

# QUINTA HINOJAL JOVEN

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

**Bodega:** Casto Pequeño

**Denominación de Origen:** Vinos de la Tierra de Castilla y León

**Variedad:** 100% Tempranillo

## Nota de cata:

**Color:** Tonos amaratados y azulados que denotan su juventud, de capa alta debido a una maceración de 7 días previo a la fermentación.

**Nariz:** Notas típicas de juventud. Muy frutal y fresco. Destacan los aromas primarios de la viña, así como frutas rojas frescas.

**Boca:** Vuelve a predominar la fruta y ciertos toques florales en un paso por boca suave y con equilibrada acidez.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Su consumo es apropiado para acompañar casi cualquier plato de cocina casera, tapas y buena combinación de platos frescos. Sugiere embutidos frescos a la parrilla, buena acompañante de barbacoas.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 12

Peso por caja: 15 kg

Cajas por pallet 80x120: 60

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



# QUINTA HINOJAL ROBLE

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON

- Bodega:** Casto Pequeño  
**Denominación de Origen:** Vinos de la Tierra de Castilla y León  
**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%).  
**Observaciones:** Decantación manual en depósito sin sufrir procesos físico-químicos.

## Nota de cata:

**Color:** Color rojo picota con ribetes morados.

**Nariz:** Presenta aromas muy complejos, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera.

**Boca:** De gusto amplio en boca, persistente y con carácter. Sabroso y elegante, con multitud de sensaciones frutales.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 12 y 16 grados. Especialmente indicado para todo tipo de asados, carnes rojas, embutidos y caza.

## Ficha Logística:

- Volumen: 750 ml  
Unidades por caja: 12  
Peso por caja: 15 kg  
Cajas por pallet 80x120: 60  
Contenedor 20":  
Pallets: 11  
Botellas: 7.920  
Peso: 9.900 kg  
Contenedor 40":  
Pallets: 25  
Botellas: 18.000  
Peso: 22.500 kg



# QUINTA HINOJAL CRIANZA

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

- Bodega:** Casto Pequeño  
**Denominación de Origen:** Vinos de la Tierra de Castilla y León  
**Varietalidad:** 100% Tempranillo  
**Crianza:** 12 meses.  
**Observaciones:** Elaborado con uva tempranillo de viñedos con rendimientos bajos, en terrenos arcillo-calcáreos algo pedregosos.

## Nota de cata:

**Color:** Color rojo picota intenso.

**Nariz:** Aroma intenso a tostados de madera. Notas de frutas maduras del bosque. Matices amplios a regaliz.

**Boca:** En boca es cremoso y suave, muy potente. Rico en expresión frutal con taninos de roble marcados y muy bien ensamblados con la fruta. Fondo algo mineral.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Ideal para maridar con caza, legumbres sustanciosas y estofados.

## Ficha Logística:

- Volumen: 750 ml  
Unidades por caja: 12  
Peso por caja: 15 kg  
Cajas por pallet 80x120: 60  
Contenedor 20":  
Pallets: 11  
Botellas: 7.920  
Peso: 9.900 kg  
Contenedor 40":  
Pallets: 25  
Botellas: 18.000  
Peso: 22.500 kg



# QUINTA HINOJAL VERDEJO

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

**Bodega:** Casto Pequeño

**Denominación de Origen:** Vinos de la Tierra de Castilla y León

**Variedad:** 100% Verdejo.

**Elaboración:** Elaborado con uva de la variedad verdejo de viñedos propios con rendimientos bajos en la zona de Serrada, Rodilana y Pozaldez, en terrenos arcillo-calcáreos, algo pedregosos.

## Nota de cata:

**Color:** Color amarillo pajizo con tonos acerados, muy pálido.

**Nariz:** En nariz compone un marco aromático eminentemente varietal, en el que salen los toques de fruta blanca, plátano, lichi, recuerdos de boj y hierbas aromáticas como romero.

**Boca:** Paladar muy fresco y ligero, delicado final en boca.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 5 y 8 grados. Ideal como aperitivo y acompañante de ensaladas, pescados, mariscos, arroces y quesos frescos.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 12

Peso por caja: 15 kg

Cajas por pallet 80x120: 60

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



# QUINTA HINOJAL ROSADO

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

**Bodega:** Casto Pequeño

**Denominación de Origen:** Vinos de la Tierra de Castilla y León

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Elaboración:** Vino elaborado con uva tempranillo de viñedos con rendimientos bajos, en terrenos arcillo-calcáreos algo pedregosos.

## Nota de cata:

**Color:** Atractivo color carmín con ribete azulado.

**Nariz:** Conjunto aromático complejo en el que se integran armónicamente las notas de frutos rojos ácidos y las de hierba recién cortada. Es fresco y joven en aromas.

**Boca:** En boca es cálido desde la entrada, con una punta de amargor que le aporta expresividad y calidad. Compone un recorrido gustativo fresco, con una buena acidez.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 5 y 8 grados. Ideal para maridar con carpaccios, ensaladas frescas, sushis, queso de cabra y albahaca, setas y sopas frías como el gazpacho.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 12

Peso por caja: 15 kg

Cajas por pallet 80x120: 60

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



# PARDIN TINTO

**Bodega::** CastoPequeño

**Variedad:** 100 % Tempranillo

**Observaciones:** Uvas procedentes de viñedos situados en la Comunidad de Castilla y León (Valladolid y Zamora), España.

