

# Fichas técnicas

BODEGAS VALDEORITE





# Rutas del Arte

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto

**Denominación de origen:**  
Vino de la tierra de Extremadura

**Uva:**  
Tempranillo y Syrah

**Alcohol:** 14% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**  
Vino tinto limpio y brillante, capa media alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

**Fase olfativa:**  
En nariz junto con la fruta propia de vinos tintos bien elaborados nos aparecen sutiles notas de cacao y mocka.

**Fase en boca:**  
En boca, tras un ataque potente y complejo nos deja sensaciones dulces de la madera nueva con tostados marcados, dejando un largo recuerdo del vino que acabamos de degustar.

## MARIDAJE

**Servir con:**  
Carnes, arroces caldosos, embutidos y jamón.

**Temperatura de consumo:**  
14°C y 16°C.

## PREMIOS





# Rutas de la Pasión

## SOBRE EL VINO

### Tipo de vino:

Tinto

### Denominación de origen:

Vino de la tierra de Extremadura

### Uva:

Tempranillo y Mazuelo

**Alcohol:** 14% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

### Fase visual:

Vino tinto limpio y brillante, capa media alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

### Fase olfativa:

A la nariz, la Tempranillo aporta toques de regaliz, frutos negros. La Mazuelo da notas de frescor, frutas rojas y un toque de mineralidad lo que produce más complejidad al vino.

### Fase en boca:

La acidez de la Mazuelo en boca nos permite concentrar aún más las sensaciones que tenemos en cada copa, vino potente y amplio con mucha fruta bien madura ensamblada a la perfección con las notas de buena madera.

## MARIDAJE

### Servir con:

Carnes de todo tipo, arroces caldosos, embutidos, jamón y quesos curados.

### Temperatura de consumo:

14°C y 16°C.

## PREMIOS



# Rutas del Conquistador



## SOBRE EL VINO

### Tipo de vino:

Blanco

### Uva:

100% Verdejo

**Alcohol:** 12% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

### Fase visual:

Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

### Fase olfativa:

En nariz es intenso y tiene una hermosa expresión aromática, a la imagen de las flores blancas, frutas tropicales y poco a poco aparece una agradable nota mineral y recuerdos a hierbas recién cortadas.

### Fase en boca:

Fresco, estilizado y estructurado en el paladar.

## MARIDAJE

### Servir con:

Anchoas en salazón, aceitunas, pescado, ensaladas, platos que lleven tomate, pimientos verdes y espárragos con quesos cremosos y grasos, productos del mar, pastas con salsas de frutos de mar, carnes de ave.

## PREMIOS





# Poderío Español

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto

**Denominación de origen:**  
Vino de la tierra de Extremadura

**Uva:**  
Tempranillo

**Alcohol:** 14% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**  
Vino tinto limpio y brillante, capa alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

**Fase olfativa:**  
Limpio, en la que se distinguen las frutas rojas bien maduras, se puede apreciar ciruelas, regaliz, etc.

**Fase en boca:**  
Vino joven con la potencia propia de su juventud. Se notan los taninos bien maduros lo que nos hace sentir la concentración de nuestros caldos.

## MARIDAJE

**Servir con:**  
Barbacoa, guisos, embutidos y jamón.

**Temperatura de consumo:**  
16°C y 18°C.

## PREMIOS



# Lar de Barros Blanco



## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Blanco afrutado

**Uva:**  
Verdejo

**Alcohol:** 11.5% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**  
Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

**Fase olfativa:**  
En nariz es intenso y tiene una hermosa expresión aromática, a la imagen de las flores blancas, frutas tropicales y poco a poco aparece una agradable nota mineral y recuerdos a hierbas recién cortadas.

**Fase en boca:**  
Un vino en el cual se aprecia los restos de azúcar de la uva ensamblados con la acidez para darle frescura a la par que dulce.

