

Oferta win hiszpańskich 2021

WINA BIAŁE

TORRELONGARES BLANCO (DO Cariñena)



Szczepy: Macabeo, Chardonnay

Wino białe, gronowe, wytrawne. Ręczny zbiór we wrześniu, krzewy 25-letnie. Blady złoto-słomkowy kolor. Owocowe aromaty banana, gruszki, jabłka i cytryny z kwiatowymi i ziołowymi nutami w tle. W ustach świeże, bardzo obfite, owocowe, z długą końcówką. W ustach świeże, bardzo obfite, owocowe, z długą końcówką. Młode, przyjemne wino. Idealnie nadaje się jako aperitif, do tapas, sałat z dressingiem, drobiu, ryb, potraw z grilla, grillowanych dużych krewetek. Serwować w temperaturze 8°-10°C.

Cena netto: 10,76 zł

Samonis (DO Ribeiro)



Szczepy: Palomino, Torrontes

Wino białe, wytrawne. Kolor słomkowo-żółty z zielonkawymi refleksami. Aromaty mango, limonki i świeżo ściętej trawy. Na podniebieniu jest oleiste i delikatne, z cytrusową nutą na finiszu. Świeże i lekkie. Wina Ribeiro idealnie pasują do ryb i owoców morza, ale również do miękkich serów, kiełbasek i potraw o delikatnym smaku. Serwować w temperaturze 6-8°C. Wino pochodzi z Bodegas Alanis, która produkuje wysokiej jakości wina Ribeiro od 1910 roku.

Cena netto: 11,65 zł

BABEVIBOBU BLANCO (DO Valencia)



Szczepy: Chardonnay, Moscatel



Wino białe, wytrawne, ekologiczne. Wino poddane jest kontrolowanej fermentacji w niskich temperaturach, a później długiej maceracji w zbiornikach ze stali. Kolor jasny i przejrzysty. Wyczuwalne bardzo świeże aromaty owoców tropikalnych. Na podniebieniu wino jest owocowe, pełne charakteru Chardonnay, z eleganckim długim finiszem i delikatną słodyczą Moscatel. Idealne jako aperitif, do makaronów, owoców morza i białych mięs. Serwować w temperaturze 8-10°C.

Cena netto: 13,43zł

COVA DAS DAMAS (DO Ribeiro)



Szczepy: Treixadura, Torrontés

Wino białe, wytrawne. Wyczuwalne intensywne aromaty owoców: gruszki i cytrusów oraz kwiatowe nuty. Na podniebieniu wino jest zrównoważone, silne i trwałe, o przyjemnej strukturze. Chrupkie, lekkie, owocowe. Doskonale do sałatek, ryżu i makaronu, owoców morza i ryb. Serwować w temperaturze 6-8°C Wino pochodzi z Bodegas Alanis, która produkuje wysokiej jakości wina Ribeiro od 1910 roku.

Cena netto: 13,87 zł



SAN TROCADO (DO Ribeiro)

Szczepy: Treixadura

Wino białe, wytrawne. Kolor cytrynowo-żółty z zielonkawymi refleksami. Bardzo świeże i trwałe. Subtelne wino o złożonych aromatach moreli, gruszki, jabłek, kwiatów i przypraw. Na podniebieniu eleganckie i intensywne z łagodną kwasowością. Charakterystyczna chrupkość dla win z Galicji. W tle delikatne aromaty cytrusów. Idealne do owoców morza i ryb.

89,54 Joaquín Parra (Wine Up)

Cena netto: 15,21 zł



ZORZAL CHARDONNAY (DO Navarra)

Szczepy: Chardonnay

Wino białe, wytrawne. Ręczny zbiór nocny. Miękkie prasowanie winogron. Wino jasne, o średniej intensywności, w kolorze cytryny. Wyczuwalne umiarkowane aromaty owoców cytrusowych i pestkowych, takich jak brzoskwinia i morela. W tle miękkie mineralne nuty. Suche i świeże, o średnim ciele. Długi finisz. Serwować ze świeżym makaronem, daniami z ryżu, drobiem, wieprzowiną, łososiem.

90 punktów Decántalo

Cena netto: 15,47 zł



DOMINIO DE LA GRANADILLA VERDEJO (DO Rueda)

Szczepy: Verdejo

Wino gronowe, białe, wytrawne. Kolor jasno-żółty z zielonkawymi refleksami. Bardzo intensywne aromaty z nutami owoców (skórki pomarańczy i świeżego jabłka), nuty przypraw, kopru włoskiego, świeżo skoszonej trawy i lukrecji. Wino jest świeże i ma bardzo złożony bukiet. W ustach świeże, z dobrą kwasowością. Długi finisz.

Złoty Medal Berliner Wein Trophy, Złoty Medal Mundus Vini

Cena netto: 16,99 zł



DOMINIO DE LA GRANADILLA SAUVIGNON BLANC (DO Rueda)

Szczepy: Sauvignon Blanc

Wino białe, wytrawne. Kolor jasny słomkowo-żółty z zielonkawymi refleksami. Aromat imponujący z tonami białej brzoskwini, subtelnymi nutami owoców egzotycznych, świeżymi nutami owoców cytrusowych i mineralnych, które długo utrzymują się na podniebieniu. Wino jest witalne, pięknie złożone a jednocześnie poukładane z zabawną lekkością i dyskretnymi niuansami mineralnymi w finale.

Cena netto: 17,88 zł



SECRETS DE MAR BLANCO (DO Terra Alta)

Szczepy: Garnacha Blanca, Macabeo

Wino gronowe, białe, wytrawne. Kolor słomkowy żółty, czysty i jasny. Wyczuwalne aromaty białych owoców, kwiatowe i cytrusowe. Na podniebieniu eleganckie i miękkie, świeże i z wyczuwalną słodyczą.

Złoty medal Gilbert & Gaillard International Challenge Awards 2019

Cena netto: 18,77 zł

ZORZAL GARNACHA BLANCA (DO Navarra)

Szczepy: Garnacha Blanca

Wino białe, wytrawne. Wczesne zbiory, zimna maceracja skórek trwająca kilka godzin, miękkie prasowanie, spontaniczna fermentacja z dzikimi drożdżami. Przez 6 m. dojrzewało na osadzie w zbiornikach i nowych beczkach. Barwa jasna, w kolorze cytryny. Średnio intensywne aromaty owoców cytrusowych i białych owoców, miękkie nuty mineralne. Na podniebieniu wytrawne i świeże, o smaku białych owoców, mineralne, o długim finiszu.

