



BODEGAS IGNACIO MARÍN

Bodegas Ignacio Marín

Established in 1903



WINE SAMPLES

Barón de Lajoyosa

GRAN RESERVA 2005



13th Personaje: aragonés del Siglo XIII impulsor de las nuevas técnicas en el cultivo de la vid y que da nombre a este vino procedente de nuestros propios viñedos, criado con cuidado durante largos meses en barricas de roble.

De aspecto hermoso, variado de color, cuando madura bien cubierto y con claros tonos de evolución. Sus aromas primarios están ya ligeramente cubiertos por los secundarios a frutos maduros de bodega.

En la boca el vino se expande excepcionalmente maduro y redondo, cálido y carnoso, largo y orgulloso en el progreso.

Varietades utilizadas: 50% Garnacha, 10% Tempranillo y 20% Carinena.

Muy apropiado para carnes rojas (fiambre, morris, costillas, etc.), pato, para platos condimentados y todo tipo de quesos.

Temperatura de servicio: entre 16°C y 18°C.

Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2005)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2006)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2007)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2008)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2009)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2010)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2011)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2012)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2013)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2014)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2015)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2016)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2017)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2018)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2019)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2020)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2021)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2022)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2023)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2024)
Medalla de oro en el "WINE & SPIRITS" (2025)

13th XIII Century Aragonese famous for his "spirit" and motivation approaching new techniques for vine cultivation and whom gives his name to this wine from our own vineyards carefully aged for many months in oak barrels.

Of great beauty, well covered cherry red and clear tones of its evolution. Its primary flavours have of course nicely evolved with its secondary of ripened berries.

In mouth the wine expands exceptionally mature and round, warm and fleshy, long and proud in the aftertaste.

Varieties: 50% Garnacha, 30% Tempranillo and 20% Carinena.

Well suited for any meat (steak, roast beef, ribs, lamb, duck, etc.), also suitable for spicy dishes and great for all types of cheese.

Serving temperature between 16°C and 18°C.

Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2005)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2006)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2007)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2008)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2009)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2010)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2011)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2012)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2013)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2014)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2015)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2016)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2017)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2018)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2019)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2020)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2021)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2022)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2023)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2024)
Gold medal at "WINE & SPIRITS" (2025)

www.ignaciomarín.com



BODEGAS IGNACIO MARÍN, S.L.
CARINENA DESDE 1903

DUQUE DE MEDINA

GARNACHA - JOVEN 2010



13th Garnacha, es la tercera variedad de uva más extendida en el mundo, forma la base de los vinos más famosos del mundo. Durante más de un siglo, cuatro generaciones de la familia Marín han dedicado sus vidas al cuidado de vinos y viñedos de garnacha.

Bodegas Ignacio Marín, una bodega familiar, famosa por grandes vinos y viñedos extraordinarios. Durante el último siglo hemos seleccionado las mejores variedades de uva posibles para cada viñedo, sobre un total de 500 hectáreas. El resultado, una gama sobresaliente de vinos auténticos y memorables.

De un rojo rubí intenso con tonos violáceos y abundante lagrimea. Limpio, claro y de capa alta. Aromas intensos de frutos maduros (frutilla y mora). Amplio, poderoso, de tanninos equilibrados y afrutado. Largo y elegante.

Temperatura de servicio: entre 14 °C y 18 °C.

13th Garnacha, is the third most widespread grape variety in the world, it forms the base of many of the globe's finest wines. For over a century, four generations of the Marín family have devoted their lives to the care of garnacha vineyards and wines.

Bodegas Ignacio Marín, a family owned winery, famous for great wine and extraordinary vineyards. During the last century we have chosen the best possible grape variety for every field, on 1250 private owned acres. The result, is an outstanding portfolio of authentic and memorable wines.

Intense ruby red with purple tones and abundant tears. Clean, bright, high layer. Intense aromas of ripe fruit (plum and blackberry). Broad, powerful, balanced tannins and fruity. Long and elegant.

Service temperature: 57-65°F (14-18°C)

www.ignaciomarín.com



BODEGAS IGNACIO MARÍN, S.L.
CARINENA DESDE 1903

DUQUE DE MEDINA

GARNACHA - RESERVA 2008



13th Garnacha de viñas viejas. Orgullo de nuestros antepasados este tesoro genético se cultiva a una altitud de 600 metros de altitud. Cuidadosamente seleccionada y recogida a mano de nuestros mejores viñedos de más de 50 años.

