Casa Bigote

14€



Capricho Di vino

DESCRIPCIÓN

Vino elaborado con las mejores uvas Viognier (85%) y Moscatel (15%) de la Familia Tolosa. Ecológico, vegano y saludable. Un vino blanco, fresco, equilibrado, con estilo y sello de autor.

DATOS TECNICOS

Vino blanco joven semidulce
85% Viognier y 15% Moscatel
Grado alcohólico 11%
Certificaciones de ecológico y vegano.
Viñedo de 30 años.
Suelo calizo y calcáreo.
750 metros sobre el nivel del mar.
Vendimia segunda semana de agosto.

NOTAS DE CATA:

VISTA: Amarillo pálido pajizo con reflejos dorados con tonos verdosos.

NARIZ: Intenso aroma a frutas como el plátano, albaricoque o manzana.

BOCA: Sabroso y fresco. Entrada potente con aromas a fruta madura con final largo con una fresca acidez.

CONSERVACIÓN: Lugar suavemente ventilado y oscuro, donde no dé la luz del sol.

Consumir antes de 1 año.

CONSUMO: Temperatura perfecta de servicio es entre los 5°C y 9°C para apreciar todos sus aromas.

Casa Bigote

12€