91+ punktów Robert Parker, 91 punktów Guía Peñín, 90 punktów Decántalo

Cena netto: 19,92 zł



COLLEITA DE MARTIS (DO Rías Baixas)

Szczepy: Albariño

Wino białe, wytrawne. Jasny kolor słomkowy. Wyczuwalne aromaty balsamiczne z nutą suszonych liście eukaliptusa oraz dojrzałych jabłek. Na podniebieniu wyczuwalne nuty świeżo skoszonej trawy i cytryny. Przyjemna i wyważona goryczka, która nadaje charakteru. Nowoczesne albariño. Idealne do owoców morza, ryb, grillowanych warzyw oraz białego mięsa. *Nazwa wina pochodzi od nazwy dawnego domu wiejskiego „La casa de Martís”, w którym obecnie znajduje się winnica.

Złoty medal Medallas Dublin (Albariños del Mundo), Srebrny Medal International Wine Guide

Cena netto: 20,99 zł



MENADE VERDEJO (DO Rueda)

Szczepy: Verdejo

Wino białe, wytrawne, ekologiczne. Fermentacja spontaniczna z udziałem dzikich drożdży. Kolor słomkowy z zielonkawymi refleksami, czysty i jasny. Wyczuwalne aromaty białych owoców z nutą wawrzynu, kopru i aromatycznych roślin jak tymianek. W tle nuty kandyzowanej cytryny. Na podniebieniu wino jest orzeźwiające i zrównoważone. Wino charakteryzuje naturalna kwasowość i długi finisz. Pełne smaków cytrusów, limonki, mango. Umiarkowana struktura. Serwować w temperaturze 8-10°C.

Brązowy Medal Decanter World Wine Awards

Cena netto: 21,66 zł



RECTORAL DO UMIA (DO Rías Baixas)

Szczepy: Albariño

Wino białe, wytrawne. Fermentuje w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez 15 dni, później 9 miesięcy na osadzie (metoda bâtonnage). Kolor żółto złoty z zielonkawymi refleksami. Wyczuwalne aromaty jabłek, owoców pestkowych i nuty kwiatowe, które podkreślają intensywny zapach owocowy. Na podniebieniu wino jest świeże, z wyważoną strukturą ciała i kwasowości. Dobrze łączyć z owocami morza, makaronu, smażonego kurczaka oraz dań kuchni japońskiej.

Srebrny Medal International Wine&Spirit Competition, Srebrny Medal Concours Mondial de Bruxelles, Srebrny Medal Mundus Vini, Złoty Medal San Diego Award

Cena netto: 21,88 zł



SANTIAGO ROMA (DO Rías Baixas)

Szczepy: Albariño

Białe wino wytrawne. Kolor jasny, słomkowy. Wyczuwalne aromaty balsamiczne z nutą liści laurowych, delikatny powiew eukaliptusa i dojrzałego jabłka. Na podniebieniu bardzo przyjemne i świeże. Na pierwszym planie wyczuwalna cytryna, laur i jabłko, z przyjemną nutą świeżych ziół i subtelną goryczką.

Srebrny Medal Berliner Wein Trophy, Srebrny Medal Mundus Vini, Złoty Medal Guia de Vinos y Destilados de Galicia

Cena netto: 22,33 zł



RODRIGUEZ DE VERA CHARDONNAY (DO Almansa)

Szczepy: Chardonnay



Wino białe, wytrawne. Fermentowało w beczce z dębu francuskiego, później leżakowało na osadzie, łącznie przez okres 10 miesięcy (metoda bâtonnage). Kolor cytrynowo żółty, przejrzysty. Nuty gorzkich cytrusów, białych owoców pestkowych, jogurtu, delikatne nuty palonego drewna i ciasteczek. W ustach gęste, zrównoważona kwasowość i zawartość alkoholu. Posmak białych owoców pestkowych. Umiarkowany finisz. Produkcja: 13.000 butelek.

Złoty Medal Concours Mondial Bruxelles, Złoty Medal CWWSC, 92 punkty Verema

Cena netto: 22,68 zł

MENADE SAUVIGNON BLANC (Vino de la Tierra de Castilla y León)



Szczepy: Sauvignon Blanc



Wino białe wytrawne, ekologiczne. Fermentacja spontaniczna z udziałem dzikich drożdży. Wino pozostaje chwile na osadzie. Kolor żółty ze złotymi tonami. Wyczuwalne aromaty mięty, kolendry, świeżej bazylii z nutami skórki mandarynki. Na podniebieniu wino jest owocowe i okrągłe, wyczuwalny egzotyczny posmak papai i owoców marakuji. Przyjemna kwasowość i mineralność pochodząca z gleby wapiennej. Serwować w temperaturze 8-10°C.

90 punktów Guía Peñin

Cena netto: 24,77 zł

3 MIRADAS. Vino de Pueblo (DO Montilla Moriles)

Szczepy: Pedro Ximénez



Wino białe, wytrawne. Winorośle ponad 50 letnie. Wino przez 8 miesięcy dojrzewało w dużych, glinianych dzbanach - tinajas pod 'velo de flor' (kożuch z drożdży). Wyczuwalne aromaty drożdży, kopru włoskiego oraz anyżu. Na podniebieniu bardzo zrównoważone, szerokie, z dobrze zintegrowanymi kwasowymi i owocowymi nutami charakterystycznymi dla tej odmiany. .

90+ punktów Robert Parker, 92 punkty James Suckling

Cena netto: 25,44 zł

NOSSO (Vino de la Tierra de Castilla y León)



Szczepy: Verdejo



Wino gronowe, białe wytrawne. Naturalne i organiczne. Wino bez dodatku siarczynów. Kolor jasno żółty z zielonkawymi refleksami. Wyczuwalne aromaty owoców i wilgotnej trawy, na podniebieniu wino jest tłuste, wyważone i eleganckie. Podawać w temperaturze 8 -10°C.