Bodegas Ignacio Marín, una bodega familiar, famosa por grandes vinos y viñedos extraordinarios. Durante el último siglo hemos seleccionado las mejores variedades de uva posibles para cada viñedo, sobre un total de 500 hectáreas. El resultado, una gama sobresaliente de vinos auténticos y memorables.

De un rojo cereza con tonos rojos. Aromas limpios de frutos maduros, roble, cuero, vainilla y tabaco. De estructura sólida, amaciado y muy bien equilibrado. Frutas tostadas, chocolate y especias.

Enviado en barrica de roble 12 meses.

Enviado en botella 24 meses.

Temperatura de servicio: entre 14 °C y 18 °C.

13th Old Vine Garnacha. Pride of our ancestors this genetic treasure is grown at 2000 feet of altitude. Carefully selected from our best vineyards, hand picked grapes from 50+ year old vines.

Bodegas Ignacio Marín, a family owned winery, famous for great wine and extraordinary vineyards. During the last century we have chosen the best possible grape variety for every field, on 1250 private owned acres. The result, is an outstanding portfolio of authentic and memorable wines.

Bright cherry red color with brownish and shades. Clean aromas of mature red fruits, oak, leather, vanilla and tobacco. Solid structure, fleshy and very well balanced, roasted fruits, chocolate and spices.

Aged in oak 12 months.

Aged in bottle 24 months.

Service temperature: 57-65°F (14-18°C)

www.ignaciomarín.com



BODEGAS IGNACIO MARÍN, S.L.
CARINENA DESDE 1903



WINE SAMPLES



- *An extraordinary coupage of the best vintages of our BARÓN DE LAJOYOSA GRAN RESERVA.*
- *A unique wine made to commemorate the 100 Year Anniversary of our winery.*
- *Open at least 15 minutes before serving.*
- *Serving temperature between 16° and 18°C.*



- *A unique blend of our best "Gran Reservas" is the key of this wine.*
- *A wine made to please the most demanding palates.*
- *Its unique dark strawberry colour with sensitive burgundy shades gets your attention and invites you to continue exploring the explosion of aromas, even before you approach the glass.*



- *This wine came from "Viña Marin", the oldest of our production vineyards, it was planted by our founder D. Ignacio Marin in the 30s. and 14,000 still survive from the best Grenache vins. From them we get annually some 8,000 liters of wine so special that until 2006 had never been sold, was "THE WINE FAMILY", family and friends. At the urging of friends, clients and lovers decided to share it. Unfortunately we can only have a very limited, but of exceptional quality. Slightly aged in barrel oak. Once bottled sleeps in our warehouse until the time of order.*

Duque de Medina

Centenario Oro / Gold Centennial 1903 - 2003

Gold Selection



1508 Garnacha de viñas viejas. Orgullo de nuestros antepasados este tesoro genético se cultiva a una altitud de 600 metros de altitud. Cuidadosamente seleccionada y recogida a mano de nuestros mejores viñedos de más de 50 años.

Bodegas Ignacio Marín, una bodega familiar, famosa por grandes vinos y viñedos extraordinarios. Durante el último siglo hemos seleccionado las mejores variedades de uva posibles para cada viñedo, sobre un total de 500 hectáreas. El resultado, una gama sobresaliente de vinos auténticos y memorables.

Edición Especial por el 100 Aniversario de nuestra Bodega. Un extraordinario **coupage** de las mejores añadas de Duque de Medina Gran Reserva. **Descorchar una hora antes de servir.** Temperatura de servicio entre 16 y 18 grados C.

1903 Old Vine Garnacha. Pride of our ancestors this genetic treasure is grown at 2000 feet of altitude. Carefully selected from our best vineyards, hand picked grapes from 50+ year old vines.

Bodegas Ignacio Marín, a family owned winery, famous for great wine and extraordinary vineyards. During the last century we have chosen the best possible grape variety for every field, on 1250 private owned acres. The result, is an outstanding portfolio of authentic and memorable wines.

