La Alquería del Jamón

Blancos

Alerys

13 €

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de la agricultura ecológica, de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible.

- D. O. Utiel Requena.
- Clima extremo influenciado por corrientes mediterráneas.
- Macabeo 100%.
- Maceración en frío durante 12-24 horas, fermentación bajo temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante 15 días.

12,5% vol.

Maridaje

SIERRANORTE bodega

Mariluna

17 €

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible.

- D. O. Valencia.
- Clima Mediterráneo con influencia continental.
- Verdejo 85% - Macabeo 15%.
- Maceración pre fermentativa en frío de los hollejos, para aumentar la extracción de aromas y la untuosidad en boca.
- Crianza en depósito, sobre sus lías finas durante 2 meses.

12,5% vol.

Maridaje

SIERRANORTE bodega

Castillo de Aza

17 €

Toda la vendimia se realiza por la noche en su momento óptimo de madurez para asegurar que la uva entra a baja temperatura evitando así la oxidación y conservando los aromas frescos.

- D. O. Rueda.
- Clima continental.
- Verdejo 100%.
- Muy fresco y afrutado. La vendimia de Castillo de Aza se realiza por la noche en su momento óptimo de madurez para asegurar que la uva entra a baja temperatura evitando así la oxidación y conservando los aromas frescos.

13% vol.

Maridaje

GARCIA CARRION

Fraga do Corvo

23 €

Blanco gallego monovarietal, elaborado con uvas de Godello, que se caracteriza por su frescura.

- D. O. Monterrei.
- Clima Atlántico.
- En nariz recuerda a manzanas verdes y amarillas con fondo floral y herbáceo, y en boca se presenta cremoso, con frescor y notas de ciruela blanca, ralladura de lima, sutil mineralidad, elegante, glicérico y largo.
- Crianza de 6 a 7 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable.
-

13% vol.

Maridaje

FRAGA DO CORVO

Verdejos

Musgo

17 €

Musgo Rueda Verdejo, de bodegas Val de Vid, es un vino de la variedad 100% Verdejo de viñedos controlados a más de 700 metros de altura.

- D. O. Rueda.
- Clima mediterráneo continentalizado.
- Notas a fruta madura, algo de membrillo, después pera y heno, en general floral. En boca suavey con final algo mineral, amplio y persistente.
- Crianza en depósito sobre lías en suspensión durante dos meses.

13,5% vol.

Maridaje

VAL DE VID

Tintos

Malacuera Roble

16€

Un vino travieso hecho a base de las mejores uvas seleccionadas de la variedad autótona 100% Tempranillo. Este elegante diablillo ofrece las notas más pícaras y divertidas.

- D. O. Ribera del Duero.
- Mediterráneo con carácter continental.
- 100% Tempranillo.
- En barrica un mínimo de tres meses. Rojo quinda con ribetes azulados, joven y de capa alta. Fruta roja y flores con notas especiadas de su crianza en barrica. Suave a su paso, aterciopelado y un intenso retrogusto final.

13% vol.

Maridaje

MALACUERA

Mariluna

17 €

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible.

- D. O. Valencia.
- Clima Mediterráneo con influencia continental.
- Tempranillo 85% - Bobal 15%.
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.
- Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano 6 meses.

14% vol.

Maridaje

SIERRANORTE bodega

Alerys

13 €

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible.

- D. O. Utiel Requena.
- Clima extremo influenciado por corrientes mediterráneas.
- Bobal 100%.
- Después de una breve maceración en frío, es sometido a una fermentación en contacto con las pieles a temperatura controlada con delicados remontados durante aproximadamente 15 días.
- Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

13,5% vol.

Maridaje

SIERRANORTE bodega

Pasión de Bobal

19,5 €

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible.

- D. O. Valencia.
- Clima continental suavizado por la influencia mediterránea.
- 100% Bobal.
- Larga y peculiar elaboración con fases de maceración prefermentativa en frío y breve fermentación alcohólica a bajas temperaturas. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica 100% roble francés de primer uso y envejece en ella hasta los 6 meses.

14% vol.

Maridaje

SIERRANORTE bodega

Primi Tempranillo

17 €

En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.

- D. O. Rioja.
- Clima mediterráneo continental.
- Tempranillo
- Barrica: 12 meses, 50% barrica francesa y 50% barrica americana.
- Botella: 6 meses.
- En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronasal es larga y evoca a las fruta que tiene.

13,5% vol.

Maridaje

Luis Gurpegui Muga

Vallobera Crianza

18 €

Un vino agradable de un brillante e intenso color rubí

- D. O. Rioja.
- Clima mediterráneo continental.
- 4 meses de crianza en barrica de roble francés.
- En nariz aromas de fruta madura y especias, y en boca equilibrado, intenso pero redondo, con cuerpo y buena acidez. Retrogusto largo y armonioso

13,5% vol.

Maridaje

VALLOBERA

Rosados

Alerys

13 €

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible.

- D. O. Utiel Requena.
- Clima extremo influenciado por corrientes mediterráneas.
- Bobal 100%.
- Vino rosado conseguido mediante el sistema de sangrado tradicional, previa maceración del mosto con los hollejos y aplicación de control de temperatura en fermentación para extraer el máximo potencial de esta variedad.

12% vol.

Maridaje

SIERRANORTE bodega

Cava

Pasión Cuvée

19 €

Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible.

- D. O. Valencia.
- Clima continental suavizado por la influencia mediterránea.
- Chardonnay 50% - Macabeo 30% - Xarel·lo 20%
- Sólo el mosto flor es el que llevaremos a fermentar a temperatura controlada no superior a los 15ºC, para obtener el máximo potencial. La segunda fermentación y crianza, de un mínimo de 9 meses en botella, nos da paso al degüelle, sin ninguna adición de azúcar.

14% vol.

Maridaje

SIERRANORTE bodega

T (34) 961 667 121
Pol. Ind. del Mediterráneo - C/ Robells, 5
Albuixech (Valencia) - 46550 - España

DISVALMARQ distribuciones