Cena netto: 29,45 zł

LA MISION (Vino de la Tierra de Castilla y León)



Szczepy: Verdeja (krzewy ok. 140-letnie - sprzed epidemii filoksery)



Wino białe, wytrawne, ekologiczne. Spontaniczna fermentacja z użyciem dzikich drożdży, bez fermentacji malolaktycznej. Wino po fermentacji dojrzewa 11 miesięcy w dębowych beczkach i amforach wykonanych z gliny pochodzącej z posiadłości winnicy. Później wino dojrzewa jeszcze 2 lata w butelkach. Kolor żółty ze złotymi odcieniami. Wyczuwalne aromaty dojrzałych owoców, dymu, minerałów oraz tymianku, liścia laurowego i kopru. Na podniebieniu wino jest tłuste, eleganckie i świeże, z długim finiszem.

Cena netto: 50,36 zł

WINA CZERWONE



TORRELONGARES SYRAH (DO Cariñena)

Szczepy: Syrah

Wino czerwone wytrawne. Bardzo intensywny purpurowo-czerwony kolor z niebieskawymi odcieniami na krawędziach. Aromaty czarnych owoców, jeżyn, śliwek i lukrecji. W ustach wino jest świeże, balsamiczne o dobrej strukturze i zrównoważonej kwasowości. Idealnie pasuje do gulaszy, pieczeni, wędlin iberyjskich tj. szynka serrano.

Cena netto: 10,76 zł



BABEVIBOBU TINTO (DO Valencia)

Szczepy: Bobal

Ekologiczne czerwone wino wytrawne. Głęboki wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Aromaty dojrzałych owoców leśnych, truskawek i malin. Z lekką nutą wanilii, tostów, lukrecji i przypraw. Na podniebieniu pełne i owocowe z okrągłymi taninami i dobrą kwasowością. Zbalansowane z trwałym finiszem. Do serów, wędlin, mięs, ryb, zapiekane, ryżu i makaronów z sosem pomidorowym.

Cena netto: 13,43 zł



MILENIUM (Ourense)

Szczepy: Mencía

Wino gronowe, czerwone wytrawne. Granatowy kolor z fioletowymi łzami. Aromaty owocowe, z dotknięciem mineralnym oraz nutą przypraw i tostów. Na podniebieniu wino dobrze zorganizowane, gładkie i mięsiste.

Cena netto: 13,87 zł



VIZAR TEMPRANILLO (Vino de la Tierra - Kastylia i León)

Szczepy: Tempranillo

Ekologiczne wino czerwone, wytrawne. Kolor wiśniowy, czysty. Wyczuwalne intensywne aromaty leśnych owoców (malina, jeżyna) z nutami różowego pieprzu. Na podniebieniu pełne z jedwabistymi taninami, zrównoważone. Atrakcyjne młode wino. Idealne do potraw z roślin strączkowych, ryżu, ryb i białego mięsa.

Cena netto: 14,18 zł / Magnum (1,5l): 26,03 zł



TORRELONGARES GRAN RESERVA (DO Cariñena)

Szczepy: Garnacha, Tempranillo, Syrah

Wino czerwone wytrawne. Kolor intensywnie wiśniowy przechodzący w ceglasty. Aromaty owoców z kompotu, śliwek i jeżyn, z nutami tytoniu i skóry. W smaku jest mocne, mięsiste, ze zrównoważoną kwasowością i długim posmakiem. Idealnie pasuje do czerwonego mięsa, dziczyzny, gulaszy, foie gras, wędlin iberyjskich oraz serów dojrzewających i pleśniowych.

Złoty Medal CWWSC

Cena netto: 15,21 zł

ZORZAL TINTO GARNACHA (DO Navarra)



Szczepy: Garnacha

Wino gronowe, czerwone, wytrawne. Kolor jasny, średniej intensywności, rubinowy. Czyste, intensywne aromaty czerwonych owoców, takich jak malina, truskawka, ale także czarny pieprz i nuty ziemi. W ustach suche i świeże, miękkie taniny i średnie ciało. Smaki czerwonych owoców, nuty mineralne i długie zakończenie.

91 punktów Robert Parker, 90 punktów Guía Peñin

Cena netto: 15,47 zł

ZORZAL TINTO TEMPRANILLO (DO Navarra)



Szczepy: Tempranillo

Czerwone wino wytrawne, młode. Świeże, eleganckie i mineralne. Wyczuwalne aromaty dojrzałych czerwonych owoców z pikantnymi nutami. Na podniebieniu jedwabiste, pełne, świeże i trwałe. Pełne smaków czerwonych owoców. Zrównoważone taniny i kwasowość. Wyprodukowane ze szczepu Tempranillo z winnicy położonej w gminie Fitero.

88 Punktów Decántalo

Cena netto: 15,47 zł

PITUCO MST (DO Jumilla)



Szczepy: Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah

Wino gronowe, czerwone, wytrawne. Przez 6 miesięcy leżakowało w beczkach z dębu francuskiego. Barwa fioletowo-czerwona. Aromaty średnio intensywne, nuty dojrzałych czerwonych i czarnych owoców, takich jak śliwki i czerwona porzeczka, wyczuwalne nuty kakao. W ustach średnia kwasowość, jedwabiste i okrągłe. Żywe. Finisz średnio długi z nutą czarnych owoców.

Cena netto: 16,54 zł

JUMENTA (DO Almansa)



Szczepy: Syrah, Merlot, Garnacha Tintorera

Wino czerwone, wytrawne, ekologiczne. Leżakowało 6 miesięcy w beczce z dębu francuskiego. Kolor purpurowo czerwony, przejrzysty. Aromat czerwonych i czarnych owoców, dominacja aromatów truskawek, malin z nutami fiołków i szlachetnego drewna. W ustach kremowe, zrównoważone, tłuste i soczyste. Umiarkowany, owocowy finisz. Wyprodukowano 20 000 butelek.

Cena netto: 16,54 zł

SECRETS DE MAR TINTO (DO Terra Alta)



Szczepy: Cariñena, Garnacha Tintorera, Syrah

Wino gronowe, czerwone, wytrawne. Przez 4 miesiące leżakowało w nowych dębowych beczkach. Kolor czerwono-fioletowy, bardzo intensywny. Aromat z nutami czarnych i czerwonych owoców, z pikantnymi akcentami. W ustach bardzo świeże, złożone i gładkie, z długim finiszem.

