



FICHA TÉCNICA

Monastel Javier Calvo

DESCRIPCIÓN

Vino tinto de autor de cepas centenarias predominando la uva Monastel de Rioja, siendo esta uva minoritaria y casi desaparecida en Rioja

VARIEDADES

- 45% Monastel
- 45% Garnacha
- 10% Calagraño

CATA

Vista	Buena capa de intenso color rojo.
Nariz	Intensidad alta, toques balsámicos y a ciruela madura. Barrica bien integrada que aporta recuerdos a cedro, vainilla y maderas tropicales.
Boca	Ataque fresco con acidez muy bien integrado, taninos finos y pulidos. Amplio, y estructurado. Carnoso y larga persistencia en boca.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El productor	Bodega Galeón
Tipo	Tinto
Origen	Rioja
Grado	14.5°
Añada	2022
Producción	Rioja
Enólogo	Javier Calvo

VIÑEDO Y ELAVORACIÓN

Nombre	Mortalto
Edad viñedo	Plantado en 1920
Suelo	Calcáreos y arcillo-ferrosos
Producción Limitada	200 botellas



ELABORACIÓN

Vendimia manual. Despalillado y trabajado con bazuqueos diarios. De 10 a 15 días de maceración y prensado suavemente en prensa vertical. Fermentación maloláctica en bocoy francés de 500 L.

ENVEJECIMIENTO

Crianza de 18 meses en barricas de cuarto uso de roble francés de 500 y 225 l. Posteriormente crianza en botella hasta su venta.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir 17 °C

MARIDAJE

Ideal con carnes curadas, con aperitivos y con las tapas más clásicas.



FICHA TÉCNICA

Mazuelo Tío Manolo

DESCRIPCIÓN

Vino tinto de autor de cepas en vaso de la variedad Mazuelo, siendo monovarietal.

VARIEDADES

- Mazuelo 100%

CATA

Vista	Buena capa de intenso color rojo picota.
Nariz	Presenta aromas complejos que incluyen notas de frutas negras como mora, ciruela pasa, frambuesa; especias como son la pimienta; con toques florales, herbáceos y minerales.
Boca	Ataque fresco con acidez muy bien integrado, taninos finos y pulidos. Amplio, y estructurado. Carnoso y larga persistencia en boca. Con ligeros toques de

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El productor	Bodega Galeón
Tipo	Tinto
Origen	Rioja
Grado	13,5°
Añada	2023
Producción	Rioja
Enólogo	Javier Calvo

VIÑEDO Y ELAVORACIÓN

Nombre	Cantera
Edad viñedo	40 años
Suelo	Franco arcilloso
Producción Limitada	200 botellas



ELABORACIÓN

Vendimia manual. Despalillado y trabajado con bazuqueos diarios. De 10 a 15 días de maceración y prensado suavemente en prensa vertical. Fermentación maloláctica en bocoy francés de 500 L.

ENVEJECIMIENTO

Crianza de 12 meses en barricas de cuarto uso de roble francés de 500 y 225 l. Posteriormente crianza en botella hasta su venta.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 17 °C.

MARIDAJE

Ideal con carnes curadas, con aperitivos y con las tapas más clásicas.



FICHA TÉCNICA

Vino Espumoso Rosé

DESCRIPCIÓN

Vino espumoso producido por el método tradicional de uvas de la variedad mazuelo. Siendo su color característico el rosado.

VARIEDADES

- Mazuelo 100%

CATA

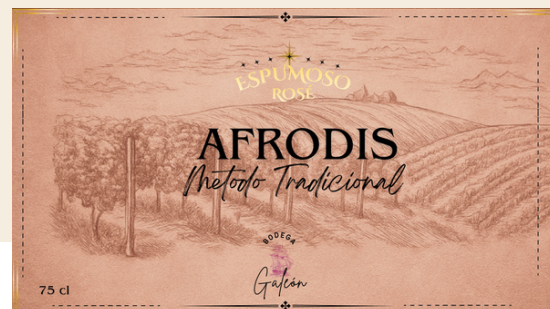
Vista	Color entre rosado, grosella y cereza muy palido con burbujas finas y persistentes. formando corona estable, indicativa de buena calidad de elaboración
Nariz	Fruta roja fresca: frambuesa, fresa, cereza ácida; pueden aparecer ligeros toques a manzana verde y cítricos (pomelo, limón), con un fondo herbáceo y ligeramente terroso/mineral y un matiz amargo tenue propio de la variedad. Notas de pan tostado, brioche, bollería fina y frutos secos suaves (almendra, avellana)
Boca	Entrada muy seca, con acidez alta que aporta mucha tensión y sensación de jugosidad. Cuerpo medio, debido a la crianza sobre lías la burbuja es cremosa e integrada. Sabores de fruta roja ácida, notas cítricas y un final largo, ligeramente amargo y tánico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El productor	Bodega Galeón
Tipo	Espumoso Rosé
Origen	Rioja
Grado	12°
Añada	2024
Producción	Rioja
Enólogo	Javier Calvo

VIÑEDO Y ELAVORACIÓN

Nombre	Cantera
Edad viñedo	40 años
Suelo	Franco arcilloso
Producción Limitada	200 botellas



ELABORACIÓN

Este vino se ha elaborado mediante el método tradicional o champenoise y que se caracteriza, fundamentalmente, por realizar la segunda fermentación en la misma botella, la que llegará a manos del consumidor. Este proceso comienza con la elaboración de un vino base rosado con la variedad de uva mazuelo (cariñena), al que se le añade un licor de tiraje (vino, azúcar y levaduras) para una segunda fermentación en la propia botella. Después de la fermentación y un periodo de crianza, se eliminan las lías y se rellena con el mismo vino para finalmente taparlo y etiquetarlo

ENVEJECIMIENTO

Crianza de 12 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 8 y 10 °C.

MARIDAJE

Muy adecuado para aperitivos salinos (embutidos, ahumados), mariscos con cierta grasa, arroces marineros o platos con tomate y hierbas mediterráneas, donde la acidez y el pequeño amargor del Mazuelo ayudan a equilibrar el conjunto