

CLUB

DE

VINOS

FINO ELÉCTRICO “BOMBILLA” FINO EN RAMA – CRIANZA BIOLÓGICA

Uva: 100% Pedro Ximénez

Zona: D.O.P. Montilla-Moriles

Crianza: 5 años bajo velo de flor (sistema de criaderas y soleras)

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Capacidad: 75 cl

Servicio: 8–9 °C

El Fino Eléctrico es un clásico que forma parte de la historia viva de la bodega Toro Albalá desde 1922. La bodega fundacional se asentaba junto a la primera central eléctrica de la zona, lo que dio origen al apodo popular de “Eléctrico”, y al icónico diseño de su botella en forma de bombilla.

Elaborado con uva Pedro Ximénez y criado bajo velo de flor durante 5 años mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras, este fino expresa con autenticidad el carácter de Montilla-Moriles.

Su graduación alcohólica se obtiene de forma natural, sin encabezado adicional, reflejando la pureza de su elaboración.

Nota de cata

Vista: amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: delicada y expresiva, con notas de almendra cruda, toques tostados y recuerdos de panadería.

Boca: seco, ligero y muy agradable, con buena acidez, carácter salino y un sutil amargor final que invita a seguir bebiendo.

Maridaje

Perfecto con tapas, aceitunas, marisco, pescados fritos, embutidos ibéricos, almendras fritas y quesos curados como el manchego.

Un fino con historia, carácter y personalidad propia, que combina tradición, frescura y una estética inconfundible.



ME & YOU CRIANZA

Uva: 100% Tinta del País

Añada: 2020

Zona: Ribera del Duero

Viñedo: cepas de más de 30 años

Crianza: 15 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%)

Alcohol: 13,5% vol.

Servicio: 14–16 °C

Me & You Crianza 2020 nace de viñedos de más de 30 años con rendimientos muy controlados, lo que permite obtener uvas de gran concentración y equilibrio. La añada 2020 estuvo marcada por un invierno suave y con escasas lluvias, seguido de una primavera prolongada en precipitaciones y un verano caluroso que favoreció una maduración completa de la uva.

La vendimia ofreció frutos de tamaño medio, en perfecto estado sanitario y con una excelente madurez fenólica, aportando equilibrio entre estructura, acidez y grado alcohólico.

Elaboración

La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada para preservar los aromas de fruta y favorecer una extracción equilibrada de color y taninos. La maceración se prolonga entre 15 y 21 días, permitiendo obtener un vino con suficiente estructura para su crianza en barrica. Tras la fermentación maloláctica, el vino se limpia y se introduce en barricas donde realiza una crianza de 15 meses, combinando roble americano y francés para aportar complejidad y elegancia.

Nota de cata

Vista: color intenso con ribetes violáceos y capa media-alta.

Nariz: afrutada e intensa, con aromas de grosellas y moras acompañados de notas de cacao y regaliz.

Boca: entrada potente y amable al mismo tiempo, con buena acidez que equilibra el grado alcohólico. Taninos maduros y bien integrados que conducen a un final largo y elegante.

Maridaje

Ideal para acompañar embutidos, verduras en tempura, estofados, carnes de caza y quesos jóvenes.



CUEVA DE LOBOS CRIANZA

Uva: 100% Tempranillo

Zona: D.O.Ca. Rioja (Laguardia y alrededores)

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 14% vol.

Servicio: 16–18 °C

Bodega: Javier San Pedro Ortega

Cueva de Lobos Crianza es un vino elaborado por la bodega Javier San Pedro Ortega, un proyecto que nace con la idea de trabajar viñedos en Laguardia y poner en valor el carácter de Rioja a través de distintas gamas. En este caso, se trata de un vino procedente de viñedos de más de 20 años, donde se busca equilibrio entre fruta, frescura y estructura.

La elaboración comienza con la fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con el objetivo de preservar la pureza varietal. Posteriormente, el vino realiza una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, donde adquiere complejidad, elegancia y una buena integración de la madera.

El resultado es un Rioja clásico, equilibrado y fácil de disfrutar, fiel al estilo de la denominación.

Nota de cata

Vista: rojo picota con reflejos violáceos, limpio y brillante.

Nariz: notas de crianza bien integradas, madera fina y aromas frutales.

Boca: sabroso y equilibrado, con buena estructura y un final largo y persistente.

Maridaje

Acompaña perfectamente carnes, guisos tradicionales, verduras y legumbres, siendo una opción ideal para comidas completas.



ROC

MENCÍA DE VIÑEDOS CENTENARIOS – elegancia atlántica – crianza en roble francés

Uva: 100% Mencía

Añada: 2018

Viñedo: cepas centenarias

Producción: 5.000 botellas

Crianza: 14 meses en barricas usadas de roble francés (228 L)

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Servicio: 15–16 °C

Esta Mencía nace de viñedos centenarios, ofreciendo una interpretación fresca, elegante y muy expresiva de la variedad. Un vino que apuesta por la sutileza y la finura, lejos de estilos excesivamente concentrados o marcados por la madera.

Tras la fermentación, el vino realiza una crianza de 14 meses en barricas usadas de roble francés de 228 litros, típicas de Borgoña, donde se afina sin perder la pureza de la fruta ni la identidad del viñedo.

El resultado es un tinto delicado, lleno de vida y profundamente aromático, que destaca por su frescura y equilibrio.

Nota de cata

Vista: rojo brillante de capa media, limpio y elegante.

Nariz: muy floral y expresiva, con aromas de violeta y rosas, acompañados de fruta roja fresca como fresas, grosellas y arándanos. Aparecen también notas sutiles de piel de naranja, ligeros recuerdos herbáceos y un delicado fondo especiado con vainilla, cacao y tostados finos.

Boca: fresca, fluida y muy equilibrada. Taninos firmes pero suaves, con un final largo, mineral y muy elegante. Potencial de guarda

Maridaje

Perfecto con carnes blancas, aves, setas, arroces de montaña, cocina mediterránea y quesos de intensidad media.

Un vino que demuestra que la elegancia y la frescura también pueden emocionar profundamente cuando nace de viñedos viejos y de una elaboración respetuosa.