93 punktów Gilbert & Gaillard International Challenge

Cena netto: 19,66 zł

VIZAR BARRICA (Vino de la Tierra - Kastylia i León)



Szczepy: Tempranillo, Syrah

Wino czerwone, wytrawne. Leżakowało w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego przez okres 8 miesięcy. Intensywna wiśniowa barwa. Aromaty subtelne i złożone. Nuty dojrzałych czerwonych owoców, pikantne, lukrecji i cynamonu. W ustach eleganckie i szerokie z nutami balsamicznymi i kremowymi. Dobra równowaga. Idealne do gulaszu, czerwonego mięsa i dziczyzny.

Cena netto: 19,74 zł



ZORZAL TINTO GRACIANO (DO Navarra)

Szczepy: Graciano

Wino gronowe, czerwone, wytrawne. Przez 9 miesięcy leżakowało w beczkach z francuskiego dębu. Barwa jasna, średniej intensywności, rubinowa. Czyste, świeże intensywne aromaty czarnych owoców, takich jak jeżyna, czarna porzeczka, a także czarny pieprz, cedr i nuty ziemi. W ustach suche i świeże, miękkie taniny i średnie ciało. Smaki czarnych owoców, nuty mineralne i długie wykończenie.

91 punktów Robert Parker, 91 punktów Guía Peñin

Cena netto: 19,92 zł



INFILTRADO (DO Jumilla)

Szczepy: Syrah, Monastrell, Garnacha

Wino gronowe, czerwone wytrawne. Ręcznie zbierane winogrona przez 2 dni zostały poddawane zimnej maceracji w zbiornikach ze stali nierdzewnej, następnie fermentowały w temperaturze 25°C. Proces fermentacji zakończono w nowych beczkach z francuskiego dębu. Wino to ma fioletowy kolor z intensywnymi aromatami czerwonych owoców i słodczy. Wyczuwalne na końcu nuty drewna i białych przypraw. Wino w ustach jest bardzo świeże, z egzaltacją młodości i naturalności. Wino idealne do wołowiny, jagnięciny, pikantnego jedzenia oraz twardych i dojrzałych serów.

Cena netto: 21,21 zł



VIZAR PRESTIGIO (Vino de la Tierra - Kastylia i León)

Szczepy: Syrah, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Czerwone wino wytrawne. Przez okres 12 miesięcy leżakowało w beczkach z dębu francuskiego i w tzw. fudres. Kolor intensywny. Aromaty eleganckie i złożone. Nuty czarnych owoców (jagody, jeżyny), nuty kwiatowe (fiołki), pikantne (czarny pieprz, goździki), nuty piernikowe. W ustach aksamitne, o doskonałej harmonii i trwałym wykończeniu. Idealne do potraw z roślin strączkowych, ryżu, ryb, czerwonego mięsa i dziczyzny.

91 punktów James Suckling

Cena netto: 28,11 zł



RODRIGUEZ DE VERA TINTO (DO Almansa)

Szczepy: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha tintorera

Wino czerwone, wytrawne. Leżakowało 12 miesięcy w beczce z dębu francuskiego. Kolor jasno bordowy. Intensywne, złożone aromaty korzenne, skóry, tabaki oraz kawy. W tle wyczuwalne aromaty czerwonych owoców oraz nuty mineralne. W ustach umiarkowane, okrągłe, ze zbalansowanymi taninami, zawartość alkoholu oraz kwasowość. Średni finisz. Zalecana dekantacja. Wyprodukowano 7 500 butelek.

Złoty Medal Magazyn Wino, 94 punkty Verema, 94 punkty Wine Enthusiast, Srebrny Medal CWWSC

Cena netto: 29,45 zł



CROSSOS (DOQ Priorat)

Szczepy: Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Carignan

Wino gronowe, czerwone, wytrawne. Przez okres 6 miesięcy leżakowało w beczkach z dębu francuskiego. Barwa jasna, wiśniowa. Aromaty czerwonych i czarnych owoców z niezwyklejmi mineralnymi i prażonymi nutami. W tle nuty balsamiczne, tymianku, skórki pomarańczowej. Na podniebieniu jest świeże, ze zrównoważoną kwasowością.

89 punktów Robert Parker, 90 punktów Guía Peñin, Złoty Medal Mundus Vini

Cena netto: 34,79 zł



ALTEA CRIANZA (DOCa Rioja)

Szczepy: Tempranillo

Wino czerwone wytrawne. Przygotowanie odbywa się w sposób kontrolowany: przez 3 dni zimna maceracja, następnie fermentacja wina w kontrolowanej temperaturze na poziomie 29°C. Wino dojrzewa 15 miesięcy w nowych beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego, następnie 6 miesięcy w butelkach. Kolor czerwono-wiśniowy z fioletowymi refleksami. Szeroka gama aromatów czerwonych owoców (takich jak maliny i czerwone porzeczki). Wyczuwalne nuty maślanego smaku, kakao i przypraw. Zapach palonego drewna. Subtelna goryczka, taniny wyraźne, trwałe i dobrze wyważone.

90 punktów Guía Intervinos

Cena netto: 34,34 zł

ZORZAL MALAYETO (DO Navarra)

Szczepy: Garnacha



Wino gronowe, czerwone, wytrawne. Wyprodukowane ze szczepu Graciano. Przez 9 miesięcy leżakowało w używanych beczkach z dębu francuskiego. Kolor jasny, średniej intensywności, rubinowy. Czyste, świeże intensywne aromaty czarnych owoców, takich jak jeżyna, czarna porzeczka, a także czarny pieprz, cedr i nuty ziemi. W ustach suche i świeże, miękkie taniny i średnie ciało. Smaki czarnych owoców, mineralne nuty i długie wykończenie.