An extraordinary **coupage** of the best vintages of Duque de Medina Gran Reserva. A wine made to commemorate the 100 years Anniversary of our winery. Open at least one hour before serving. Serving temperature between 16 and 18 C.

www.ignaciomarin.com



BODEGAS IGNACIO MARÍN, S.L.
GARNACHA DESDE 1903

Duque de Medina

Centenario Plata / Silver Centennial 1903 - 2003



1508 Garnacha de viñas viejas. Orgullo de nuestros antepasados este tesoro genético se cultiva a una altitud de 600 metros de altitud. Cuidadosamente seleccionada y recogida a mano de nuestros mejores viñedos de más de 50 años.

Bodegas Ignacio Marín, una bodega familiar, famosa por grandes vinos y viñedos extraordinarios. Durante el último siglo hemos seleccionado las mejores variedades de uva posibles para cada viñedo, sobre un total de 500 hectáreas. El resultado, una gama sobresaliente de vinos auténticos y memorables.

Edición especial por el aniversario 100 de la Bodega. Crianza especial elaborada con una excelente garnacha de nuestras más antiguas viñas. Especial para acompañar con asados, carnes de caza, carnes rojas y todo tipo de quesos. Un gran vino para ocasiones especiales. Temperatura de servicio: 16 - 18 Grados C.

1903 Old Vine Garnacha. Pride of our ancestors this genetic treasure is grown at 2000 feet of altitude. Carefully selected from our best vineyards, hand picked grapes from 50+ year old vines.

Bodegas Ignacio Marín, a family owned winery, famous for great wine and extraordinary vineyards. During the last century we have chosen the best possible grape variety for every field, on 1250 private owned acres. The result, is an outstanding portfolio of authentic and memorable wines.

Special Edition wine for the 100 anniversary of the winery. A crianza wine elaborated from excellent Garnacha grapes. Ideally served with roast, game, red meats and all types of cheeses. A great wine for special occasions.

Serving Temperature: Around 16 - 18 C

www.ignaciomarin.com



BODEGAS IGNACIO MARÍN, S.L.
GARNACHA DESDE 1903

AWARDS

Just for extra information we are including a list of our most recently awards achieved so you can have an idea of our professionalism and dedication.

Recent awards from 2006 to 2012

2012	2011
* BARON DE LAJOYOSA Gran Reserva 2005: Gold medal at VINALES 2012 (FRANCE) Gold medal at BACCHUS 2012 (SPAIN) Gold medal at SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY, GERMANY 2012 Bronze medal at DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012 (U.K.)	* BARON DE LAJOYOSA Gran Reserva 2005: Gold medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. 2011 (SPAIN) * DUQUE DE MEDINA Gran Reserva 2006: Gold medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. 2011 (SPAIN) * DUQUE DE MEDINA Tinto 2010: Gold medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. 2011 (SPAIN) * CAMPO MARIN Reserva 2007: Gold medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. 2011 (SPAIN) * VINA ANGELA Gran Reserva 2006: Silver medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. 2011 (SPAIN) * MARIN Tempranillo 2010: Silver medal at TEMPRANILLOS DEL MUNDO 2011 (New York, U.S.A.) * CASTILLO PERACENSE Tempranillo-Garnacha 2010: Silver medal at BERLINER WEIN TROPHY 2011 (GERMANY). * MARIN Old Vine Garnacha 2008: Gold medal "Best in Class" at I.W.S.C. 2011 (U.K.) Gold medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. 2011 (SPAIN) Silver medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. 2011 (SPAIN) * CASTILLO DE TORNOS Gran Reserva 2004: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY 2011 (GERMANY).
* LA FINCA D'ORO Gran Reserva 2005: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY 2012 (GERMANY). * DUQUE DE MEDINA Gran Reserva 2006: Silver medal at SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA Bronze medal at DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012 (U.K.) * GABARDA III Crianza: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY, GERMANY 2012 * CASTILLO MAYOR Gran Reserva 2005: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY, GERMANY 2012 * CAMPO MARIN Reserva 2005: Awarded the "Comended" medal at DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012 (U.K.)	

