X

FIESTA DEL VINO

2022 Tomelloso



Jardines del Parque de La Constitución

Viernes 26 de Agosto
21:00 - 01:00

Entrada 5€
Posada de Los Portales
Giglon.es

Compromiso de Calidad Turística · LA MANCHA Denominación de Origen · TOMELLOSO Ayuntamiento · Ruta del Vino de La Mancha · Tomelloso Capital de La Mancha · Rutas Vinodespaña · Diputación de Ciudad Real

D.L. CR 709-2022



Índice

Bodegas Centro Españolas Allozo	4-5
Bodegas y Viñedos Verum	6-7
Casaquemada Vinos y Viñedos	8-9
SAT San José	10-11
Vinícola de Tomelloso	12-13
Viña Ruda	14-15
Virgen de las Viñas Bodega y Almazara	16-17

Bodegas Centro Españolas Allozo

Allozo Roble

Variedad de uva: 100% Tempranillo.

Envejecimiento: 6 meses en barrica de roble Americano.

Posee un intenso y brillante color rubí cereza con tonalidades ocre.

Aroma muy definido que combina perfectamente la vainilla del roble con un fresco de la uva de procedencia, confiriendo los aromas de crianza fino e intenso con fondo espaciado que nos augura una gran evolución en botella.

En boca es aromático, fresco, con gran equilibrio, acidez, alcohol, con una elegante vía retronasal, lo que le confiere una gran personalidad e invita a una nueva degustación por el agradable recuerdo que deja en nuestros sentidos.



Allozo Verdejo



Variedad de uva: 100% Verdejo.

Color amarillo pajizo, con ribetes verdosos.

Aromas a hierba seca y caramelo tostado sobre un agradable fondo de fruta blanca de hueso, como melocotón y albaricoque, y cítricos.

Fresco, ligero, envolvente con un paso donde se denota la acidez, apreciando el sutil carácter de la variedad de procedencia que le confiere gran personalidad con un final ligeramente amargo que da estructura y longevidad.

Maridaje: Marisco, carnes blancas, pastas, risottos y pescados blancos.

Bodegas y Viñedos Verum

Ulterior Velasco

Variedad de uva: Tinto Velasco

Envejecimiento: Barricas de roble francés de segundo uso y tinaja de barro durante 12 meses.

Rojo cereza con ribete picota y capa media.

En nariz es un vino poco común, de entrada nos recuerda de forma inequívoca los aromas primarios de la uva en el momento de la recolección, esos mostos en contacto con el hollejo.

También hay un sutil recuerdo floral a violetas, algo de cacao puro y una marcada sensación balsámica, pero sobre todo ese recuerdo a fruta en su momento óptimo de maduración. Si en nariz destaca el recuerdo a fruta roja, en boca lo es de fruta negra sobre todo a moras. El tanino aparece sólo para dar carácter y presencia en boca. La acidez acompaña el trago y le aporta persistencia para recordar la fruta negra y los recuerdos florales.



VERUM

Allozo Verdejo

Variedad de uva: Cabernet Franc y un pequeño porcentaje de tempranillo.

Rosa frambuesa pálido con tonos salmón-piel de cebolla.

En nariz se funden los recuerdos de fruta roja y cereza con sutil toque floral y terrosos.

En boca es muy fresco, hace sobresalir en retrogusto el recuerdo de la fresa y cereza en su punto de maduración acompañado de sutiles moras.

En retrogusto marca más personalidad que en nariz, es persistente y devuelve con nitidez los recuerdos de la cereza (regaliz rojo) y la fresa (caramelo de fresa y nata).



Casaquemada Vinos y Viñedos

Alba de Casaquemada

Variedad de uva: 100% Syrah

Envejecimiento: 12 meses en barrica roble Francés y Americano
Rojo cereza con ribete picota y capa media.

Color: Gran intensidad colorante, muy intenso, de color cereza, profundo, vivo, con matices violaceos.

Nariz: muy perfumado, con aromas a grosellas negras, zarzamora, frambuesa, y ligeros matices a humo y pimienta negra.

Boca: tiene gran expresión frutal, redondo y goloso, pleno, taninos dulces y suaves. Con sabores especiados y afrutados.



Hacienda Casaquemada

Variedad de uva: Tempranillo 100%

Vino monovarietal de Tempranillo con larga crianza en barrica.

Color: Rojo rubí.

Nariz: Fina, elegante, intensa, con gran equilibrio de fruta madura y notas complejas de tostados y especias

Boca: Entrada suave, cálida, que se viene arriba dejando un larguísimo postgusto de cacao, café, tabaco, especias y fruta muy madura.



