

LA QUINTA MAMBA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: La Quinta
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: Crianza de 5 meses barrica de roble Americano.
Observaciones: Vinificación: 7 días de fermentación en depósitos de acero de 25.000Kgs

Nota de cata:

Color: Color vivo, intenso y limpio simple vista. Un vino denso con alegre color rojizo y menisco violáceo, con lagrima brillante.

Nariz: Fruta fresca, con recuerdo de frutos rojos y del bosque, con ligero gusto a vainilla por su paso por barrica.

Boca: Dominan las frutas del bosque que liberan en el retronasal todo su potencial, vino fresco de taninos suaves y muy equilibrado, postgusto largo y permanencia en boca.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Apto para multitud de platos de cuchara, legumbres o carnes. Recomendable para gran variedad de tapeo.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8,15 kg
Cajas por pallet 100x120: 108
Contenedor 20":
Pallets: 10
Botellas: 6.480
Peso: 9.000 kg
Contenedor 40":
Pallets: 21
Botellas: 13.608
Peso: 18.450 kg



BATISCAFO

D.O. CALATAYUD

- Bodega:** La Quinta
Denominación de Origen: Calatayud
Variedad: 100% Garnacha
Crianza: 4 meses de crianza en bodega de roble francés.
Observaciones: Un vino que representa la Garnacha en su máximo esplendor. Un vino frutoso, floral, muy fresco y fácil de beber, produce la agradable sensación de saborear una explosión de fruta en boca.

Nota de cata:

Color: Color vivo, a picota madura con borde granate y lágrima brillante.

Nariz: Nariz intensa con predominio de frutos maduros como la frambuesa o la grosella, con un fondo con aromas minerales y especiados.

Boca: Boca potente y plena con un paso fresco y frutal, pero sabroso y complejo, mineral, con notable final de boca donde vuelven a aparecer en retronasal los aromas frutales y especiados

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 17 grados. Ideal para acompañar guisos y estofados de carne, legumbres, arroces, setas, embutidos, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha

Ficha Logística:

Volumen:	750 ml
Unidades por caja:	6
Peso por caja:	8,15 kg
Cajas por pallet 100x120:	108
Contenedor 20":	
Pallets:	10
Botellas:	6.480
Peso:	9.000 kg
Contenedor 40":	
Pallets:	21
Botellas:	13.608
Peso:	18.450 kg



LA QUINTA MILONGA

D.O. JUMILLA

Bodega: La Quinta
Denominación de Origen: Jumilla
Variedad: 100% Monastrell
Crianza: 4 meses en barricas de roble francés y americano.
Observaciones: Procedente de viñedos de más de 40 años de edad a una altitud de 700m en suelos arenosos, calizos y pedregosos en Jumilla-Murcia.

Nota de cata:

Color: Color cereza intenso típico de la Monastrell, con destellos violáceos.

Nariz: La fruta madura es protagonista, junto con la vainilla y madera de su paso por barrica. Vino potente en nariz, con recuerdos a especias y lácteos.

Boca: Es un vino muy sabroso y elegante, con una gran estructura, protagonista el sabor a frutas, buena acidez, taninos maduros, marcados y agradables, postgusto de fruta madura.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Guisos elaborados y platos donde predominen sabores intensos y también carnes rojas a la parrilla y quesos curados.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 7,8 kg
Cajas por pallet 100x120: 100
Contenedor 20":
Pallets: 10
Botellas: 6.000
Peso: 8.150 kg
Contenedor 40":
Pallets: 21
Botellas: 12.600
Peso: 17.115 kg



RUIDO

D.O. RIOJA

- Bodega:** La Quinta
Denominación de Origen: Rioja
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: De 12 a 18 meses en barrica de roble Francés y Americano.
Observaciones: Elaborado con uva 100% Tempranillo, seleccionados racimo a racimo, de nuestros viejos viñedos de más de 45 años que se encuentran en el Valle de Iregua, en la Rioja Alavesa, a unos 440 m sobre el nivel del mar.

Nota de cata:

Color: Color granate con reflejos púrpura y lágrima brillante.

Nariz: Aromas intensos y complejos, con ligeras notas a frutas rojas y negras con un jugoso toque a vainilla fruto de su crianza en barrica.

Boca: Los taninos se encuentran muy bien estructurados, ofreciendo un paso por boca vivaz, fresco armonioso y equilibrado. Postgusto largo y buena permanencia en boca, donde destaca la fruta madura.

- Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Caza mayor, Quesos curados, Quesos de oveja, Cocidos, Caza menor, Estofados, Jamón ibérico de bellota, Carne de buey, Cordero asado

Ficha Logística:

- Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 7,15 kg
Cajas por pallet 100x120: 125
Contenedor 20":
Pallets: 10
Botellas: 7.500
Peso: 9.000 kg
Contenedor 40":
Pallets: 21
Botellas: 15.750
Peso: 18.800 kg



BILMA

D.O. NAVARRA

Bodega: La Quinta
Denominación de Origen: Navarra
Variedad: 100 % Garnacha Negra
Observaciones: Viñedos ubicados en la zona de baja montaña de Navarra, compuestos por 5 parcelas seleccionadas que poseen una antigüedad entre 30 y 45 años , a un altitud de entre 550 m a 650 m.

Nota de cata:

Color: Rosa pálido con matices de melocotón, limpio y brillante.

Nariz: Sutil explosión de fruta roja fresca, cítricos con un marcado carácter tónico que deja ver la zona de producción.

Boca: Fresco, delicado, elegante, equilibrado con una retronasal que recuerda a la naranja sanguina.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Ideal para arroces varios y comida asiática.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 7,8 kg
Cajas por pallet 100x120: 100
Contenedor 20":
Pallets: 10
Botellas: 6.000
Peso: 8.150 kg
Contenedor 40":
Pallets: 21
Botellas: 12.600
Peso: 17.115 kg



LA QUINTA ELEMENTA

D.O. RUEDA

Bodega: Botón de Gallo
Denominación de Origen: Rueda
Variedad: 100 % Verdejo
Observaciones: Las viñas están plantadas en suelos muy arenosos cubiertos de cantos rodados, erosionados por los ríos en la superficie.

Nota de cata:

Color: Color amarillo pajizo, brillante y limpio.

Nariz: Destacan las notas florales y de frutas maduras

Boca: Muy equilibrado y estructurado, se aprecian dulces y finas notas de frutas blancas, con ligeras y refrescantes notas ácidas que lo equilibran. Sabroso y largo final en boca

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Por su frescura es un vino muy adecuado para acompañar cualquier clase de aperitivo y mariscos, pescados, arroces, ensaladas...

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 7,14 kg
Cajas por pallet 100x120: 100
Contenedor 20":
Pallets: 10
Botellas: 6.000
Peso: 7.400 kg
Contenedor 40":
Pallets: 21
Botellas: 12.600
Peso: 15.400 kg

