

Emociones



del vino y la gastronomía

PINKLETON&WINE

Su bodega
en un CLICK

“Michel”

“Más que empresario,
soy un apasionado del vino”

LAS CAÑADAS DE CARTEMA 2006

Vino nacido en el noroeste de la provincia de Toledo, fruto de una gran ilusión y un deseo de materializar un sueño en una zona que aún no ha demostrado todo lo que es capaz de ofrecer pero que está en buen y firme camino.

Carmelo Hernández, su dueño, hombre carismático y entrañable, ha puesto todo su mimo en un proyecto muy cuidado y, como el nombre de esta sección, caprichoso.

Las Cañadas de Cartema es un vino original, sobrio y elegante, con un llamativo vestido de gran luminosidad y una nariz marcadamente tostada con grandes e intensos tonos a fruta roja. Hermosa y sedosa entrada en boca con un post gusto que invita a prolongar el momento. Ideal para acompañar unos entrantes de ibéricos y un sabroso guiso castellano.

Podríamos decir que este vino es un mensaje encubierto de las múltiples posibilidades de la zona. Vino halagador con una gran sintonía en todos sus aspectos, que ha sabido nacer y criarse en una gran y prometedora tierra.

CARTEMA



Cosecha 2006
Santa Cruz del Retamar

75 cl.

CARTEMA



Este vino es el resultado de un proceso artesanal que comienza con el cuidado de las cepas Tempranillo y Syrah en la finca "Las Cañadas", sigue con una vendimia muy selectiva y se completa con un envejecimiento en barricas de roble americano y francés durante diez meses.

Vino de la tierra de Castilla
Cosecha 2006

EMBOTELLADO POR: EL CLAY-BODEGA

PARA CARTEMA DISTRIBUCIÓN I.E.

13,5% VOL

Cartema Castilla



75 cl.

MARBORÉ 2003

Este vino, perteneciente a la Denominación de Origen Somontano, se elabora en Bodegas Pirineos, bodega de gran tradición en la zona.

Envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble. Es un vino de cualquier día y para grandes días. Intenso y sin agresividad. Muy bien vestido en granate luminoso, de buena caída y excelente fluidez. En nariz es complejo y potente, apreciándose cada una de las variedades, el Tempranillo especiado, el Merlot casi animal, y el Cabernet Sauvignon casi especiado pero en un conjunto muy armónico, donde se encuentran los aromas de frutas rojas, con notas de pastelería, especiadas, lácteas y de madera tostada.

En boca, sincero, firme, de pulidísima tonicidad y carnosa estructura, sabroso, luminoso, amplio, equilibrado y expresivo.

Vino de asado, de media tarde y de especiados patés. Recomendando servirlo a 16°C previa decantación para exaltar todo su *bouquet*.

Pirineos

MARBORÉ



SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Marboré es el fruto de la fusión de los mejores valores enológicos europeos: «terroir», origen y variedades autóctonas, con las virtudes vitivinícolas del Nuevo Mundo: viticultura de precisión y enología control. El objetivo, crear un vino en el que finura y elegancia acompañan a concentración y madurez. Marboré, un vino inmenso

Embotellado por
BODEGA PIRINEOS, S.A.
R.E. Nº 3.811-HU
de BARRASTRO-ESPAÑA

13,5% VOL

e75cl.

