

VINOS

BOTRUS SOLUS

VINO TINTO DE DISEÑO

Varietades:

Garnacha, Merlot y Syrah

Notas de Cata:

Rojo cereza de alta intensidad, con matiz granate y reflejos cardenalicios. Intensos y elegantes aromas a frutos maduros con notas especiadas, en unión con torrefactos sobre un fondo balsámico.

Al paladar se presenta muy sabroso, potente y estructurado con unos taninos suaves y equilibrados. Amplio en el paso de boca terminando con un final elegante.

Temperatura de servicio:

16 – 18 °C

Ideal para:

Acompañar estofados, caza de pelo y pluma, carnes rojas, blancas, asados y quesos curados.

Graduación alcohólica: 13,5% Vol.

DESIGN RED WINE

Varieties:

Grenache, Merlot and Syrah

Tasting notes:

Very intense cherry red color with maroon hues and cardinal reflections. Intense and elegant aromas of ripe fruit with spicy and roasted hints on a balsamic background.

On the palate it is very tasty, powerful and structured with soft, balanced tannins. Broad in the mouth with an elegant finish.

Operating temperature:

16 to 18 °C

Ideal to:

Stews, game, poultry, red and white meat, roasts and aged cheeses..

Alcoholic graduation: 13,5% Vol.

75 cl.

Botrus solus

PREMIADO COMO UNO DE LOS 12 VINOS EXCLUSIVOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CARIÑENA, EN EL PRIMER CERTAMEN DE LA COLECCIÓN "EL VINO DE LAS PIEDRAS" COLECCIÓN 2011



REWARDED AS ONE OF 12 EXCLUSIVE WINES OF THE DENOMINACIÓN DE ORIGEN CARIÑENA, IN THE FIRST CONTEST OF THE COLLECTION "THE WINE BORN OF STONES" COLLECTION 2011



También puede adquirir nuestros productos en nuestra página Web:
You can also purchase our products on our website:
www.abarando.com



150 cl. / 75 cl.

ABARANDO CRIANZA VINO TINTO

Varietades:
Tempranillo 100%.

Notas de Cata:
Color rojo cereza, bien cubierto, con reflejos granates. Elegantes e intensos aromas a frutas rojas maduras bien ensambladas con el roble. Sabroso, suave, bien equilibrado y persistente.

Temperatura de servicio:
15 - 16 °C

Ideal para:
Acompañar estofados, caza, carnes rojas, asados y quesos curados.

Graduación alcohólica: 12,5% Vol.

Varieties:
100% Tempranillo.

Tasting notes:
Cherry red, well covered with maroon hues. Elegant, intense aromas of ripe red fruits well assembled with oak. Tasty, smooth, well balanced and persistent.

Operating temperature:
15 to 16 °C

Ideal to:
Stews, game, red meat, roasts and aged cheeses.

Alcoholic graduation: 12,5% Vol.



RUBÍ DE ABARANDO

VINO TINTO | BOTELLAS DE GRAN FORMATO
RED WINE | BOTTLES OF GREAT FORMAT

Varietades:
Tempranillo 80% y Garnacha 20%

Notas de Cata:
Color rojo rubí intenso, bien cubierto de capa con ribetes granates. Aroma con buena intensidad en los que aparecen notas de frutos maduros, fondo mineral y recuerdos especiados. Sabroso, equilibrado y persistente. Bien constituido, amplio y con una potente sensación de frutos rojos que culmina en un largo retrogusto.

Temperatura de servicio:
15 - 16 °C

Ideal para:
Acompañar arroces, pescados azules, asados, carnes blancas y embutidos a la parrilla.

Graduación alcohólica: 12,5% Vol.

Jeroboam 3 L
Matusalem 6 L
Salmanzar 9 L
Baltasar 12 L
Botella en caja de madera
Bottle in wooden box

Varieties:
80% Tempranillo and 20% Grenache.

Tasting notes:
Intense ruby red color, well covered robe with maroon hues. Aroma with good intensity, with hints of ripe fruit, a mineral background and spicy memories. Tasty, balanced and persistent. Well built, broad and with a powerful sensation of red fruits that culminates in a long aftertaste.

Operating temperature:
15 to 16 °C

Ideal to:
Rice, oily fish, roasts, white meat and grilled sausages..

Graduación alcohólica: 12,5% Vol.

ABARANDO CHARDONNAY

VINO BLANCO / WHITE WINE

Varietades:

Chardonnay 100%.

Notas de Cata:

Color amarillo pálido con reflejos limón, intenso aroma a frutas blancas exóticas. Gran elegancia, resulta sedoso y fresco, con buen equilibrio en el paladar. Final amplio lleno de recuerdos a frutas.

Temperatura de servicio:

5 - 8 °C

Ideal para:

Acompañar entrantes, pescados blancos al horno, mariscos cocidos, o simplemente como aperitivo.

Graduación alcohólica: 12,5% Vol.

75 cl.



Varieties:

100% Chardonnay.

Tasting notes:

Pale yellow with hints of lemon, intense aroma of exotic white fruits. Great elegance, it is silky and fresh, with good balance on the palate. A broad finish which brings up memories of fruit.

Operating temperature:

5 to 8 °C

Ideal to:

Ideal to accompany starters, baked white fish, boiled seafood, or just as an aperitif.

Alcoholic graduation: 12,5% Vol.

