

DO Somontano



BATÁN DE SALAS BLANCO

Variedades de uva:

Chardonnay y Gewürztraminer

Grado Alcohólico: 13.5%

Notas de cata:

De aspecto limpio y brillante, muestra tonos verdes y acerados. Se muestra franco e intenso, con aromas de frutas tropicales, piña, mango y maracuyá, sutiles notas florales y fermentativas.

Acidez refrescante y agradable, sensación en boca a fruta tropical. Persistencia en boca que hacen su consumo realmente agradable. Postgusto a notas florales propias del Gewürztraminer.

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

DO Somontano



BATÁN DE SALAS ROSADO

Variedades de uva:

Tempranillo, Garnacha y
Cabernet

Grado Alcohólico: 13.5%

Notas de cata:

Brillante y limpio con intensidad media. Conserva sus tonos azulados y violáceos a la vez que se observan unos rojos más pálidos. Aromas francos, predominando fresa con cierto tono lácteo, pudiendo recordar a yogur de fresa. Sutiles notas de plantas aromáticas como menta y hierbabuena. De muy agradable ataque, su paso por boca es largo y persistente. Más fruta roja, más madura que en nariz, y muy agradable debido al azúcar residual.

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO


GENCOR
IMPORTACIONES

DO Somontano



BATÁN DE SALAS TINTO

Variedades de uva:

Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 25% y Tempranillo 25%

Grado Alcohólico: 15%

Notas de cata:

Tonos violáceos y rojos subidos e intensos que describen su juventud. De gran complejidad y franqueza. Muestra gran abanico de aromas, desde fruta negra: cereza picota y ciruelas, hasta especias: nueces tostadas, café, pimienta blanca y vainilla. Muy buena estructura y equilibrio, largo paso por boca con taninos cálidos y dulces. Estilo de vino muy moderno con sabores afrutados y tostados.

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

DO Somontano



DE BEROZ NUESTRO ROBLE

Variedades de uva:

Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 50%

Grado Alcohólico: 15%

Crianza:

6 meses en barricas de roble
francés y americano

Notas de cata:

Limpio y brillante a vista, con un intenso color rubí. Aromas marcadamente dulces y frutas compotadas, conforme se va abriendo aparecen aromas terciarios a torrefactos y ahumados sobre una base de cereza madura a whisky. Voluptuoso en el paso por boca, muy buen equilibrio entre dulzor, acidez y tanicidad que marca el final con una sensación carnosa.

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO



GENCOR
IMPORTACIONES

DO Somontano



DE BEROZ CRIANZA ESPECIAL

Variedades de uva:

Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 30% y Syrah 20%

Grado Alcohólico: 14%

Crianza:

12 meses en barricas de roble
francés

Notas de cata:

Se muestra con un rojo oscuro muy bien cubierto y brillante, con destellos de cereza picota. Sensación visual de juventud y vino serio al mismo tiempo. Aromas a fruta roja madura y orejones, atractivo fondo especiado de pimienta negra, con notas de hierbabuena. Destaca la frescura, con un tanino bien definido y potente. Fruta y fondo especiado.



consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO



DO Ribera del Duero

Pinna fidelis



CONDOMINIO JOVEN

Variedades de uva:

Tempranillo

Grado Alcohólico: 14%

Notas de cata:

Limpio, brillante, rojo picota intenso con tonos azulados en capa fina. En nariz intensa fruta roja fresca, fresa, frambuesa. Sabor ligero y agradable, taninos redondos, persistencia en buen equilibrio con la acidez.

RI
BE
RA
DEL
DUERO



DO Ribera del Duero

Pinna fidelis



CONDOMINIO ROBLE

Variedades de uva:

Tempranillo

Grado Alcohólico: 14%

Crianza:

4 meses en barrica de roble americano.

Notas de cata:

Limpio, brillante, rojo cereza intenso con tonos violáceos en capa fina. Intensa fruta roja fresca en nariz, fresa, frambuesa, grosella, perfectamente ensamblada con la madera, tonos balsámicos y especiados, y de fondo, ligeros tostados. Taninos redondos que aportan finura y persistencia en buen equilibrio con la acidez.



DO Ribera del Duero

Pinna fidelis



CONDOMINIO CRIANZA

Variedades de uva:

Tempranillo

Grado Alcohólico: 14.5%

Crianza:

15 meses en barrica de roble francés y americano.

Notas de cata:

Limpio, brillante, rojo picota intenso, glicérico. Intensa fruta roja con tonos de fruta negra, perfectamente ensamblada con aromas provenientes de la crianza vainilla, clavo, cacao y de fondo tonos balsámicos y ligeros tostados. Carnoso y potente en boca. Taninos redondos que aportan finura y persistencia en buen equilibrio con la acidez.

