

ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO



VERSOS

DE VALTUILLE

Coupage

Monovarietal de Mencía de viñedos viejos | *Mencía's monovarietal of old vineyards*

Viñedos ❀ *Vineyards*

Viñedo plantado en vaso con una edad promedio de 90 años. Ubicado en laderas a una altitud media de entre 400 y 600 metros con suelo mayoritariamente arcilloso y presencia de arena en las zonas más altas.

Vineyard planted in bush with an average age of 90 years. Located on hillsides at an altitude between 400 and 600 meters with mostly clayey soil and presence of sand in the highest areas.

Vendimia ❀ *Harvest*

Vendimia manual | *Hand harvest*

Elaboración ❀ *Winemaking*

Uvas vendimiadas a mano que tras una cuidada selección de la uva en mesa, permanecen entre 4 y 5 días macerando en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura donde conseguimos extraer los máximos precursores aromáticos, así como el color característico de estos vinos. A continuación, se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Tras agotar los azúcares, dejamos que se desarrolle la fermentación maloláctica. Una vez el vino es descubado, se almacena en depósitos troncocónicos de madera con una capacidad de 7.500 lit. sometándolo a una micro-oxigenación natural, que consigue limar sus taninos y acomplejar su bouquet.

Grapes harvested by hand. After a careful selection of grapes on a table, they are left to macerate between 4 and 5 days at low temperature in stainless steel tanks. Resting there, we manage to extract the maximum aromatic precursors, as well as the characteristic color of these wines. Then, the alcoholic fermentation is carried out at a controlled temperature. After depleting the sugars, we let the malolactic fermentation take place. Once the wine is uncovered, it is stored in truncated cone wood tanks with a capacity of 7,500 liters and exposed to natural micro-oxygenation. This process smoothes out tannins and achieves a complex bouquet.

Nota de Cata ❀ *Tasting Notes*

Color rojo intenso con tonos violetas que denotan su juventud. Elegante y fresco en nariz, en el que predominan los intensos aromas a frutas rojas maduras y frutos silvestres, características de El Bierzo. Posee una entrada agradable yuntuosa en boca, con un tanino suave y estructurado que otorga a un final largo y persistente.

Intense red color with violet tones that denote its youth. Elegant and fresh on the nose, in which the intense aromas of ripe-red and wild fruits are prevalent, characteristics of El Bierzo. It has a pleasant and smooth entry in the mouth, with a soft tannin and structure that gives a long and persistent end.



ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO

VERSOS

DE VALTUILLE

15 MESES BARRICA

Coupage

Monovarietal de Mencía de viñedos viejos | *Mencía's monovarietal of old vineyards*

Viñedos ❀ *Vineyards*

Viñedo plantado en vaso con una edad promedio de 90 años. Ubicado en laderas a una altitud media de entre 400 y 600 metros con suelo mayoritariamente arcilloso y presencia de arena en las zonas más altas.

Vineyard planted in bush with an average age of 90 years. Located on hillsides at an altitude between 400 and 600 meters with mostly clayey soil and presence of sand in the highest areas.

Vendimia ❀ *Harvest*

Vendimia manual | *Hand harvest*

Elaboración ❀ *Winemaking*

Uvas procedentes de parcelas seleccionadas y vendimiadas a mano, son transportadas a bodega en cajas. Tras una minuciosa selección en mesa, son despalilladas y sometidas a un ligero estrujado.

Realizamos una premaceración fermentativa durante 5 días a baja temperatura en depósitos troncocónicos de roble francés de 7,500 lit. A continuación, y durante 7-10 días, tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura de entre 18 y 21°C. Concluida la fermentación maloláctica, el vino pasa a nuestras barricas de roble francés donde permanecerá durante aproximadamente 15 meses, para posteriormente descansar en la botella hasta alcanzar su momento óptimo.

