

VANECAR TAB S.L.



ALBARIÑO

TERRAS de
COMPUESTELA



Rias Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TERRAS de COMPOSTELA

ORIGENES:

Nuestra familia se dedica desde antiguas generaciones al cultivo del campo, siendo una antigua casa de labranza en donde se cultivaba la viña, hortalizas y a la cría de animales. Se puede decir que antiguamente cada casa de labranza era una pequeña empresa en la que se producían una gran cantidad de productos artesanales.

LOCALIZACIÓN:

Nos encontramos en Fefiñáns, en el ayuntamiento de Cambados, considerado como la capital del Albariño. Perteneciente a la Denominación de Origen Rías Baixas y subzona del Valle del Salnés.

SELECCIÓN:

Seleccionamos uvas 100% de la variedad Albariño de nuestras parcelas. En la bodega respetamos la elaboración tradicional unida a la moderna tecnología, que nos permite sacar el máximo potencial de la variedad.

CATA:

Terras de Compostela es un vino de color amarillo brillante con reflejos dorados. Su cuidada selección le otorga unas intensas notas a frutas y flores, de gran delicadeza. Redondeando el conjunto una acidez equilibrada que lo hace muy fresco en boca, con un retrogusto muy fino y prolongado.

PRESENTACIÓN:

- Botella de 75 cl.
- Estuche de 1 botella.
- Estuche de 2 botellas.
- Estuche de 3 botellas.
- Caja de 12 botellas.



SILVA
DAPONTE
GODELLO

Fueron los Romanos los primeros en valerse del enorme potencial de las tierras del Norte. Oro en las montañas de las Médulas y Vino en el Valle de Monterrei. El cultivo histórico de la Vid en este Valle, cuenca del río Duero, alcanzó su máximo reconocimiento y protección con la creación de la D.O. Monterrei, Joven Promesa de los Vinos de Galicia.

Con una climatología única, Mediterráneo templado de influencia Atlántica, y un singular Terruño de Tradición Milenaria, los Vinos de Monterrei se producen Naturalmente, con el Mayor Respeto al Medio Ambiente, para ofrecer la Máxima Calidad y una marcada Personalidad.

Nota de Cata

Es un vino límpido y brillante de color amarillo limón con destellos verdosos. Intensidad aromática media con notas de Frutas Blancas (acerola, manzana, pera) y Recuerdos de Campo como césped, boj, hinojo y salvia. Es un vino Armónico y Equilibrado, lleno de matices con un largo y Fresco final de boca.



Grupo
Daponte

VIÑOS GALLEGOS DE AUTOR

www.bodega.com

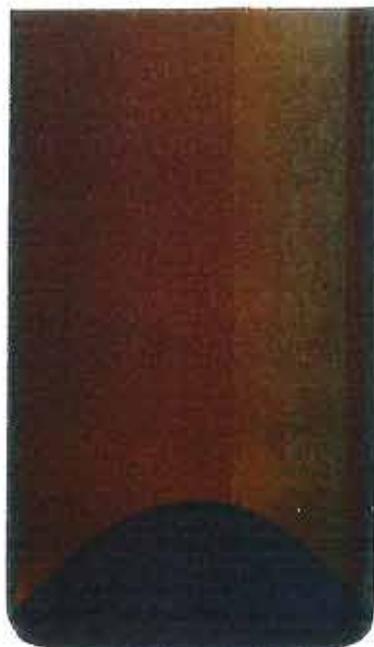
Nota de Cata



Treixadura

Daponte
Selección

RIBEIRO
DENOMINATION OF ORIGIN



Color amarillo pajizo. Límpido y brillante.

En nariz presenta una intensidad media con recuerdos de frutas, ligeros toques de hierbas verdes y frescas.

En boca es corpóreo, agradable y de buen paso.

Un vino completo, rico y armónico.



PRODUCTO

Nombre DAPONTE SELECCIÓN
Cosecha 2015



ORIGEN

D.O. RIBEIRO



VARIETADES

TREIXADURA 100%



PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

Vitificado VENTOSELA (RIBADABIA)
Vendimia SEPTIEMBRE
Fermentación CONTROLADA A 18°C



PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol 12% VOL
Ac. Total 6,2g/l
Azúcar 1,5g/l
Plí 3,4



CONSUMO

12 °C



PRESENTACIÓN/EMBALAJE

Botella BORDELESA SENSACIÓN
Botellas/caja 6 unid.
Peso/caja 8Kg
Cajas/palet 100 unid.
Cierre PRECINTADO



 **MEDALLA DE PLATA · 2017**
Guía de Vinos, Destilados y
Bodegas de Galicia.

 **MEDALLA DE PLATA · 2000**
Albarouza. XIX mostra de Albariño de catadores
Veiga de Abaixo. Vilagarcía de Arousa.

DÍAZ BAYO

RIBERA DEL DUERO

CRIANZA



Fincas de procedencia

Los Anarinos, El Hoyo, El Rubial. Edad media de los viñedos: 25 años. Suelo arcillocalcáreo. Altitud media de los viñedos: 850 m.



Variedad de la uva

100% Tinta del País. Vendimia manual.