## MARIDAJE

**Servir con:**  
Anchoas en salazón, aceitunas, pescado, ensaladas, platos que lleven tomate, pimientos verdes y espárragos, con quesos cremosos y grasos, productos del mar, pastas con salsas de frutos de mar, carnes de ave.

## PREMIOS



# Lar de Barros Joven



## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Tinto

**Denominación de origen:**

Ribera del Guadiana

**Uva:**

Tempranillo

**Alcohol:** 14% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Vino tinto limpio y brillante, capa alta con unos reflejos violetas que denotan juventud.

**Fase olfativa:**

Limpio en la que se distinguen las frutas rojas bien maduras, se pueden apreciar ciruelas, regaliz, etc.

**Fase en boca:**

Vino joven con la potencia propia de su juventud. Se notan los taninos bien maduros lo que nos hace sentir la concentración de nuestros caldos.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Barbacoa, guisos, embutidos y jamón.

**Temperatura de consumo:**

16°C y 18°C.

## PREMIOS



# Lar de Barros Crianza

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Tinto

**Denominación de origen:**

Ribera del Guadiana

**Uva:**

Tempranillo

**Alcohol:** 14% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Vino tinto limpio y brillante, capa alta con tonalidades rojas.

**Fase olfativa:**

Canela, sutiles aromas a tostados como vainilla, frutas negras y rojas. Van apareciendo aromas especiados propios de su crianza en botella, como el clavo.

**Fase en boca:**

Amplio, largo y con una intensidad que ha sido pulida con la crianza en botella.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Asado de carnes rojas y estofados de caza.

**Temperatura de consumo:**

16°C y 18°C.

## PREMIOS





# Cava Rosado Reserva D.O Extremadura



## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Cava

**Denominación de origen:**

Cava de Extremadura

**Uva:**

Macabeo - Parellada

**Alcohol:** 11.8% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Color salmón suave de destellos rosados con fina burbuja que forma rosario continuo y abundante corona.

**Fase olfativa:**

Aroma franco y elegante con recuerdos a fresa de juventud.

**Fase en boca:**

Paladar joven y alegre con recuerdos de una buena crianza en poso.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Todo tipo de aperitivos, embutidos, pescados y mariscos.

**Temperatura de consumo:**

5°C y 8°C.

## PREMIOS



# Cava Reserva D.O Extremadura

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Cava

**Denominación de origen:**

Cava de Extremadura

**Uva:**

Macabeo - Parellada

**Alcohol:** 11.8% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Tonalidades de color amarillo verdoso, burbujas finas que se forman continuamente.

**Fase olfativa:**

Aroma elegante con toques de manzana verde y anís.

**Fase en boca:**

Paladar joven y alegre con recuerdos de una buena crianza en poso.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Todo tipo de aperitivos, embutidos, pescados y mariscos.

**Temperatura de consumo:**

5°C y 8°C.

## PREMIOS





# Astinegro

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto

**Uva:**  
Pinot Noir

**Alcohol:**  
14% vol

**Alérgenos:**  
Sulfitos

## NOTAS DE CATA

### Fase visual:

Tiene un color rojo con notables tonalidades violáceas de intensidad media-alta. Limpio y brillante.

### Fase olfativa:

En nariz junto con las frutas rojas frescas y aromas florales.

### Fase en boca:

es sutil, fresco y delicado, predominando la fruta roja fresca.

## MARIDAJE

### Servir con:

Carnes, arroces caldosos, embutidos y jamón.

### Temperatura de consumo:

16°C y 18°C.



# Astiagudo

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto

**Uva:**  
Cabernet Sauvignon

**Alcohol:**  
14% vol

**Alérgenos:**  
Sulfitos

## NOTAS DE CATA

### Fase visual:

Un vino elegante y suave, variedad de color rojo picota y reflejos muy vivos, de intensidad media-alta.

### Fase olfativa:

En nariz junto con las frutas rojas como la grosella y la cereza, aparece también un delicado olor a vainilla.