2011 (Continuation)

* DUQUE DE MEDINA Gran Reserva 2004: Silver medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. Miami 2011 (U.S.A.) * CASTILLO MAYOR Gran Reserva 2004: Silver medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS CONTEST C.I.N.V.E. Miami 2011 (U.S.A.) * CAMPO MARIN Young Red 2010: Bronze medal at NEW YORK WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2011 (U.S.A.) * CAMPO MARIN Crianza 2007: Silver medal at NEW YORK WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2011 (U.S.A.) * CAMPO MARIN Reserva 2005: Silver medal at NEW YORK WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2011 (U.S.A.) * CAMPO MARIN Gran Reserva 2002: Bronze medal at NEW YORK WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2011 (U.S.A.) * BARON DE LAJOYOSA GRAN RESERVA 2001: "Award for the Most Market Potential" at INTERWINE INTERNATIONAL WINE & SPIRITS CHALLENGE 2011 (Guangzhou, CHINA) * CHATEAU TORNOS Crianza 2008: Awarded the "Comended" medal at DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011 (U.K.) * CHATEAU TORNOS Gran Reserva 2002:	Silver medal at HONG KONG INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2011.
---	--

2010

* BARON DE LAJOYOSA Gran Reserva 2002: Gold medal at CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y ESPIRITUOSOS 2010 (C.I.N.V.E. Sevilla, SPAIN). * BARON DE LAJOYOSA Gran Reserva 2001: Silver medal at FLORIDA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2010 (U.S.A.) * DUQUE DE MEDINA Tinto 2008: Bronze medal at FLORIDA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2010 (U.S.A.) * DUQUE DE MEDINA Gran Reserva 2002: Silver medal at SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2010. * MARIN Old Vine Garnacha 2008: Bronze medal at DECANTER WORLD WINE AWARDS 2010 (U.K.) * DUQUE DE MEDINA Tinto 2009: Bronze medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS COMPETITION 2010 (U.K.) * BARON DE LAJOYOSA Gran Reserva 2002: Silver medal at BACCHUS 2010 (SPAIN). * CHEVALIER MARIN Gran Reserva 2001: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY 2010 (GERMANY). * GRAN STATUS 2007: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY 2010 (GERMANY).	
---	--

2009

* DUQUE DE MEDINA Tinto 2008: Gold medal at CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y ESPIRITUOSOS 2009 (C.I.N.V.E. Sevilla, SPAIN). Silver medal at SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2009. * CAMPO MARIN Reserva 2003: Gold medal at CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y ESPIRITUOSOS 2009 (C.I.N.V.E. Sevilla, SPAIN). * CASTILLO DE TORNOS Gran Reserva 2001: Silver medal at MUNDUSVINI 2009 (GERMANY). * GRAN STATUS 2008: Bronze medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS COMPETITION 2009 (U.K.) * VINA ANGELA Gran Reserva 2001: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY 2009 (GERMANY). * DUQUE DE MEDINA Gran Reserva 2000: Gold medal at BERLINER WEIN TROPHY 2009 (GERMANY). * GRAN STATUS 2006: Bronze medal at HONG KONG INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2009. * BARON DE LAJOYOSA Gran Reserva 2001: Bronze medal at HONG KONG INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2009. * CASTILLO VINARAL Blanco 2008: Seal of Approval at HONG KONG INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2009.	
--	--

2008

* MARIN Old Vine Garnacha 2005: Silver medal with "Best in Class" at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS COMPETITION 2008 (U.K.). Rated by DECANTER Magazine in their June 2009 Vinexpo Edition as "BEST VALUE RED". Special Excellent mention at BERLINER WEIN TROPHY 2008. * DUQUE DE MEDINA Tinto 2007: Bronze medal at INTERNATIONAL WINES & SPIRITS COMPETITION 2008 (U.K.) * DUQUE DE MEDINA Rosado 2007: Silver medal at SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2008. 2007 * BARON DE LAJOYOSA Gran Reserva 2001: Silver medal at CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2007 (BELGIUM). * MARIN Tempranillo 2005: Silver medal at TEMPRANILLOS DEL MUNDO 2007 (Spanish International Competition held every year in a different country, the 2007 edition was celebrated in Shanghai, CHINA). * ATALAYA Tempranillo-Garnacha 2006: Gold medal at VINAWA KAPTA OPEN 2007 (RUSSIA). 2006 * CASTILLO MAYOR Gran Reserva 1999: Gold medal at VINITALY 2006 (ITALY).	
---	--

DUQUE DE MEDINA

ROSADO JOVEN

VARIEDAD UTILIZADA:
100% Garnacha.

VENDIMIA:
Segunda semana de septiembre, tras una esmerada selección de la uva.