94 punkty Robert Parker, 91 punktów Guía Peñin

Cena netto: 34,56 zł

ANTONIO ALCARAZ CRIANZA (DOCa Rioja)

Szczepy: Tempranillo, Mazuelo



Wino czerwone wytrawne. Dojrzewało 15 miesięcy w nowych beczkach z dębu amerykańskiego i francuskiego. Kolor wiśniowy z fioletowymi refleksami. Aromat intensywny, szeroka gama czarnych i czerwonych owoców, wyczuwalne zapachy eukaliptusa, palonych ziaren kawy, lukrecji, cynamonu i wanilii. W smaku intensywne i pikantne, z wyraźną kwasowością, a jednocześnie bardzo zrównoważone. Subtelny gorzki posmak. Wino idealne do pieczonego czerwonego mięsa, wędlin, pieczonej i grillowanej ryby.

Srebrny Medal Concours Mondial de Bruxelles, Srebrny Medal Zarcillo de Plata. Przewodnik "300 najlepszych win w Hiszpanii.", Excellent Intervinos Guide, Złoty Medal CWWSC

Cena netto: 43,06 zł

SORRASCA (DO Almansa)

Szczepy: Petit Verdot



Wino czerwone, wytrawne. Leżakowało 18 miesięcy w beczce z dębu francuskiego. Kolor wiśniowy z fioletową obwódką. Intensywne ze słoną nutą, aromaty czarnych owoców, kawy, fiołków z nutą mineralną, dymu, wędzenia oraz delikatnymi nutami roślinnymi. W ustach ekspresyjne z pełnymi taninami. Struktura lekka i świeża. Długi finisz. Wyprodukowano 7 000 butelek.

Złoty Medal Concour Mondial Bruxelles, Złoty Medal CWWSC, 94 punkty Verema

Cena netto: 43,24 zł

PITUCO PARAJE LAS ZORRERAS (DO Jumilla)

Szczepy: Monastrell



Wino czerwone, wytrawne. Wyprodukowane z owoców 80-letnich winorośli, nieszczepionych. Dojrzało przez okres 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Aromaty bardzo intensywne: czarne owoce, śródziemnomorska roślinność, świeże nuty cytrusów (grejfrut). Wyczuwalne nuty drewna ołówka, węgla i minerałów. Balsamiczne nuty i wielka złożoność. W ustach mocne i świeże. Zrównoważone taniny, alkohol i ciało. Posmak czarnych owoców, porzeczki, cytrusów i czekolady. Długie i jedwabiste wykończenie. Produkcja limitowana: 5 000 butelek.

91 punktów Guia Peñin, 92 punkty Gilbert&Gaillard

Cena netto: 43,24 zł



VIZAR SELECCIÓN ESPECIAL (Vino de la Tierra - Kastylia i León)

Szczepy: Tempranillo, Syrah

Wino czerwone, wytrawne. 14 miesięcy dojrzało w beczkach z dębu francuskiego. Kolor wiśniowy, intensywny. Aromaty złożone i intensywne, wyróżniające się nuty skóry, kakao, czekolady, dojrzałych owoców i lukrecji. W ustach jedwabista struktura ze zrównoważonymi taninami. Dobra kwasowość, z czasem ewoluuje. Balsamiczne nuty, z powiewem ziół. Eleganckie i trwałe. Idealne do gulaszy, czerwonego mięsa i dziczyzny.

Złoty Medal Brussels World Contest

Cena netto: 47,91 zł



ANTONIO ALCARAZ RESERVA (DOCa Rioja)

Szczepy: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Wino czerwone wytrawne. Dojrzało przez 26 miesięcy w nowych beczkach z dębu francuskiego. Kolor głębokiej wiśni. Szeroka gama aromatów kandyzowanych owoców, wanilii i kawy. Smak jest świeży i mocny, taniny zrównoważone z długim finiszem. Wino idealne do pieczonego czerwonego mięsa, ptaków, zwierząt łownych, gulaszu, serów, szynki iberyjskiej.

Srebrny Medal Concours Mondial de Bruxelles, Srebrny Medal Bachus, Srebrny Medal Zarcillo, Srebrny Medal WORLD TEMPRANILLO w Sztokholmie Szwecja, Diamond Medal "Wino w Madrycie i kobiety", Excellent. Intervinos Guide, Srebrny Medal CWWSC

Cena netto: 50,14 zł



GALENA (DOC Priorat)



Szczepy: Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot

Wino czerwone, wytrawne, ekologiczne. Kolor wiśniowy, Aromaty bardzo złożone, bogate. Dominujące nuty balsamiczne, aromaty czarnych owoców, dżemu, z lekkim akcentem czarnych przypraw. W ustach pełne, mocne, z taninami, które z czasem mięknią. Dobry potencjał starzenia.

92 punkty Robert Parker, 91 punktów Guia Peñin, 92 punkty Wine Spectator

Cena netto: 53,03 zł

LES FONTES D'ALGAR SELECCION (DOCa Rioja)

Szczepy: Tempranillo

Autorskie wino czerwone, gronowe wytrawne. Zebrane winogrona zostały poddane zimnej maceracji przez 4 dni, a następnie fermentacji w kontrolowanej temperaturze 30°C. Wino podlegało starzeniu 26 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego dębu a następnie dojrzało minimum 18 miesięcy w butelce. Ma ono wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Głębokie i złożone aromaty, wyczuwalne nuty owoców tropikalnych i śmietanki do kawy. W ustach jest świeże i mocne o zrównoważonym smaku z długim finiszem.

Złoty Medal CWWSC

Cena netto: 69,94 zł



VIZAR SYRAH (Vino de la Tierra - Kastylia i León)

Szczepy: Syrah

Wino wytrawne, czerwone. 14 miesięcy dojrzewało w beczkach z francuskiego dębu. Kolor intensywny, czysty. Wyczuwalne aromaty pierwotne, fiołki, polne kwiaty, runo i intensywny dojrzały profil oraz trzeciorzędowe aromaty wanilii, tostów. W ustach jest pełne, o dobrej strukturze. Harmonia i świeżość. Przy finiszu delikatne mleczne nuty nadające krągłości. Posmak długi i przyjemny.