Elaboración

Uva 100% despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y homigón.



Críanza

15 meses en barricas de roble americano y francés.



Botella

12 meses en botella.



FRUTA NEGRA



CACAO



REGALIZ

Color

Pícora de capa alta y con ribete morado.

Nariz

Frutas negras maduras, toques balsámicos y especiados, combinados con notas de cacao y regaliz. Fruta y barrica están perfectamente integrados.

Boca

Sabroso, largo y con paso de boca muy agradable. Buena acidez, que aporta frescura y elegancia.



EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

DÍAZ BAYO

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MESES **15** BARRICA

BODEGA Y VIÑEDOS EN FUENTELCESPED
BURGOS - SPAIN

Familia Díaz Bayo



Premium Fincas

ESTABLECIMIENTO

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.diazbayo.com

DÍAZ BAYO

RIBERA DEL DUERO

ROBLE



Fincas de procedencia
El Monte, Valdebrero, La Viñota
Edad de los viñedos 20 años
Altitud media de los viñedos: 910 m.



Varietal de la uva
100% Tinta del País.
Vendimia manual.



Elaboración
Uva 100% despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y hormigón.



Crianza
8 meses en barricas de roble americano y francés.



Botella
6 meses en botella.



FRUTA ROJA



HIERBAS AROMÁTICAS



Color

Rojo intenso con reflejos violáceos. Intenso y brillante.

Nariz

Nariz intensa, con toques de frutos rojos, hierbas aromáticas y un sutil final tostado.

Boca

Amplio y con buena estructura. Boca grasa con frutos rojos y toques minerales que nos muestran el terreno. La fruta domina sobre las notas de crianza.



Premium Fincas

1870

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com

SILVA
DAPONTE
MENCIA



Fueron los Romanos los primeros en valerse del enorme potencial de las tierras del Norte. Oro en las montañas de las Médulas y Vino en el Valle de Monterrei. El cultivo histórico de la Vid en este Valle, cuenca del río Duero, alcanzó su máximo reconocimiento y protección con la creación de la D.O. Monterrei, Joven Promesa de los Vinos de Galicia.

Con una climatología única, Mediterráneo templado de influencia Atlántica, y un singular Terruño de Tradición Milenaria, los Vinos de Monterrei se producen Naturalmente, con el Mayor Respeto al Medio Ambiente, para ofrecer la Máxima Calidad y una marcada Personalidad.

Nota de Cata

Es un vino límpido y brillante de capa media – alta y color picota. Intensidad aromática media con notas de Frutos Rojos como: frambuesa, mora, grosella, arándanos y Fondo Mineral que recuerda al terruño. Es un vino Sabroso, de paso muy agradable y con un excelente final de boca. Nos seduce con la fruta y los recuerdos a gominola de mora.



Marqués de Tomares

Desde 1886

RIOJA

CRianza



Fincas de procedencia

Llanoluengo, Valtierra.
Edad media de los viñedos: 40 años.
Suelo arcillocalcáreo.
Altitud media de los viñedos: 680m.



Variedad de la uva

90% Tempranillo. 10% Graciano.
Vendimia manual.



Elaboración

Uva despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



Crianza

12 meses en barricas de roble americano y francés.



Botella

12 meses en botella.



FRUTA ROJA



FRUTA NEGRA



Color

Rojo rubí, intenso, brillante y vivo. Lágrima potente.

Nariz

Fruta roja y negra en compota. Notas de crianza bien integradas. Balsámico y especiado.

Boca

Frutal, fresco y redondo. Estructura tánica elegante y bien constituida con un buen retrogusto. Vino muy largo.



Desde 1886

Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com



- ORIGEN:** D.O. Bierzo.
- ENÓLOGO:** Juan José Martínez Yebra.
- VARIEDAD:** Mencía 100 %.
- VIÑEDOS:** Viñedos propios con cargas no superiores a 6.500 Kg/Ha y más de 90 años de antigüedad, con plantación en vaso en marco de plantación 1,80 x 1,10.
- VENDIMIA:** En cajas de 20 kg a primeras horas de la mañana, con selección manual.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Duración 20 días. Temperatura 30° C. En depósitos de Acer-Inox.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En depósitos de hormigón revestidos con resina de epoxi.
- VINO:** Tinto V.C.P.R.D.
- ZONA DE PRODUCCIÓN:** Denominación de Origen Bierzo.
- ANÁLISIS:**
- | | |
|----------------------|--------------|
| Contenido alcohólico | 14,15° |
| Acidez total | 4,38 gr/lit. |
| Azúcar residual | 2,1 gr/lit. |
| P.H. | 3,85 |
- CLARIFICACIÓN:** Albúmina natural.
- FILTRADO:** Sin filtrado.



MARTÍNEZ YEBRA
Viñedos y Bodega

MONTAÑA

RIOJA

CRianza



Fincas de procedencia

Caracierzo, Torcalvo. Edad de los viñedos: 35 años
Suelo arcillocalcáreo.
Altitud media de los viñedos: 580 m.



Variedad de la uva

Tempranillo y Graciano
Vendimia manual.



