

“ VI JORNADAS DE PRESENTACIÓN BODEGAS DE NUESTRA TIERRA “

BODEGAS ASISTENTES DIA 14 DE MAYO DE 2010



Ronda del Ganadal, 17
Toledo
Teléfonos:
925 28 50 95
670 71 19 77



BODEGAS ERCAVIO:

ERCAVIO TEMPRANILLO ROBLE (100% Tempranillo Cencibel):

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano. Un vino que refleja realmente la variedad Tempranillo. En los últimos años Ercavio Tempranillo Roble se ha posicionado como uno de los vinos tintos por encima de 90 puntos (Wine Advocate) con un precio imbatible.

ERCAVIO BLANCO (95% Airén, 5% Sauvignon Blanc):

Ercavio Blanco es un vino joven, marcado por su frutuosidad y frescura. Su gran calidad se debe a un trabajo muy cuidadoso en la viña.

Bodegas Ercavio – Más que Vinos

Cabañas de Yepes - Toledo - Tlf: 925 122281 - Fax: 925 137033
www.bodegasercavio.com · masquevinos@fer.es



BODEGAS ILLANA:

TRESDRECINCO 2004: 2004 fue un buen año, las condiciones climáticas y el buen estado de la uva nos permitieron solapar fechas de vendimia, así apostamos por este coupage desde el inicio, pues fermentamos las variedades Tempranillo (35%), Bodal (25%), Syrah (20%) y Merlot (20%) buscando el ensamblaje total y una perfecta sinergia de los caracteres varietales. Tiempos largos de maceración con continuos remontados y batonnages en el depósito y criado en barricas de 300 litros durante 12 meses.

CARMEN 2007: Vino blanco fermentado en barrica, elaborado a partir de Sauvignon Blanco. Con una crianza de 6 meses sobre lías en barricas de roble francés de 500L en una producción limitada de 2.000 botellas. De color dorado y denso, aroma potente, floral, especias dulces y fruta madura. En boca es carnoso, sabroso, persistente, buena acidez y fructoso. De estilo moderno, marca un paso afianzado en el que Bodegas Illana camina hacia la elaboración de vino de parcela, más personales y singulares.



BODEGAS PAGO DE LUNA:

Dehesa de Luna 2008: Luminoso color rojo cereza de buena capa. Intenso y personal aroma, ya característico de la marca, con mezcla de fruta roja, monte bajo y ligeras notas tostadas, muy bien ensambladas. Buena entrada en boca, fresca y amable, para desplegar después su intenso sabor, fiel continuador de la fase olfativa: ciruela madura, romero y buenas maderas. Potente y largo final, fresco y placentero.

Pago de Luna 2007: De color rojo picota con destacados ribetes amarrotados de buena juventud. Aromas de buena intensidad, con una compleja mezcla de notas frutales (ciruela negra) monte bajo (tomillo, espliego) y de crianza (madera limpia tostada). En boca es fresco primero y se despliega inundando la boca de sabores, reforzando las sensaciones frutales. Es sabroso, rico, con recuerdos a regaliz y sensación golosa. Largo final con sensaciones cremosas, de cacao y regaliz.



VI JORNADAS PRESENTACIÓN

Próximas Bodegas - Viernes 21 de Mayo

- Bodegas Alto London - Bodegas Muñoz

- Bodegas Calzadilla - Bodegas Marqués de Griñón