ELABORACIÓN:
Después del estrujado, pasa 7 horas macerando en depósitos de acero inoxidable a una temperatura que no sobrepasa los 16° C., para proceder posteriormente a la fermentación que también se hace bajo riguroso control de temperatura, 16°-18° C.

NOTA DE CATA:
Aspecto brillante color rosa frambuesa, con tonos violetas de una intensidad aromática alta, se presenta en nariz muy limpio con aromas primarios a flores y frutas rojas, en boca se muestra fresco, bien estructurado, fino y afrutado con recuerdos de frambuesa, puntas dulces y ácidas muy equilibradas.

GASTRONOMÍA:
Adecuado para arroces, mariscos y carnes ligeras.

TEMPERATURA DE SERVICIO:
10° C.



DUQUE DE MEDINA

TINTO JOVEN

VARIEDADES:
Garnacha 50%, Tempranillo 30%, y Cariñena 20%.

VENDIMIA:
Segunda semana de septiembre, después de un riguroso control del estado sanitario y de la maduración de dichas variedades.

ELABORACIÓN:
Semimaceración carbónica durante 6 días, una elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios y descube a 1005 de densidad, con control de temperatura de fermentación a 28 ó 29 grados.

NOTA DE CATA:
De aspecto brillante, tiene un color rubí con matices violáceos, propio de su juventud, en nariz presenta una densidad media alta y se muestra limpio, con importantes aromas afrutados, (frutos rojos, frambuesa, grosellas), en boca, resulta persistente y también afrutado, joven expresivo.

GASTRONOMÍA:
Apropiado para todo tipo de legumbres, carnes y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO:
Entre 16° y 18° C.



DUQUE DE MEDINA

BLANCO JOVEN

VARIEDAD UTILIZADA:
100% Macabeo.

VENDIMIA:
Primera semana de septiembre después de una cuidadosa selección de la uva.

ELABORACIÓN:
Después de cuatro horas de maceración en frío, se procede a su sangrado y fermentación en depósito de acero inoxidable, todo ello con riguroso control de temperatura 15°-16° C., para mantener intactos los aromas extraídos.

NOTA DE CATA:
De aspecto brillante, color amarillo pajizo con tonos acerados en capa fina e irisaciones verdosas, en nariz se muestra limpio con una intensidad media alta de aromas afrutados, en boca se presenta con un ataque suave y una acidez muy adecuada que hace que se muestre vivo y ágil durante su paso por vía retronasal vuelven los recuerdos afrutados.

GASTRONOMÍA:
Muy adecuado para pescados y mariscos, verduras y hojaldres.

TEMPERATURA DE SERVICIO:
Entre 8° y 10° C.



DUQUE DE MEDINA

GRAN RESERVA

VARIEDADES:

Tempranillo 50%, Garnacha 30% y
Cariñena 20%.

VENDIMIA:

La segunda semana de septiembre.

ELABORACION:

Con una rigurosa selección de la uva y control de temperatura, fermentó entre 26° y 29° C, con remontados y maceración adecuada para vinos destinados a permanecer largo tiempo en barrica.

CATA:

De color rojo granate, sugerente en nariz, de sabor amplio, envolvente, aterciopelado, muy buena persistencia y con un final agradable.

GASTRONOMIA:

Acompaña excelentemente platos de caza, carnes rojas, quesos curados y guisos de cordero.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a temperatura próxima a los 18° C.

DUQUE DE MEDINA

RESERVA

VARIEDADES:

Tempranillo 50%, Garnacha 30% y
Cariñena 20%

VENDIMIA:

La segunda quincena de septiembre.

ELABORACIÓN:

En depósitos de acero inoxidable, con control automático de temperatura de fermentación entre 25° y 28° C, tras una crianza en roble durante 12 meses, completa con un reposo en botella a temperatura y humedad idóneas.

CATA:

De color guinda, con ligeros matices teja, aromas evolucionados de su buena crianza en barrica de roble, redondo, suave y equilibrado.
Su consumo será óptimo en los próximos tres años.

GASTRONOMÍA:

Apropiado para carnes rojas, platos de caza, quesos curados y guisos de cordero.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Aproximadamente entre 16° y 18° C.

