

Trescatorce

Un vino joven suave y jugoso, lleno de vitalidad y colores potentes.

Elaboración:

Vendimia nocturna. Remontados constantes durante fermentación alcohólica. Corta maceración post fermentativa. No mezclado con vino de prensa. Ha realizado fermentación maloláctica. Contenido mínimo de sulfitos.



Notas de cata:

- Cuerpo ligero. Color cereza intenso con ribete violáceo.
- Frutas rojas: fresas, frambuesas.
- Toques florales: violetas.
- Fresco, ligero y largo. Acidez chispeante.

Cosecha: 2022
Variedad de uva: Tempranillo
Alcohol: 14%

5000 Cucas

Primer vino blanco de Amadís de Yébenes. Pensado para sacar todo el potencial de la variedad autóctona Airén con un toque novedoso.

Elaboración:

Uvas procedentes de viñedo de más de 60 años. Maceración y fermentación con un 10% de racimos enteros. Crianza corta en barrica de roble mixto americano-francés.



Cosecha: 2023
Variedad de uva: Airén
Alcohol: 13%

Notas de cata:

- Amarillo pajizo con tonos dorados. Limpio y brillante.
- Aroma de frutas frescas destacando manzana y melocotón.
- Fresco en boca, acidez equilibrada.



Cochinero

Concebido para tomar entre amigos como aperitivo. De carácter divertido y relajado.

Elaboración:

Vendimia nocturna de la parcela más joven de Amadís de Yébenes. Elaborado mediante maceración carbónica, este vino expresa la potencia aromática de la cencibel. Sin crianza en barrica. 0 sulfitos añadidos y sin filtrar.



Cosecha: 2023
Variedad de uva: Cencibel 100%
Alcohol: 14,5%

Notas de cata:

- Ligero de cuerpo con tonos rosas y ribete violeta.
- Aroma intenso a frutos rojos silvestres con divertidos toques de chucherías de fresa.
- Ligero y fácil de beber. Largo en boca con acidez chispeante.



Château de la Mati

Elaborado con uvas de cepas de más de 60 años. Pensado para darle complejidad y calidez a la variedad Airén.

Elaboración:

Despalillado y maceración en frío. Fermentación espontánea con las pieles durante una semana en depósitos de acero inoxidable. 0 sulfitos añadidos.



Cosecha: 2023
Variedad de uva: Airén
Alcohol: 13%

Notas de cata:

- Brillantes tonos dorados intensos con toques ámbar.
- Frutos secos: nuez y almendra. Manzana asada intensa.
- Cálido en boca, compensado con una acidez equilibrada.



Amadís de Yébenes Crianza 2020

Un vino cocinado a fuego lento.
Elegante y con cuerpo,
madurado 12 meses en barrica.

Elaboración:

Vendimia nocturna. Vinificación conjunta de las variedades. Maceración de las pieles durante 20 días. Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble mixto francés y americano. Contenido mínimo en sulfitos.



Notas de cata:

- Gran cuerpo. Color rojo picota.
- Frutas negras en compota. Notas avainilladas y tostados procedentes de la crianza. Especies como pimienta y clavo.
- Largo en boca, cálido y de acidez equilibrada.



Cosecha: 2020

Variedad de uva: Tempranillo (80%) y Cabernet Sauvignon (20%)

Alcohol: 14,5%