## Nota de cata:

**Color:** Tonos amaratados y azulados que denotan su juventud, de capa alta debido a una maceración de 7 días previo a la fermentación.

**Nariz:** Notas típicas de juventud. Muy frutal y fresco. Destacan los aromas primarios de la viña, así como frutas rojas frescas.

**Boca:** Vuelve a predominar la fruta y ciertos toques florales en un paso por boca suave y con equilibrada acidez.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Su consumo es apropiado para acompañar casi cualquier plato de cocina casera, tapas y buena combinación de platos frescos. Sugiere embutidos frescos a la parrilla, buena acompañante de barbacoas.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 12

Peso por caja: 15 kg

Cajas por pallet 80x120: 60

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



# PARDIN BLANCO

**Bodega::** CastoPequeño

**Variedad:** Verdejo - Viura

## Nota de cata:

Color: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Nariz: Aromas limpios, flores blancas, manzana verde y ciertos tonos de fruta exótica

Boca: Paladar muy fresco y ligero, delicado final en boca

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Muy apropiado para aperitivos y entrantes especialmente del mar.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 12

Peso por caja: 15 kg

Cajas por pallet 80x120: 60

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



# PARDIN ROSADO

**Bodega::** CastoPequeño  
**Variedad:** 100% Tempranillo

## Nota de cata:

Color: Rojo frambuesa, tonos muy vivos y brillantes.

Nariz: Aromas frutales en combinación con agradable acidez.

Boca: Vino ligero, sensación agradable de frescura y acidez en combinación de frutas rojas.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 9 y 11 grados. Desde carne a la parrilla, ensaladas, pastas y arroces o aperitivos variados.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml  
Unidades por caja: 12  
Peso por caja: 15 kg  
Cajas por pallet 80x120: 60  
Contenedor 20":  
Pallets: 11  
Botellas: 7.920  
Peso: 9.900 kg  
Contenedor 40":  
Pallets: 25  
Botellas: 18.000  
Peso: 22.500 kg



# BAG IN BOX TINTO

15 LITROS - 5 LITROS - 3 LITROS

**Bodega:** CastoPequeño

**Variedad:** 100 % Tempranillo

**Observaciones:** Uvas procedentes de viñedos situados en la Comunidad de Castilla y León (Valladolid y Zamora), España.

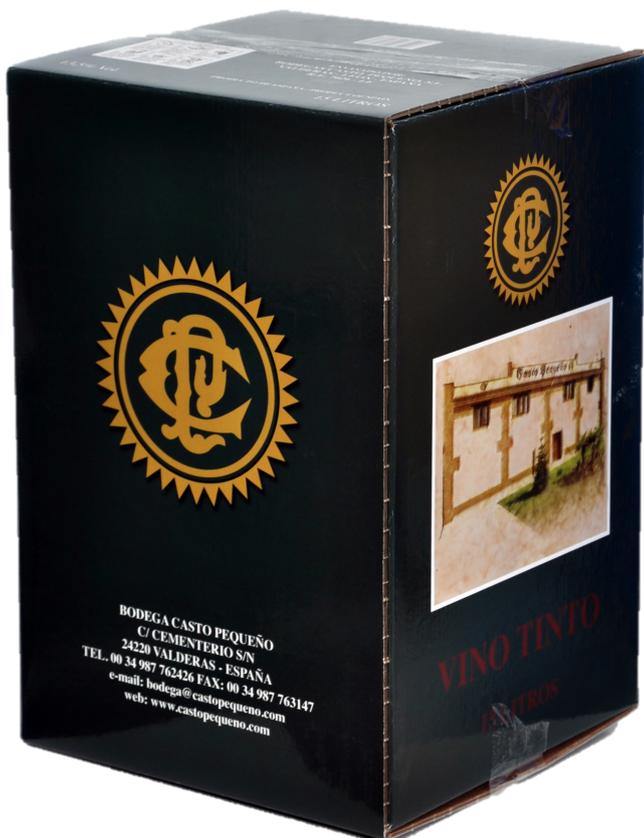
## Nota de cata:

**Color:** Color rubí cereza intenso con ribete violáceo.

**Nariz:** En nariz es limpio y primario, intenso, con notas frutales, frutas rojas, frambuesas moras, muy fresco y fragante.

**Boca:** Goloso a la entrada en boca, con una tonicidad elegante. Es amplio y aromático, afrutado, potente y carnoso, con recuerdos a regaliz. Beberlo fresco.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 12 y 16 grados. Ideal para hacer sangrías, tintos de verano y cócteles. Si se sirve solo especialmente indicado para todo tipo de asados, carnes rojas, embutidos y caza.



## Ficha Logística:

Volumen: 15 litros

Peso: 15 kg

Ud. por pallet 80x120: 60

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg