



compravino.com



Vi  
Cultura  
Degustació  
Plaer  
Gastronomia

## Selección Ibérica

Este lote de vinos esta seleccionado por el criterio de calidad y de la tipicidad de cada una de las zonas vinícolas tanto en las variedades de uva autóctonas como del fiel reflejo de la zona.

**BAU Crianza 2005 D.O.C. Rioja**

**Etim Garnacha Roble 2006 D.O. Montsant Barrica**

**Montalvo Wilmot Syrha Roble 2008 Vino de la Tierra de Castilla**

**Krismon Pago Senda Misa Crianza 2006 D.O. Ribera del Duero**

**Juan Rojo 2004 Crianza D.O. Toro**

**Font i Jordana Priorat 2005 D.O.Q. Priorat**

info vinos

# Selección Ibérica

# 69<sup>86</sup>

Portes  
Península y Baleares  
incluidos  
IVA incluido



### **Krismon 2006 Crianza Pago Senda Misa D.O. Ribera del Duero**

Este vino nace en La zona alta de Valbuena de Duero de tinta fina 100% con una crianza en bodega de 12 meses.

**Varietales** Tinta fina

**Vista** color rojo con ribetes liliáceos, capa alta

**Nariz** frutas rojas intensas y notas de regaliz

**Boca** redondo, estructurado y complejo

**Maridaje** carnes rojas, quesos, guisos

**Evolución predecible** 4/6 años

### **BAU Crianza 2005 D.O.C. Rioja**

Nacido de viñedos situados en la prestigiosa zona de San Vicente de la Sonsierra. Viñas de más de 30 años y con un rendimiento medio por cepa de 2.2kg. Crianza en barricas de roble francés durante 12m y 15 en botella.

**Varietales** Tempranillo 90%; Garnacha 5%; Graciano 5%

**Vista** color rojo con ribetes liliáceos, capa media-alta

**Nariz** frutas rojas de bosque

**Boca** redondo, suave y largo de post gusto

**Maridaje** carnes rojas, quesos, bacalao

**Evolución predecible** 5/7 años

### **Étim negre 2006 D.O. Montsant**

Garnachas de viñas viejas de la comarca del Priorato con 6 meses de bodega. Sus suelos de licorella en su mayoría le dan su nota mineral inconfundible.

**Varietales** Garnacha

**Vista** color rojo, capa alta

**Nariz** frutas rojas sobre todo moras y recuerdo mineral

**Boca** redondo, aterciopelado y contundente

**Maridaje** carnes rojas, quesos

**Evolución predecible** 4/6 años

### **Juan Rojo Crianza D.O. Toro**

Buen exponente de los vinos de la zona. Tiene una crianza de 8 meses en barricas de Alier y un mínimo de 12 en botella. Sin clarificar ni filtrar en su estado puro.

**Varietales** Tinta de Toro

**Vista** color rojo, capa alta

**Nariz** frutas rojas de bosque (zarzamoras y ciruelas)

**Boca** redondo, tanino maduro de la fruta ensamblado con el de la bodega

**Maridaje** carnes rojas, quesos

**Evolución predecible** 6/7 años

### **Font i Jordana Priorat 2005 D.O.Q. Priorat**

Elaborado y embotellado en Gratallops corazón vinícola del Priorat. Tiene todas las características del *Terroir* proporcionado por la Licorella. Elegante vino para empezar con los Prioratos.

**Varietales** Garnacha y Cariñena

**Vista** color rojo con ribetes liliáceos, capa alta

**Nariz** frutas rojas y nota mineral con un fondo balsámico

**Boca** redondo en boca, complejo y elegante

**Maridaje** carnes rojas, quesos y algunos chocolates

**Evolución predecible** 5/6 años

### **Montalvo Syrha 2008 Vino de la tierra de Castilla**

Vino de pago a la espera de ser clasificado como tal en los próximos meses. Considerado por foros de vino como el mejor vino tinto de la zona.

**Varietales** Syrha

**Vista** color rojo, capa media-alta

**Nariz** frutas rojas (cassis) y tostadas de la bodega

**Boca** redondo, suave y largo de post gusto

**Maridaje** carnes rojas y blancas, quesos curados

**Evolución predecible** 4/5 años