Cena netto: 70,39 zł**EL ABUELO PEDRO (DOCa Rioja)****Szczepy:** Tempranillo

Wino czerwone, wytrawne, autorskie. Przez 12 miesięcy leżakowało w beczkach z dębu francuskiego, gdzie wino przechodzi fermentację malolaktyczną. Kolor wiśniowy z fioletowymi refleksami. Głębokie i świeże aromaty owoców. Na podniebieniu intensywne i zbalansowane, z eleganckim długim finiszem.

92 punkty Guia Intervinos

Cena netto: 77,06 zł**MADRE UNICA (DOCa Rioja)****Szczepy:** Tempranillo

Wino czerwone, wytrawne, autorskie. Przez 12 miesięcy leżakowało w beczkach z dębu francuskiego, gdzie wino przechodzi fermentację malolaktyczną. W butelkach leżakuje przez min. 6 miesięcy. Intensywny wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty owoców i przypraw. Na podniebieniu jest gładkie i jedwabiste, dobrze zbalansowane.

93 punkty Guia Intervinos

Cena netto: 77,06 zł**MEN TO MEN (DOCa Rioja)****Szczepy:** Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Wino czerwone, gronowe, wytrawne, autorskie. Zebrane winogrona zostały poddane zimnej maceracji przez 4 dni, a następnie fermentowały przez 8 dni w kontrolowanej temperaturze 30°C. Wino podlegało starzeniu 26 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego dębu a następnie dojrzewało minimum 18 miesięcy w butelce. Ma ono wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Aromaty głębokie i intensywne, na początku wyczuwalne aromaty kandyzowanych czerwonych owoców, które następnie ustępują miejsce wanilii, palonej kawy i octu balsamicznego. W ustach wino jest świeże i mocne, podkreślając jego zrównoważony smak z długim finiszem.

Cena netto: 91,75 zł**GLORIA DE ANTONIO ALCARAZ (DOCa Rioja)****Szczepy:** Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Wino czerwone, wytrawne - autorskie. Wytworzone z najlepszych owoców, z najstarszych krzewów. Zebrane w



optymalnym momencie, fermentuje w małych kadziach w kontrolowanej temperaturze. Po procesie fermentacji alkoholowej i późniejszej maceracji, w celu wydobycia maksymalnego potencjału, wino umieszczono w nowych beczkach z dębu francuskiego, gdzie uległo procesowi fermentacji. Dojrzewa 18 mies. w beczkach i 6 mies. w butelkach. Rezultatem jest wino posiadające dobrą strukturę, złożoność i równowagę. Wino idealne do pieczonego czerwonego mięsa, ptaków, zwierząt łownych, gulaszu, serów, szynki.

Złoty Medal Concours Mondial de Bruxelles, Srebrny Medal Concours Mondial de Bruxelles, 1 miejsce w Rioja Wine Tasting Verema, 91 punktów Guía Peñin, Medal 'Diamond' Monaco Novapack, Srebrny Medal "Femmes et Vins du Monde Monaco", Excellent. Intervinos Guide. Najlepsze Wina hiszpańskie, Złoty Medal CWWSC

Cena netto: 109,99 zł

WINA RÓŻOWE

TORRELONGARES ROSADO (DO Cariñena)

Szczepy: Garnacha, Tempranillo

Wino różowe, wytrawne. Owoce zbierane są na początku września. Moszcz winogronowy jest macerowany skórkami aż do osiągnięcia odpowiedniego koloru i struktury. Atrakcyjny truskawkowy kolor z fioletowymi odcieniami. Bukiet egzotyczny z owocowymi nutami dojrzałych malin i dzikich jagód. W ustach równowaga, ze świeżą kwasowością. Bogate i owocowe. Idealne jako aperitif, do przystawek i makaronów, dań z pomidorami. Serwować w temperaturze 8-10°C.

Wyróżnienie Decanter World Wine Awards

Cena netto: 10,76 zł



ZORZAL ROSADO (DO Navarra)

Szczepy: Garnacha

Wino różowe, wytrawne. Wyprodukowane metodą saignée (odlanie części poddawanej fermentacji czerwonego wina). Kolor średnio intensywny, malinowy. Aromat czysty, świeży, delikatny i kwiatowy, ze wspomnieniami dzikich jagód. Nuty truskawkowe typowe dla winogron Garnacha. Na podniebieniu suche i świeże, żywa kwasowość, bardzo przyjemna dla podniebienia, subtelne gorzkie nuty. Długie zakończenie w ustach.

90 punktów Guía Peñin

Cena netto: 15,47 zł



WINA MUSUJĄCE - CAVA

HACIENDA DEL CARCHE BRUT

Szczepy: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Wino gronowe, musujące, białe, wytrawne - Cava. Tradycyjna (szampańska) metoda produkcji. Kolor blado-żółty z zielonymi refleksami. Intensywne aromaty owocowe. W ustach wino jest świeże i musujące o aksamitnym zbalansowanym smaku. Wino idealne do wszystkich dań na obiad.

Złoty Medal Selections Mondiales des Vins Canada, Złoty Medal Concours Mondial Bruxelles

Cena netto: 14,54 zł



MIQUEL PONS BRUT RESERVA BRUT (DO Cava)



Szczepy: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Musujące wino białe, wytrawne - Cava (musujące). Tradycyjna metoda produkcji. Wino leżakowało przez 24 miesiące. Kolor jasnożółty ze złotymi refleksami. Intensywny i trwały aromat dojrzałych owoców. W ustach wino przyjemnie intensywne i gładkie, o zrównoważonej kwasowości. Idealne do przystawek, serów i wędlin, ciast i deserów.

9,33 Guia de Vins de Catalunya, Brązowy Medal - Mestres Cellers de Catalunya

Cena netto: 19,21 zł



NURIA DE MONTARGULL ROSADO BRUT (DO Cava)

Szczepy: Trepat

Wino wytrawne, różowe musujące, cava. Wyprodukowane tradycyjną metodą szampańską. Charakteryzuje się harmonijnymi i małymi bąbelkami. Leżakowała 20 miesięcy. Wyczuwalne aromaty czerwonych owoców (porzeczek, truskawek) w połączeniu z aromatami dojrzewania (brioche). Na podniebieniu jest eleganckie, bąbelki są kremowe z symfonią aromatów czerwonych owoców i ciasta. Nowoczesna cava, pełna świeżości.

