



CATA DE VINOS

"Uvas fuera de guión"





Jerez-Xeres-Sherry

ZONA: Marco de Jerez . Sanlúcar de Barrameda

CLIMA: Mediterráneo cálido con fuerte influencia del Océano Atlántico y vientos de Levante y Poniente lluvias abundantes durante las estaciones frías.

RELIEVE: Colinas suaves de ondulación moderada (40–100 m).

SUELOS: Albariza caliza rica en carbonato cálcico, arcilla y sílice.

VARIEDADES: Blancas: Palomino Fino.

DESCRIPCIÓN: Zona de histórica tradición vinícola marcada por los suelos de albariza y la influencia atlántica, ideal para la elaboración de vinos generosos y espumosos con uva Palomino Fino.

PALOMINO

**“Una uva que creemos
conocer hasta que
cambia de escenario”**



Bodegas Barbadillo

Ubicación: Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

Historia: Fundada en 1821, es una bodega familiar centenaria referente en la crianza de manzanillas, finos y la innovación en vinos blancos de albariza.

Filosofía: Compromiso con la tradición sanluqueña e impulso continuo a nuevos proyectos explorando la versatilidad de la uva Palomino en espumosos de alta gama.

Toto de Barbadillo

Variedades: 100% Palomino California

Graduación: 12,0% Vol.

Temperatura de Servicio: 6 °C – 8 °C.

Elaboración y Crianza: Vino espumoso de calidad Brut elaborado mediante el método tradicional con segunda fermentación en botella y crianza sobre sus lías.

NOTAS DE CATA

Burbuja fina y persistente. Aromas de fruta blanca, levadura fresca y notas salinas de albariza. En boca es seco, crujiente, refrescante y muy equilibrado.

Maridaje: Mariscos frescos, fritos gaditanos, aperitivos y pescados a la plancha.



VERMENTINO

**“Una uva que cambia
de identidad según
donde la encontremos”**



Mas des Infirmières

Oppède, Luberon (Francia).

Historia: Propiedad del director de cine Ridley Scott y su familia desde 1992.

Filosofía: Respeto por la biodiversidad (certificados HVE y Bee Friendly), bodega moderna y elaboración inspirada en el cine.

Lulu les Infirmières

Variedades: Ensamblaje tradicional provenzal de Clairette y Rolle (Vermentino). En esta ocasión se ha añadido La Sauvignon Blanc.

Graduación: 13,0% Vol.

Temperatura de Servicio: 8 °C – 10 °C.

Elaboración y Crianza: Vinificación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable para preservar los aromas primarios de las uvas y reposo sobre lías finas.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz de intensidad media recuerdos de flor de azahar y fruta blanca, cítricos y toques herbáceos , En boca es fresco, sedoso y mineral, con buena acidez.

Maridaje: Cocina provenzal, ensaladas mediterráneas, quesos de cabra y pescados blancos.





Extremadura

ZONA: VT de Extremadura (Sierra de la Moneda, Mérida).

CLIMA: Mediterráneo continentalizado con veranos muy cálidos e influencia atlántica.

RELIEVE: Sierras bajas y laderas suavizadas (300–500 m).

SUELOS: Pizarras, granito degradado y suelos arcillo-calizos.

VARIEDADES: Blancas: Viognier.

DESCRIPCIÓN: Terruño con gran amplitud térmica y suelos de pizarras y granito degradado, propicios para la perfecta maduración de cepas adaptadas como la Viognier.



Bodega Valdealto

Ubicación: Sierra de la Moneda, Mérida (Badajoz).

Historia: Proyecto vitivinícola enfocado en la puesta en valor de los suelos de la Sierra de la Moneda y el potencial de variedades blancas adaptadas al clima extremeño.

Filosofía: Viticultura respetuosa de precisión y elaboración artesanal encaminada a reflejar la mineralidad pizarrosa y la potencia aromática del entorno.

VIOGNIER

“Una uva viajera”

Valdeato Viognier

Variedades: 100% Viognier.

Graduación: 13,5% Vol.

Temperatura de Servicio: 9 °C – 11 °C.

Elaboración y Crianza: Maceración prefermentativa en frío y fermentación en depósitos de acero inoxidable con trabajo periódico de lías para aportar untuosidad.