Medalla de oro en "CONCOURS
MONDIAL DE BRUXELLES 1999"

DUQUE DE MEDINA

CRianza

VARIEDADES:

Garnacha 60%, Cariñena 20% y
Tempranillo 20%

VENDIMIA:

Finales de septiembre

ELABORACIÓN:

Después de una estricta selección de la uva, entre las diferentes parcelas, un despalillado total.
Este vino, fermentó en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada, con descube a 1010 de densidad.

CATA:

De un color Rubí intenso, con matices teja, aromas afrutados y evolucionados de madera nueva, vainillas.
En boca es rico en matices, redondo, suave, con mucha personalidad.

GASTRONOMIA:

Ideal con asados, caza, carnes rojas y todo tipo de quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre los 16° y 18° C





GABARDA 1



GABARDA I / 2006: TINTO JOVEN

REGIÓN: D.O. Cariñena (Zaragoza, España)

TIPO: Tinto Joven

AÑADA: 2006

VARIEDADES: Tinto joven elaborado a partir de uvas Garnacha y Syrah, donde el mayor porcentaje lo aporta la primera de ellas. Ambas variedades proceden de nuestros propios viñedos La Gabardosa y El Calabazar, ubicados en el término municipal de Longares

VENDIMIA NOCTURNA

ELABORACIÓN: Maceración pre-fermentativa en frío durante cinco días a una temperatura de 8°C. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 20.000 litros a una baja temperatura, de cada variedad por separado, con el fin de salvaguardar toda la identidad aromática de las variedades

GRADO ALCOHOL: 14%.

NOTA DE CATA: La fase visual, caracterizada por revelar un rojo picota de capa alta, da paso en nariz a sensaciones que recuerdan a frutos y flores rojas, así como a matices lácteos. Intensidad, frutalidad y expresión dominan la olfativa de este tinto joven. En boca es personal, estructurado y demuestra la elasticidad de la Garnacha con un aporte untuoso de la Syrah



GABARDA I / 2006: RED YOUNG

REGION: D.O. Cariñena (Zaragoza, Spain).

TYPE: Red Young 2006

GRAPE VARIETIES: Mainly Garnacha with a small percentage of Syrah harvested in our La Gabardosa and El Calabazar vineyards around Longares

HARVEST AT NIGHT

VINIFICATION: Pre-fermentative cold maceration during five days at 8°C. Then, fermentation —of each variety— takes place in 20,000 litres stainless steel tanks at low temperature in order to keep all characteristic aromas from the Garnacha and Syrah

ALCOHOL: 14%

TASTING NOTES: A cherry intense colour shows the red fruits we will taste, together with soft milky hints and flowers in the nose. In mouth, Gabarda I 2006 is intense and fruity. Well structured due to the Garnacha and a silky feeling from the Syrah





GABARDA 3



GABARDA III / 2005: 12 MESES EN BARRICA

REGION: D.O. Cariñena (Zaragoza, Spain)

TIPO: Tinto

AÑADA: 2005

VARIETADES: El tridente varietal está compuesto por cepas Merlot, Cabernet- Sauvignon y Tempranillo.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa en frío. Fermentación con remontados intensos y delestages. Maceración post fermentativa durante quince días. Posteriormente, el vino pasa a barricas nuevas de roble donde permanece un periodo de seis meses

NOTA DE CATA: Brillante y limpio color picota. En nariz sobresale una sólida base frutal (ciruelas, grosellas...) ante el ligero fondo de las notas de crianza sobre las que se sustenta (especiados, torrefactos). Prevalece la expresión y viveza frutal que aparece bien integrada con los matices de su breve paso por barrica. Resulta complejo, expresivo y muy envolvente



GABARDA III / 2005: AGED FOR 12 MONTHS

REGION: D.O. Cariñena (Zaragoza, Spain)

TYPE: Red Wine

YEAR: 2005

VARIETIES: The three columns of this wine are made from stocks of Merlot, Cabernet-Sauvignon, and Tempranillo

WINEMAKING NOTES: Prefermentative maceration under a controlled cold atmosphere. Intense amounts and delestages during the fermentation process. Post fermentative maceration during 15 days. Later on the wine is aged in new oak barrels for six months

TASTE NOTES: Clear and brilliant mature cherry colour. In nose stands out a solid fruity base (plum, red currant...) in front of a light bottom notes of age with spices. The expression of liveliness from youth stills with the integration of a calm aging period in oak barrels. At the end is expressive, complex and surround with an intense and pleasant final taste