The grapes, from selected plots and harvested by hand, are transported in boxes to the winery. These are deposited on a table in which a thorough process of manual selection is carried out. After de-stemming and a light squeezing, for 5 days, a pre-fermentative maceration takes place at low temperature in French oak, 7,500 lit. frustoconical tanks. Afterwards, for 7-10 days, alcoholic fermentation takes place at temperatures between 18 and 21°C. After malolactic fermentation occurs, the wine passes to our French oak barrels where it will remain around 15 months. Our wine will rest in the bottle until it reaches its optimum moment.

Crianza ❀ *Aging*

15 meses en barrica de roble francés y 9 meses en botella.

15 months in French oak barrels and 9 months in bottle.

Nota de Cata ❀ *Tasting Notes*

Intenso color rojo cereza, de gran complejidad aromática en la que aparecen las notas a frutos rojos maduros como la cereza y frutos negros como la mora zarzamora. Notas de regaliz. Madera bien integrada con aromas dulces como la vainilla, frutos secos y toques balsámicos.

Intense cherry red color, of great aromatic complexity in which the notes suggest ripe red fruits like cherry and black fruits, such as blackberry. Licorice notes. Well integrated wood with sweet aromas such as vanilla, nuts and balsamic touches.

ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO



VERSOS

DE VALTUILLE

CEPAS CENTENARIAS

Coupage

Monovarietal de Mencía de viñedos viejos | *Mencía's monovarietal of old vineyards*

Viñedos ❀ *Vineyards*

Viñedo plantado en vaso con una edad promedio de 90 años. Ubicado en laderas a una altitud media de entre 400 y 600 metros con suelo mayoritariamente arcilloso y presencia de arena en las zonas más altas.

Vineyard planted in bush with an average age of 90 years. Located on hillsides at an altitude between 400 and 600 meters with mostly clayey soil and presence of sand in the highest areas.

Vendimia ❀ *Harvest*

Vendimia manual | *Hand harvest*

Elaboración ❀ *Winemaking*

Uvas vendimiadas a mano y transportadas en cajas a la bodega, donde son seleccionadas en mesa. Realizamos una maceración pre-fermentativa a baja temperatura durante 5 días en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 7/10 días. La maceración pos-fermentativa se lleva a cabo durante aproximadamente 10 días y una vez finalizada, el vino se lleva a barricas de roble francés donde permanecerá entre 4 y 6 meses. Una vez embotellado, el vino reposa en botella durante al menos 2 meses.

Grapes harvested by hand and transported in boxes to the winery, where they are selected on a table. We perform a pre-fermentative maceration at low temperature for 5 days in stainless-steel tanks. Afterwards the alcoholic fermentation is carried out at a controlled temperature during 7-10 days. The post-fermentative maceration is carried out for approximately 10 days, and once finished, the wine is brought to French oak barrels where it will remain for 4-6 months. Once bottled the wine rests in the bottle for at least 2 months.

Crianza ❀ *Aging*

Entre 4 y 6 meses en barrica de roble francés y 2 meses en botella.

Between 4 and 6 months in French oak barrels and 2 months in bottle.

Nota de Cata ❀ *Tasting Notes*

De intenso color rojo picota y reflejos violetas. Limpio, brillante. Con buena intensidad en nariz, donde aparecen aromas de frutos rojos maduros combinados con toques minerales y regaliz negro, así como la presencia de notas ahumadas y balsámicas.

El paladar es estructurado y untuoso. Fresco, equilibrado y con buena persistencia.

Intense cherry red color and violet reflections. Clean, bright. With good intensity in nose, where aromas of ripe red fruits appear, combined with mineral touches and black licorice, as well as the presence of smoke and balsamic notes. The palate is structured and unctuous, with pleasant oak leaves. Fresh, balanced, and with good persistence.



ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO

VERSOS

DE VALTUILLE

ROSADO

Coupage

Monovarietal de Mencía de viñedos viejos | *Mencia's monovarietal of old vineyards*

Viñedos ❁ Vineyards

Viñedo plantado en vaso con una edad promedio de 90 años. Ubicado en laderas a una altitud media de entre 400 y 600 metros con suelo mayoritariamente arcilloso y presencia de arena en las zonas más altas.