Amable y complejo.


GENCOR
IMPORTACIONES

RI
BE
RA
DEL
DUERO



DO Ribera del Duero

Pinna fidelis



CONDOMINIO RESERVA

Variedades de uva:

Tempranillo

Grado Alcohólico: 14.5%

Crianza:

18 meses en barrica nueva de
roble francés

24 meses en botella

Notas de cata:

Limpio, brillante, rojo picota muy cubierto con tonos granates en capa fina. Intensa fruta negra, grosella, arándano y mora, fruta en compota y tonos de violetas, ensamblada con aromas provenientes de la crianza, cacao, pimienta, clavo y de fondo torrefactos. Carnoso, potente y redondo, Taninos dulces que aportan finura y persistencia.

Amable y untuoso.


GENCOR
IMPORTACIONES

RI
BE
RA
DEL
DUERO

abrij
MAS BLANCH I JOVÉ

DO Costers del Segre

PETIT BLANC SAÓ

Variedades de uva:

Garnacha blanca 70%

Macabeo 22%

Viognier 5%

Riesling 3%

Grado Alcohólico: 14%

Notas de cata:

Color amarillo verde pálido.

Aroma intenso de frutas tropicales y blancas, con ligeras notas florales y de cítricos.

Boca untuosa y plena, muy fresco y afrutado.

**COSTERS
DEL
SEGRE**

Denominació
d'Origen




GENCOR
IMPORTACIONES

SAÓ ROSAT

Variedades de uva:

Garnacha 60%

Syrah 40 %

Grado Alcohólico: 14%

Notas de cata:

Vino rosado de color fucsia brillante, de capa media. En nariz destacan las notas de frutas rojas maduras (fresas, cerezas...) y unas sutiles notas florales (violetas) al final. En boca es franco, lleno untuoso, equilibrado, con una entrada muy fresca y un paso por boca donde vuelven a destacar las notas de frutas rojas.

**COSTERS
DEL
SEGRE**

Denominació
d'Origen



PETIT SAÓ

Variedades de uva:

Tempranillo 50%

Garnacha 30%

Cabernet Sauvignon 20%

Grado Alcohólico: 14.5%

Crianza:

8 meses en barricas de roble francés y americano

Notas de cata:

Aromas de frutas rojas y negras destacando las moras, las fresas y las cerezas con un recuerdo de higo, sutiles notas de violeta y un final mentolado. En boca es redondo, especiado, equilibrado y con volumen, presentando un tanino suave y sedoso y un final fresco, largo y elegante.

**COSTERS
DEL
SEGRE**

Denominació
d'Origen

abrivat
MAS BLANCH I JOVÉ

DO Costers del Segre



SAÓ ABRIVAT

Variedades de uva:

Tempranillo 40%

Garnacha 35%

Cabernet Sauvignon 25%

Grado Alcohólico: 14.5%

Crianza:

12 meses en barricas de roble francés y americano

Notas de cata:

Color rojo cereza intenso. Aroma a frutos rojos maduros donde destacan las especias (vainilla, canela, un poco de pimienta negra, etc.), todo muy bien integrado. En boca encontramos un vino suave pero con estructura, largo y cálido.

**COSTERS
DEL
SEGRE**

Denominació
d'Origen


GENCOR
IMPORTACIONES



DOCa Priorat



NEGRE

Variedades de uva:

Garnacha Tinta 38%

Syrah 32%

Cariñena 26%

Cabernet Sauvignon 4%

Grado Alcohólico: 14%

Crianza:

6 meses en barricas de roble francés

Notas de cata:

Color intenso rojo rubí. El aroma recuerda a frutas rojas (frambuesas) y violetas con notas especiadas y vainilla. En la boca, es un vino con una entrada golosa y afrutada que perdura en el tiempo. El postgusto es largo con taninos suaves.





DOCa Priorat



SELECCIÓ ESPECIAL

Variedades de uva:

Garnacha Tinta 39%

Cariñena 54%

Cabernet Sauvignon 7%

Grado Alcohólico: 14.9%

Crianza:

14 meses en barricas nuevas de roble francés

12 meses en botella

Notas de cata:

Color intenso rojo rubí. Aromas de frutos rojos maduros (mora y cereza) y notas especiadas de pimienta y vainilla con un fondo balsámico de la crianza en barrica. En boca es un vino denso y rico, con volumen y buena estructura y notas tostadas (vainilla) y frutas rojas. El final es largo y fresco gracias a una equilibrada acidez y mineralidad natural.