NOTAS DE CATA

Aromas profundos de albaricoque, melocotón y notas florales como el jazmín. Boca glicérica, envolvente, con acidez bien equilibrada y final persistente.

Maridaje: Arroces de marisco, carnes de ave asadas, guisos picantes y cocina tailandesa.





Castilla y León

ZONZA: VT Castilla y León. (Burgos dentro de la comarca de Arlanza)

Clima: Mediterráneo continentalizado con gran amplitud térmica día-noche y escasa lluvia.

Relieve: Meseta interior, terrazas fluviales y páramos (750–900 m).

Suelos: Arcillo-calizos, arcillosos y aluviales con cantos rodados.

Variedades: Blancas: Albillo Mayor. Tintas: Tinta del País (Variedad principal) Garnacha Tinta, Mencia, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Descripción: Indicación geográfica de la meseta norte peninsular caracterizada por viñedos de altitud y clima continental, donde la uva autóctona Albillo Mayor destaca por su frescura, complejidad y capacidad de guarda.



Bodegas Sierra

Ubicación: Burgos, Castilla y León.

Historia: Bodega volcada en la reivindicación y conservación del patrimonio ancestral de viñas viejas de variedades autóctonas en la meseta castellana.

Filosofía: Elaboración en pequeñas series centradas en rescatar la uva Albillo Mayor, ofreciendo vinos de notable elegancia, estructura y frescura natural.

ALBILLO MAYOR

**“Una uva que
descubrimos cuando
dejamos de buscar entre
tintas”**

All & Billo

Variedades: 100% Albillo Mayor (cepas viejas de altitud).

Graduación: 13,0% Vol.

Temperatura de Servicio: 10 °C – 12 °C.

Elaboración y Crianza: Fermentación parcial en barricas de roble francés y posterior crianza sobre lías durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Tono dorado brillante. Nariz compleja con fruta de hueso, paja seca, frutos secos y especias dulces. En boca es amplio, estructurado, graso y con buena acidez.

Maridaje: Pescados al horno, carnes blancas, pastas con crema y quesos semicurados.





Maremma Toscana

ZONA: MaremmaToscana, Italia

CLIMA: Mediterráneo cálido, con influencia constante de brisas marinas que moderan las temperaturas.

RELIEVE: Paisaje de colinas onduladas y valles costeros (50–300 m), optimizando la insolación.

SUELO: Heterogéneos, destacando los depósitos de arcilla, arena y afloramientos calizos que aportan mineralidad.

VARIEDADES Tintas: Merlot.

DESCRIPCIÓN: Zona emergente y fascinante de la costa toscana, donde la influencia del mar Tirreno y la diversidad de sus suelos arcillo-calizos permiten obtener vinos tintos de gran expresividad, cuerpo y un carácter mediterráneo único, destacando variedades internacionales perfectamente adaptadas como el Merlot.

MERLOT

**“Una uva que nos
recuerda que el origen,
no lo es todo”**



Arillo in Terra Bianca

Ubicación: Maremma Toscana, Italia.

Historia: Bodega fundada con el objetivo de explorar la elegancia y frescura del terruño de la Maremma, enfocándose en la sostenibilidad y la expresión varietal.

Filosofía: Compromiso con la agricultura sostenible, la mínima intervención en bodega y la búsqueda de vinos que reflejen la autenticidad y el carácter mediterráneo de la costa toscana.

Bevorosso Merlot

Variedades: 100% Merlot.

Graduación: 14,0% Vol.

Temperatura de Servicio: 16 °C – 18 °C.

Elaboración y Crianza: Vinificación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar la frescura frutal y la expresión varietal de la Maremma.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violeta. Aromas intensos a fruta roja y negra madura, como ciruela y mora, junto a sutilezas especiadas y balsámicas. En boca es sabroso, envolvente, con taninos sedosos y un final fresco y armónico.

Maridaje: Pastas con salsas de carne, carnes rojas a la parrilla, embutidos toscanos y quesos semicurados.





¡MUCHAS GRACIAS!



@CASAPABLOVINOS
WWW.CASAPABLO.ES
+34 605 23 53 87

 FOLLOW US