SAT San José

La Veredilla

Variedad de uva: Airén

Con uvas de la variedad airén cultivadas en la zona de La Mancha y tras una cuidada elaboración mediante fermentación controlada se obtiene el vino blanco joven La Veredilla.

En nariz presenta unos característicos aromas frutales y florales.

En fase gustativa es suave y equilibrado dando sensación de frescor.



Areny´s

Variedad de uva: Tempranillo

Areny´s Rosado, es un vino obtenido de la selección de las mejores uvas tempranillo, espumoso gracias a su fermentación natural.

Así se consigue el frescor y la vivacidad de este vino y su intenso bouquet afrutado y floral.

Es un vino vivo con espuma ligera, de sabor suave y fresco.



Vinícola de Tomelloso

Añil

Variedad de uva: 50% Macabeo y 50% Chardonnay

En este coupage, el Macabeo aporta su frescura y ligereza y el Chardonnay la fruta y la persistencia en boca.

Presenta un color pálido acerado, con reflejos tenues verdosos, muy limpio y brillante.

En la nariz, se suceden los aromas florales y frescos propios de la variedad complejados con aromas que recuerdan a las frutas tropicales y notas de
maracuyá, lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo.

Muy franco de sabor, sabroso, fresco, afrutado, de gran finura,destaca la armonía entre sus componentes y la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente.



Xtales Moscatel

Variedad de uva: 100% Moscatel

Vino gasificado semidulce que presenta un color pálido acerado, muy limpio y brillante, y con reflejos muy vivos.

En la nariz se suceden los aromas florales propios de la variedad acomplejados con aromas frutosos que recuerdan a las frutas tropicales, muy limpio y picante por el carbónico.

Muy fresco de sabor, sabroso, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la buena integración del carbónico, la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente.

Su aguja unida a su acidez bien combinada con el alcohol le confiere una extraordinaria frescura.



Viña Ruda

Ruda Casual 2021

Variedad de uva: 100% Airén.

Color: De color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante.

Aroma elegante e intenso a fruta blanca y flores con matices tropicales

Fresco, sedoso y largo en el paso de boca.

4 estrellas Guia Peñin.



viñaruda
stylish wines

Ruda Infusion 2020

Variedad de uva: Tempranillo 100%

Vino monovarietal de Tempranillo con larga crianza en barrica.

Color: De color picota granate de alta intensidad, brillante.

Nariz: Muy aromático, su modo de elaboración por INFUSION saca los auténticos aromas de la tempranillo en su máxima expresión: fresa, frambuesa, mora y regaliz acompañados de un fondo floral con recuerdos a violetas.

Boca: En boca es fresco , carnoso y equilibrado.

4 estrellas Guia Peñin.



Virgen de las Viñas Bodega y Almazara

Airén Brut Nature



Variedad de uva: 100% Airén

La característica principal del método es la toma de espuma, la cual tiene lugar durante la segunda fermentación en la propia botella. El proceso de envejecimiento y maduración tiene lugar en nuestras cavas, en condiciones de temperatura y humedad constantes. Después de 18 meses de crianza sobre lías se procede a la decantación y eliminación de las mismas.

Color: Dorado intenso y brillante. Con una ebullición de sutiles y elegantes burbujas con cordón de espuma completo.

Nariz: Complejidad de notas cítricas con matices de tostados y frutos secos. Notas de brioche con tonos del melocotón.

Boca: Fresco, sutil y equilibrado.

Maridaje: Ideal con entrantes y pescados azules

VIRGEN DE LAS VIÑAS
BODEGA Y ALMAZARA

Tomillar Crianza

Variedad de uva: Tempranillo 100%

Envejecimiento: Hasta 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

Color: : Intenso color cereza de capa media con irisaciones violáceas.

Nariz: De intensidad aromática media, destacan los aromas a frutos rojos (moras, frambuesas) y florales (violetas).

Boca: Sedoso y amable en el recorrido, es sabroso y delicado con un post-gusto largo y persistente.

Maridaje: Ideal con tapas, jamón, quesos semicurados, pasta, barbacoa.




DEGUSTA
TOMELLOSO

Conoce y degusta los productos de kilómetro 0 y disfruta de las actividades de la Muestra Alimentaria Degusta Tomelloso.

Plaza de España
Del 20 al 23 de octubre



Compromiso de Calidad Turística

LA MANCHA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TOMELLOSO AYUNTAMIENTO

Tomelloso CAPITAL DE LA MANCHA

Ruta del Vino de La Mancha

Rutas Vinodespaña

Diputación de Ciudad Real

D.L. CR 710-2022