### Fase en boca:

Se presenta un vino redondo e intenso donde aparecen sabores a coníferas acompañado de sabores minerales.

## MARIDAJE

### Servir con:

Carnes, arroces caldosos, embutidos y jamón.

### Temperatura de consumo:

16°C y 18°C.



# Astifino

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Blanco

**Uva:**  
Sauvignon Blanc

**Alcohol:**  
12% vol

**Alérgenos:**  
Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**  
Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

**Fase olfativa:**  
Nariz intensa con aromas de frutas tropicales, maracuyá y pomelo, con notas de hierba recién cortada.

**Fase en boca:**  
En boca predominan las notas cítricas y, en menor medida, frutas tropicales.

## MARIDAJE

**Servir con:**  
Anchoas en salazón, aceitunas, pescado, ensaladas, platos que lleven tomate, pimientos verdes y espárragos con quesos cremosos y grasos, productos del mar, pastas con salsas de frutos de mar, carnes de ave.

**Temperatura de consumo:**  
8°C y 10°C.



# Faena Crianza

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto Crianza

**Denominación de origen:**  
Ribera del Duero

**Uva:**  
Tinta del país

**Alcohol:** 14% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

### Fase visual:

Limpio, con intensidad de color medio y matices que van desde rojo granate a rojo violáceo.  
Ausencia de dióxido de carbono.

### Fase olfativa:

Presencia de aromas de frutos rojos y/o frutos del bosque, junto con aromas de envejecimiento en madera de roble a un nivel medio.

### Fase en boca:

Equilibrado, con suficiente frescura ácida y medio a alto cuerpo y persistencia.

## MARIDAJE

### Servir con:

Asado de carnes rojas y estofados de caza.

### Temperatura de consumo:

16°C y 18°C.



# Faena Roble

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto Roble

**Denominación de origen:**  
Ribera del Duero

**Uva:**  
Tinta del país

**Alcohol:** 14% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**  
Limpio, con intensidad de color medio y tonalidades que van desde el rojo violáceo.

**Fase olfativa:**  
Presencia de aromas de frutos rojos y/o frutos del bosque, junto con aromas de envejecimiento en madera de roble.

**Fase en boca:**  
Equilibrado y fresco como resultado del componente de acidez y con cuerpo medio. Se queda en boca.

## MARIDAJE

**Servir con:**  
Asado de carnes rojas y estofados de caza.

**Temperatura de consumo:**  
16°C y 18°C.



# Faena Joven

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Tinto Joven

**Denominación de origen:**

Ribera del Duero

**Uva:**

Tinta del país

**Alcohol:** 13,5% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Limpio, con intensidad de color medio intenso, matices que van desde rojo violáceo a rojo violáceo.

**Fase olfativa:**

Presencia de fruta fresca y/o aromas de frutos del bosque de intensidad media.

**Fase en boca:**

Equilibrado y fresco como resultado del componente de acidez y con cuerpo medio. Se queda en boca.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Barbacoa, guisos, embutidos y jamón.

**Temperatura de consumo:**

16°C y 18°C.





# Larraiz Madurado

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto Madurado 6 meses

**Uva:**  
Tempranillo 100%

**Alcohol:**  
13,5% vol

**Alérgenos:**  
Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**  
De bello color picota madura, cubierto y brillante.

**Fase olfativa:**  
Limpio en nariz. Aroma a frutos rojos y vegetales.

**Fase en boca:**  
Lleno de sabor, ligero y fresco en boca, con un frutado muy agradable al paladar y un final cálido debido a su breve paso por barrica de roble americano.

## MARIDAJE

**Servir con:**  
Legumbres guisadas, carnes blancas y carnes rojas, aves y quesos curados.

**Temperatura de consumo:**  
15°C.



# Larraiz Crianza

## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Tinto Crianza D.O.CA Rioja

**Uva:**  
Tempranillo 100%

**Alcohol:**  
13,5% vol

**Alérgenos:**  
Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**  
De bello color picota madura, cubierto y brillante.