Cena netto: 22,77 zł



MONTARGULL XAREL-LO BRUT NATURE (DO Cava)

Szczepy: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Musujące wino białe wytrawne, Cava. Wyprodukowane tradycyjną metodą szampańską z mieszanki szczepów Xarel.lo (który wcześniej leżakuje 3 lata w nowych dębowych beczkach, a owoce pochodzą z najstarszych winnic), Macabeo i Parellada. Aromat na początku owocowy (jabłko, pigwa), ewoluuje w kierunku nut wanilii i dymu. Wino na podniebieniu jest bardzo gładkie i kremowe. Wyczuwalne smaki drożdży oraz dojrzałych jabłek.

91 punktów Guía Peñin, 9,21 punktów GUIA DE VINS DE CATALUNYA

Cena netto: 29,22 zł



MIQUEL PONS GRAN RESERVA "VINTAGE" BRUT (DO Cava)

Szczepy: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Musujące wino białe, wytrawne, Cava. Wyprodukowane tradycyjną metodą szampańską. Leżakowało minimum 40 miesięcy. Eleganckie aromaty dojrzałych owoców i tostów. Wino delikatne i eleganckie z długim finiszem, wyczuwalne nuty tostów, miodu, ciastek i kompotu z jabłek. Bąbelki kremowe dzięki długiemu starzeniu, tworzące harmonijną koronę.

91 punktów Guía Peñin, 9,38 punktów GUIA DE VINS DE CATALUNYA

Cena netto: 29,22 zł



GRAMONA GRAN CUVEE DE POSTRE DULCE (Corpinnat)

Szczepy: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Musujące wino białe, słodkie, Cava. Wyprodukowane tradycyjną metodą szampańską. Leżakowało minimum 30 miesięcy. Intensywny słomkowy kolor. Aromaty głębokie i intensywne, nuty kwiatowe. Wyczuwalny owocowy kompot, pigwa, suszone morele. W tle nuty lukrecji i kwiaty. Bardzo wyraźne aromaty świeżego chleba mieszają się z delikatnymi nutami podobnymi do sherry. Na podniebieniu bardzo gładka, pełna, kremowa z miętą i wyraźną słodyczą.

88 punktów Guía Peñin

Cena netto: 34,56 zł



MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE (DO Cava)

Szczepy: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Wino musujące, białe, wytrawne, cava. Wyprodukowane z owoców ponad 50-letnich i 20-letnich winorośli. Ręczny zbiór.

Leżakowało minimum 42 miesiące. Słomkowo-żółty kolor z zielonkawymi refleksami. Drobne bąbelki, ewoluują w kieliszku. Bardzo bogate aromaty, w którym wyróżniają się nuty białych owoców (brzoskwini, jabłek, pomelo) i skórki z pomarańczy. W tle nuty pieczonego ciasta. W ustach dobra struktura, bąbelki zintegrowane, długi posmak. Świeże nuty owoców w połączeniu z nutami starzenia. Produkcja limitowana: 32 500 butelek. Temperatura serwowania: 8–15°C

Srebrny Medal Decanter World Wine Awards, 95,4 punktów La Guia de Vins de Catalunya, 95 punktów Guía Vinos Gourmets, 94 punkty Vivir el Vino La Guía

Cena netto: 42,35 zł



MESTRES IMPERIAL GRAN RESERVA (DO Cava)

Szczepy: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Wino białe, musujące, wytrawne. Wino fermentuje w dębowych beczkach przez okres 4 miesięcy, później leżakuje w butelkach minimum 40 miesięcy. Wyczuwalne aromaty bardzo złożone. Aromaty białych owoców, miodu, ciasta, suszonych owoców, owoców kandyzowanych oraz nuty beczkowe. W ustach wino jest żywe, uporządkowane, gładkie z dobrą kwasowością, która nadaje mu świeżość. Długi, głęboki i elegancki posmak. Produkcja: 15 000 butelek.

Wine Advocate: podręcznikowy nos świeżo upieczonego brioche i gotowanych jabłek, nuty balsamiczne i o ciepłym odczuciu. Wino na podniebieniu świeże, zrównoważone, smaczne. Klasyczna cava.

90 punktów Robert Parker

Cena netto: 46,84 zł



MESTRES VISOL GRAN RESERVA BRUT NATURE (DO Cava)

Szczepy: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Wyprodukowane z owoców ponad 50-letnich i 15-letnich winorośli. Ręczny zbiór. Wino bazowe fermentuje i leżakuje z osadem w beczkach z kasztanowca przez okres 6 miesięcy. Druga fermentacja zachodzi w butelkach, w których cava leżakuje przez okres 60 miesięcy. Żółty kolor z zielonymi refleksami. Głębokie aromaty suszonych owoców (morele, rodzynki), białych owoców (brzoskwini, jabłka) mieszają się z eleganckimi niuansami długiego starzenia: wanilia, tosty, toffi, miód, świeży chleb oraz nutami balsamicznymi. Na podniebieniu czyste, dobrze zintegrowane bąbelki z trwałym posmakiem. Odnajdujemy nuty ciasta, tostów, balsamii, dżemów... co sprawia, że podniebienie jest bardzo przyjemne. Żywe, długie i trwałe wino o dobrej strukturze. Pierwsza cava w historii bez dodatku cukru po degorżacji. Produkcja limitowana: 9 862 butelek.

95 punkty Vivir el Vino La Guía, 96,2 punkty La Guia de Vins de Catalunya, 94 punktów Guía Vinos Gourmets

Cena netto: 56,50zł



GRAMONA ROSÉ BRUT (Corpinnat)



Szczepy: Pinot Noir

Wino musujące, różowe, wytrawne, cava. Leżakowało minimum 30 miesięcy. Głęboka malinowa barwa z jasnymi, różowo-miedzianymi refleksami. Dobra intensywność aromatów - czerwonych owoców (poziomki, maliny, czerwone porzeczki) oraz świeżych ziół śródziemnomorskich (trawa, tymianek, lawenda). Na podniebieniu gładka, o dobrej strukturze. Bardzo świeża, żywe i chrupiące bąbelki. Subtelna nuta goryczki przy finiszu.