ABARANDO MUSCAT

VINO BLANCO / WHITE WINE

Varietades:

Moscatel de Alejandría 100%.

Notas de Cata:

Color amarillo pálido muy luminoso con reflejos verdosos. Aroma intenso afrutado y floral con notas de cítricos. Fresco y sedoso con un buen equilibrio en el paladar. Exalta sabores que recuerdan a flores y frutos, amplio en el paso de boca y elegante final.

Temperatura de servicio:

5 - 8 °C

Ideal para:

Acompañar entrantes, pescados blancos y mariscos a la plancha, o simplemente como aperitivo.

Graduación alcohólica: 12,5% Vol.

75 cl.



Varieties:

100% Muscat of Alexandria.

Tasting notes:

Bright pale yellow with greenish hues. Intense fruity and floral aroma with hints of citrus. Fresh and silky with a good balance on the palate. It highlights flavors reminding of flowers and fruit. Broad in the mouth with an elegant finish.

Operating temperature:

5 to 8 °C

Ideal to:

Ideal to accompany starters, white fish and grilled seafood, or just as an aperitif.

Alcoholic graduation: 12,5% Vol.



75 cl.

ABARANDO ROSADO

VINO ROSADO / ROSE WINE

Varietades:
Garnacha 100%.

Notas de Cata:
Color rosa fresa, brillante. Aromas suaves, dominando las sensaciones florales y recuerdos de frutas. Sabroso, carnoso, fresco y bien estructurado.

Temperatura de servicio:
8 - 10 °C

Ideal para:
Acompañar todo tipo de pastas.
Graduación alcohólica: 12,5% Vol.

Varieties:
100% Grenache.

Tasting notes:
Bright strawberry pink. Soft aromas, with leading floral sensations and memories of fruit. Tasty, meaty, fresh and well structured.

Operating temperature:
8 to 10 °C

Ideal to:
Accompany all kinds of pasta.
Alcoholic graduation: 12,5% Vol



CAPRICHIO DE ABARANDO

MISTELA / MISTELLE

Varietades:
Garnacha 100%.

Notas de Cata:
Color rosa fresa de intensidad media. Marcados aromas frutales bien arropados con tonos florales y suave fondo mieloso. Limpio y sabroso en boca con un final largo y muy persistente, donde se recuperan los aromas de nariz.

Temperatura de servicio:
4 - 5 °C

Ideal para:
Acompañar postres, tartas y helados, o simplemente como licor de sobremesa.
Graduación alcohólica: 15% Vol.

Varieties:
100% Grenache.

Tasting notes:
Strawberry pink color of medium intensity. Marked fruit aromas, well wrapped by floral hints and a soft honeyed background. Clean and tasty on the palate with a long and persistent finish, where the aromas from the nose are brought back.

Operating temperature:
4 to 5 °C

Ideal to:
Accompany desserts, cakes and ice cream, or just as after dinner liqueur.
Alcoholic graduation: 15% Vol.



75 cl.

NUESTROS Cavas

CAVA BRUT CLÁSICO VIÑA ABARANDO

75 cl
Jeroboam 3 L



Varietades:
Macabeo 50%, Parellada 30% y Xarel-lo 20%

Notas de Cata:
Color amarillo dorado intenso, elegante y persistente rosario de finas burbujas. Delicados aromas de frutas blancas con buena intensidad y complejidad, con suaves tonos de crianza sobre lías. En paladar equilibrado y sabroso, seco y fresco con buena acidez y agradable carbónico.

Temperatura de servicio:
5 - 6 °C

Ideal para:
Degustarlo durante toda la velada con cualquier plato del menú, excelente con aperitivos , entrantes y postres.

Graduación alcohólica: 11,5% Vol.

Varieties:
50% Macabeo, 30% Parellada and 20% Xarel-lo

Tasting notes:
Deep golden yellow color, elegant and persistent string of fine bubbles. Delicate white fruit aromas with good intensity and complexity, with soft shades of aging on lees. Balanced and tasty palate, dry and fresh with good acidity and pleasant carbon dioxide.

Operating temperature:
5 to 6 °C

Ideal to:
Be enjoyed throughout the evening with any dishes on the menu, excellent with appetizers, starters and desserts.

Alcoholic graduation: 11,5% Vol.

CAVA BRUT ROSÉ VIÑA ABARANDO

Varietades:
Garnacha 100%

Notas de Cata:
Color rosa fresa luminoso, delicado y fino rosario de burbujas. Aromas a fruta roja fresca con buena intensidad y con suaves tonos de una adecuada crianza sobre lías. En boca jugoso, suave y fresco con un agradable carbónico y un buen final.

Temperatura de servicio:
5 - 6 °C

Ideal para:
Degustar durante toda la velada, destaca con aperitivos y entrantes.

Graduación alcohólica: 11,5% Vol.

Varieties:
100% Grenache.

Tasting notes:
Bright strawberry pink, delicate and fine string of bubbles. Fresh red fruit aromas with good intensity and soft shades of adequate aging on lees. On the palate it is juicy, soft and fresh with a nice carbon dioxide and a good finish.

Operating temperature:
5 to 6 °C

Ideal to:
Be enjoyed throughout the evening, outstanding with appetizers and starters.

Alcoholic graduation: 11,5% Vol.

75 cl.



También puede adquirir nuestros productos en nuestra página Web:
You can also purchase our products on our website:
www.abarando.com