Vineyard planted in bush with an average age of 90 years. Located on hillsides at an altitude between 400 and 600 meters with mostly clayey soil and presence of sand in the highest areas.

Vendimia ❁ Harvest

Vendimia manual | *Hand harvest*

Elaboración ❁ Winemaking

Uvas vendimiadas a mano y transportadas en cajas a bodega, donde son seleccionadas en mesa y delicadamente despalladas antes de realizar un ligero estrujado. No se lleva a cabo ningún tipo de maceración, ni prensado, solo un desfangado estático durante 24 horas.

La fermentación alcohólica se produce a temperatura controlada de entre 16 y 18°C. Para mantener los aromas intensos y afrutados, controlamos exhaustivamente la temperatura de elaboración en cada una de las fases. Trabajamos el vino con las lías finas realizando pequeños remontados periódicos.

Grapes harvested by hand and transported in boxes to the winery, where they are selected on a table and delicately de-stemmed before pressing a light squeeze. There is no maceration and no pressing, just a static racking for 24 hours. Alcoholic fermentation takes place at a temperature between 16 and 18°C. In order to maintain intense and fruity aromas, we exhaustively control the temperature of elaboration in each step of the process. We work the wine with fine lees periodically pumping over the cap.

Nota de Cata ❁ Tasting Notes

Color rojo frambuesa pálido con reflejos violáceos, alta intensidad aromática donde predominan los aromas florales con pétalos de rosa, violeta y jazmín. En la boca, la sensación es golosa, a frutos rojos maduros como las fresas y grosellas. Vino sabroso y equilibrado con muy buena acidez y un toque cítrico.

Pale raspberry red color with violet reflections, high aromatic intensity where floral aromas with rose petals predominate, violet and jasmine. In the mouth, fruity sensation from ripe reds. Tasty and balanced wine with very good acidity.



ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO

VERSOS

DE VALTUILLE

GODELLO CRIANZA SOBRE LÍAS

Coupage

Monovarietal de Godello | *Monovarietal by Godello*

Viñedos ✨ *Vineyards*

Viñedo plantado en laderas a una altitud de 400-600 metros. El tipo de suelo del viñedo es arcilloso, con presencia de arena en las zonas más altas.

Vineyard planted on slopes at an altitude of 400-600 meters. The type of soil in the vineyard is clayey, with the presence of sand in the higher areas.

Vendimia ✨ *Harvest*

Vendimia manual | *Hand harvest*

Elaboración ✨ *Winemaking*

Uvas seleccionadas y vendimiadas a mano, son transportadas en cajas a la bodega donde realizamos una maceración pre-fermentativa de aproximadamente 18 horas para extraer el máximo potencial de la fruta. A continuación se realiza un sangrado natural y posterior desfangado estático. Una vez el mosto está limpio, se lleva a cabo la fermentación a baja temperatura durante 15 días. Durante 6 meses, se realiza una crianza de sobre lías finas que aporta al vino mayor untuosidad y golosidad en boca.

Selected grapes from a single plot and harvested by hand are transported in boxes to the winery, where a pre-fermentative maceration of approximately 18 hours occurs to extract the maximum potential of the fruit. Afterwards, natural bleeding occurs, followed by static racking. Once the must is clean, fermentation takes place at low temperature for 15 days. For 6 months, a breeding of fine lees that gives the wine greater oiliness and sweetness in the mouth is performed.

Nota de Cata ✨ *Tasting Notes*

Color amarillo pajizo con destellos dorados, limpio y brillante. Nariz intensa y compleja, apareciendo inicialmente cítricos y frutas tropicales como el limón, la guayaba y el maracuyá, que evolucionan hacia aromas más florales, como el jazmín o la fruta de pepita, como la manzana y la pera. Marcada presencia de mineralidad. El paladar es sabroso, equilibrado y fresco.

Straw-yellow color with golden sparkles, clean and bright. Intense and complex nose.

Initially, citrus and tropical fruits such as lemon, guava, passion fruit, but they evolve towards more floral aromas, such as jasmine or pip fruit, such as apple and pear. Marked presence of minerality. The palate is tasty, balanced and fresh.