90 punktów El País Wine Yearbook, 87 punktów /blind/ Gourmets guide to the best wines, 26 pozycja "Top 50 Most Admired Wine Brands 2016"

Cena netto: 53,25 zł



GRAMONA IMPERIAL BRUT (Corpinnat)



Szczepy: Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada

Wino białe, wytrawne, musujące, cava. Leżakowało minimum 48 miesięcy. Kolor jasnożółty ze złotymi refleksami. Aromaty intensywne, dojrzałe białe owoce (jabłka i brzoskwinię). Delikatne nuty anyżu i kopru włoskiego. Zbalansowane z nutami świeżo pieczonego chleba i skórek cytrusów oraz orzechów. Akcenty maślane i tostowe. W ustach kremowe i jedwabiste bąbelki. Finisz odświeżający. Wyczuwalne białe kwiaty i aromaty owoców. Dobra struktura.

93 punkty Guía Peñín, 91 punktów /blind/ Guía Gourmets, 9,58 punktów /blind/ Guía de Vins de Catalunya, 92 punkty Wine Advocate, 17 punktów Jancis Robinson, 93 punkty Guía Proensa, Srebrny Medal Decanter World Wine Awards, Złoty Medal CWWSC, 94 punkty El País Wine Yearbook, Najlepsze Wino Musujące Guía de Vins de la Setmana Vitivinícola

Cena netto: 57,04 zł

WINA WZMACNIANE



MOSCATEL ALVEAR (DO Montilla-Moriles)

Szczepy: Moscatel

Wino słodkie, wzmacniane, naturalne. Wyprodukowane z dojrzałych winogron, dojrzewających oksydacyjnie, wzbogacone mistelą (mieszanka moszczu winogronowego i alkoholu winnego) ze szczepu Moscatel. Wyczuwalne aromaty kwiatów, kandyzowanych pomarańczy, muszkatu, biskoptów i dojrzałej gruski. Słodycz doskonale zintegrowana z kwasowością. Na podniebieniu wyczuwalne owoce, miękka struktura, niezwykle przyjemne dla podniebienia. Idealne do tart owocowych, naleśników, crème caramel, serników, cobbler z brzoskwiniami, również do foie gras oraz serów.

Cena netto: 18,29 zł



ALVEAR FINO (DO Montilla-Moriles)

Szczepy: Pedro Ximénez

Wino wytrawne, dojrzewanie biologiczne. Dojrzeje przez okres około 4 lat w beczkach z dębu amerykańskiego. Świeży, drożdżowy, chrząpliwy nos z nutami słonych migdałów. Czysty i pikantny z odświeżającym wykończeniem i miękkością, która sprawia, że jest cudownie łatwy do picia. Idealny jako aperitif, do tapas, oliwek, skorupiaków, szynki, sera, ryb i sushi. Bardzo dobrze współpracuje z potrawami zawierającymi ocet.

90 punktów Steve Tanzer, 89 punktów Robert Parker

Cena netto: 24,74 zł



ALVEAR PALE CREAM (DO Montilla-Moriles)

Szczepy: Pedro Ximénez

Wino półsłodkie, wzmacniane. Pale Cream - wyprodukowane na bazie wytrawnego Fino (dojrzewanie biologiczne) z dodatkiem słodkiego Pedro Ximénez. Dojrzeje przez okres minimum 2 lat. Wyczuwalne aromaty gruszek i kwiatów. Na podniebieniu przyjemnie słodkie. Bardzo świeże i gładkie. Idealne do świeżych owoców (melon), orzechów, prostych deserów oraz pasztetów, tajskich i indyjskich potraw.

88 punkty Jeb Dunnuck

Cena netto: 24,74 zł



ALVEAR PEDRO XIMÉNEZ SOLERA 1927 (DO Montilla-Moriles) / 0,375l

Szczepy: Pedro Ximénez

Wino słodkie, wzmacniane, naturalne. Bardzo dojrzałe owoce winorośli po zbiorach są rozkładane na matach i suszone na słońcu. Po wyciśnięciu rodzynek powstaje bardzo bogaty moszcz. Wino leżakuje w beczkach z dębu amerykańskiego przez 5 lat w systemie criadera/solera, który został rozpoczęty w 1927 roku. Klasyczny PX. Alvear to zabytkowa winnica Cordobense, której historia sięga 1729 roku.

98 punktów Robert Parker, 93 punkty Guía Peñin, 5 miejsce TOP 100 WINES LIST

Cena netto: 33,90 zł



ALVEAR FINO CAPATAZ (DO Montilla-Moriles)

Szczepy: Pedro Ximénez

Wino wytrawne, dojrzewanie biologiczne. Fino Viejisimo - bardzo stare fino. Dojrzeje około 12 lat. 'Solera de la Casa' - pierwotnie przeznaczony do prywatnej konsumpcji właścicieli. Mocne aromaty, nieco pikantne, wyczuwalny stony migdał i kwiatowe nuty. Na podniebieniu pełny, wytrawny, pikantny z delikatną goryczką i nutami soli oraz orzechów. Długi i elegancki finisz. Idealne jako aperitif do tapas, skorupiaków, ryb, serów, oliwek, sałat, potraw z octem.

94 punktów Robert Parker, 93 punkty James Suckling, 93 punkty Jeb Dunnuck

Cena netto: 49,44 zł

WINA BAG-IN-BOX



BiB PAZ VI / 5L

Wino gronowe, białe, wytrawne. Wyprodukowane ze szczepu Verdejo. Świeże i owocowe, barwy żółtej z zielonkawymi refleksami. Aromaty średnio intensywne. Owocowe aromaty z nutami siana i anyżu. Podawać w temperaturze 6 – 7°C. Nadaje się do przekąsek, owoców morza i ryb.

Cena netto: 35,51 zł



BiB LOS CORZOS / 5L

Wino gronowe, czerwone, wytrawne. Wyprodukowane z hiszpańskich czerwonych odmian winogron. Kolor wiśniowo- czerwony. Na podniebieniu miękkie i dobrze zorganizowane. Wino nie było poddawane procesowi sztucznej stabilizacji. Idealne do mięs, ryb i na co dzień.

Cena netto: 33,29 zł



Zapraszamy do kontaktu:

Marta Białkowska

telefon: 537 770 373

e-mail: sales@winoko.pl