

D.O. Ribera del Duero

Portia Roble

Tempranillo

El viñedo es el origen de nuestros vinos. Bodegas Portia posee 160 hectáreas en la zona de Roa, Gumiel de Izán, Villanueva y Gumiel de Mercado. En el corazón de la Ribera del Duero. La tierra es la esencia, tierra en la que nacen nuestros vinos, vinos con temperamento y personalidad. Tienen un perfil aromático intenso y tonos violáceos, en boca son untuosos y suaves como consecuencia de su clima extremo con heladas otoñales e incluso primaverales, e inviernos crudos y largos.

Limpio, brillante, de intenso color granate con destellos púrpura. Intenso en nariz. Marcados aromas tostados, fruto de la crianza en barrica. Fruta frutosa. Buen paso, estructurado y tanino redondo. Equilibrado. Final medio en notas frutales.

Cair Cuvée

85% Tempranillo y 15% Merlot

Cair Cuvée es el tinto más joven de la bodega Dominio de Cair, un proyecto de Luis Cañas. Este proyecto se resume en un fin: elaborar grandes vinos fieles a una tierra excepcional, la Ribera del Duero. Cair Cuvée es un vino procedente de viñedos con bajos rendimientos y una media de edad de 25 años.

Rojo picota limpio y brillante. Intenso, con un conjunto aromático complejo y sugerente, que nos aporta notas de fruta madura confitada, matiezes de caramelo y recuerdos lácteos sobre un fondo ahumado.

Es amable y sedoso, con un tanino dulce y redondo. En retrogusto vuelven a aparecer notas de fruta roja sobre notas más dulces de fruta madura cacao y vainilla.

Viejo Mundo

Tempranillo

Viñedos arcilloso-calizos. Vendimia manual, selección de racimo y 4 meses mínimo en barricas de roble francés y americano.

Rojo cereza, limpio y brillante. Franea, frutas del bosque, yogurt, violeta.

Entrada láctea, redondo. Los amargos, dulces y ácidos aparecen de forma armoniosa. Los tostados de la barrica aparecen en post con recuerdos a tabaco y cañela. Paladar muy equilibrado y sedoso.

Condado de Oriza

Tempranillo

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas antes de pasar por un periodo de maceración de 2 días.

La fermentación ocurre a temperatura controlada entre 25 y 28°C para seguir la extracción de la máxima expresión varietal. Finalmente el vino se cria durante 14 meses en barrica nueva de roble americano antes de embotellarse y permanecer en botella 9 meses.

Color rojo rubí brillante con aromas intensos a tostados y especias, especialmente elavo y cañela junto con aromas delicados a chocolate y frutos negros maduros. En boca, se reproducen estas notas, siendo un vino sabroso y afrutado con taninos maduros y bien integrados, cuerpo medio y un final especiado, prolongado y aterciopelado.

D.O. Toro

Sentero

Tinta de Toro

Vendimia manual y selección en viñedo y bodega. Realiza una maceración en frío seguida de una fermentación alcohólica a una temperatura de entre 24 y 26°C. Seguidamente realiza la fermentación maloláctica y por último envejece durante 3 meses en barricas nuevas de roble americano.

Intenso color cereza oscuro. En nariz es un vino complejo clara presencia de fruta roja acompañada con notas de regaliz. En boca es un vino carnoso y frutal con paso de boca sabroso y aterciopelado con la presencia de notas frutales y de torrefacto.