**Fase olfativa:**  
Aroma con recuerdos frutales y elegantes; notas de maderas finas.

**Fase en boca:**  
En boca resulta redondo, suave y aterciopelado. Posee un postgusto largo, persistente y de agradable recuerdo.

## MARIDAJE

**Servir con:**  
Carnes rojas, pescados azules, entremeses, legumbres y quesos.

**Temperatura de consumo:**  
16°C y 18°C.

# Cava Brut Nature D.O Extremadura



## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Cava

**Denominación de origen:**

Cava de Extremadura

**Uva:**

Macabeo - Parellada - Alarije

**Alcohol:** 12.8% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Con abundante burbujeo y coronación, burbuja fina y amarillo pálido con destellos verdosos.

**Fase olfativa:**

Aroma intenso, fresco y afrutado, con connotaciones fermentativas.

**Fase en boca:**

Fresco, de acidez moderada y muy expresivo y afrutado. Recuerdos de la panadería, por segunda fermentación en botella.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Aperitivos, foie gras, ostras y tostadas de caviar con mantequilla y snack para ocasiones especiales. Este cava también puede acompañar almejas y pescados.

**Temperatura de consumo:**

5°C y 8°C.

# Cava Brut D.O Extremadura



## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Cava

**Denominación de origen:**

Cava de Extremadura

**Uva:**

Macabeo - Parellada - Alarije

**Alcohol:** 12.8% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Con abundante burbujeo y coronación, burbuja fina y amarillo pálido con destellos verdosos.

**Fase olfativa:**

Aroma intenso, fresco y afrutado, con connotaciones fermentativas.

**Fase en boca:**

Fresco, de acidez moderada y muy expresivo y afrutado. Recuerdos de la panadería, por segunda fermentación en botella.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Aperitivos, foie gras, ostras y tostadas de caviar con mantequilla y snack para ocasiones especiales. Este cava también puede acompañar almejas y pescados.

**Temperatura de consumo:**

5°C y 8°C.

# Cava Semi-Seco D.O Extremadura



## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**

Cava

**Denominación de origen:**

Cava de Extremadura

**Uva:**

Macabeo - Parellada - Alarije

**Alcohol:** 12.8% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

**Fase visual:**

Con abundante burbujeo y coronación, burbuja fina y amarillo pálido con destellos verdosos.

**Fase olfativa:**

Aroma intenso, fresco y afrutado, con connotaciones fermentativas.

**Fase en boca:**

Fresco, de acidez moderada y muy expresivo y afrutado. Recuerdos de la panadería, por segunda fermentación en botella.

## MARIDAJE

**Servir con:**

Este cava se adapta a los postres. Su sabor suave y fresco es perfecto para acompañar alimentos dulces, frutas y nueces.

**Temperatura de consumo:**

5°C y 8°C.

# Cava Brut-Rosado D.O Extremadura



## SOBRE EL VINO

**Tipo de vino:**  
Cava Rosado

**Denominación de origen:**  
Cava de Extremadura

**Uva:**  
Garnacha

**Alcohol:** 12.8% vol

**Alérgenos:** Sulfitos

## NOTAS DE CATA

### Fase visual:

Con abundante burbuja y corona, burbuja fina y vivo color rosa frambuesa con matices violáceos.

### Fase olfativa:

Aroma intenso, fresco y afrutado, con connotaciones fermentativas.

### Fase en boca:

Fresco, de acidez moderada y muy expresivo y afrutado (fresa, frambuesa). Recuerdos de la panadería, por segunda fermentación en botella.

## MARIDAJE

### Servir con:

Excelente con mariscos, pescados, quesos y foie.

### Temperatura de consumo:

5°C y 8°C.



[bodegavaldeorite.com](http://bodegavaldeorite.com)  
[clientes@clubvaldeorite.com](mailto:clientes@clubvaldeorite.com)  
(+34) 670 466 894  
Almendralejo, Badajoz,  
España.