Elaboración

Uva 100% despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



Crianza

12 meses en barricas de roble americano y francés.

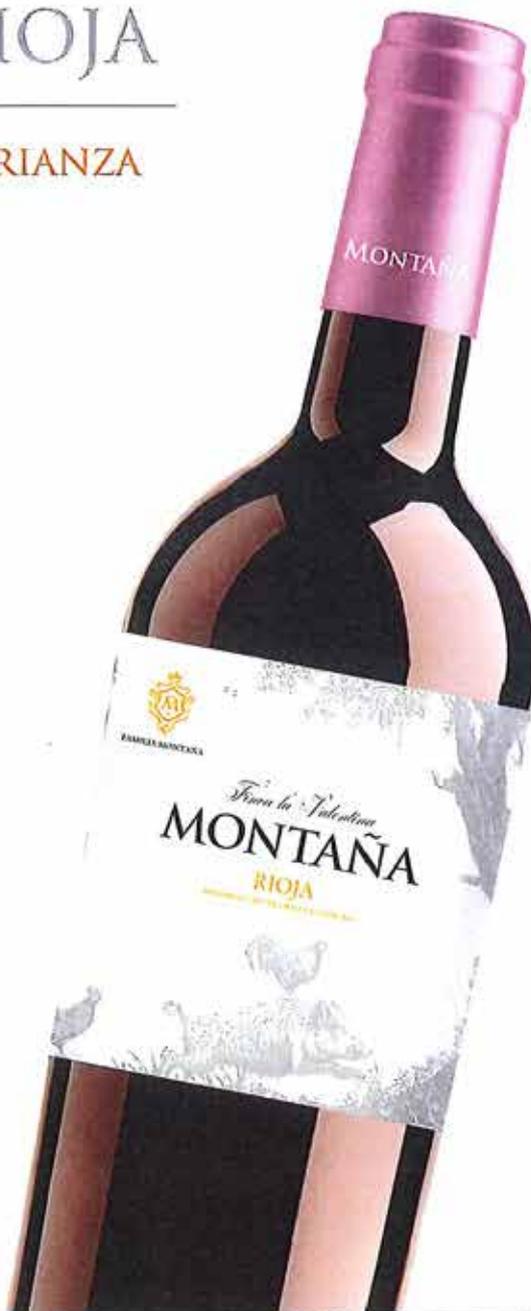


Botella

12 meses en botella.



FRUTA MADURA >



Color

Rojo cereza con ribete granate.
Limpio y brillante.

Nariz

Complejo, expresivo y con notas de fruta madura. Toques balsámicos y torrefactos.

Boca

Amplio, de noble tanicidad y final frutal y goloso.


Desde 1856
Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com

Pragustus

Vino de excelente calidad, obtenido de las mejores variedades, destacando su complejidad de aromas y su suavidad en boca. Vino para disfrutar



Pragustus Blanco destaca por la múltiple gama de aromas frutales. Para su elaboración se escogen cuidadosamente las mejores uvas en su punto óptimo de maduración, se realiza la fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, una vez terminada ésta, el vino se conserva a temperatura controlada para mantener toda su expresividad, dando lugar a un vino con carácter y representativo de su variedad.

Pragustus Tinto se elabora con uvas exhaustivamente seleccionadas en el viñedo, que, tras una maceración prefermentativa en frío realizada para extraer todo su potencial aromático, son fermentadas en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente, tras el descube de la pasta, se lleva a cabo la fermentación maloláctica en el vino, que aporta redondez y estabilidad, y, tras un periodo de reposo en bodega, obtenemos un vino equilibrado, lleno de matices y muy elegante en boca.



Blanco: Color amarillo paja, con ribetes acerados limpio y brillante. **Tinto:** Color rojo cereza con ribetes rubí. Limpio y brillante.



Blanco: Aromas a flores blanco, con toques cítricos de pomelo, y con fonda a fruta verde. **Tinto:** Aromas a frutos rojos y negros, frescos toques florales.



Blanco: Suave, equilibrado con un postgusto que recuerda fruta verde. **Tinto:** Carnoso y estructurado con un tanino bien domado.

PRODUCTO	EAN BOTELLA	EAN CAJA	DIMENSIÓN CAJA	BOT/CAJA	CAP.BOT	CAJAS/PALET
BLANCO	8427683122706	48427683122704	312x226x322 mm	12	75CL	48
TINTO	8427683125530	48427683125538	312x226x322 mm	12	75CL	48

Viña Meiga

Selección de las mejores uvas

Es el resultado de la selección de las mejores uvas. Vinos elaborados mediante las más novedosas tecnologías, respetando así las características varietales de las uvas.

 **Blanco:** amarillo paja con ribetes verdosos, limpio y brillante. **Rosado:** color rosa frambuesa con ribetes de color salmón limpio y brillante. **Tinto:** color rojo granate con ribetes violáceos. Limpio y brillante.

 **Blanco:** aromas a flores blancas, cítricos de intensidad media. **Rosado:** intensidad media aromas a frutos el bosque. **Tinto:** aromas especiados y fruta roja en especial a cereza.

 **Blanco:** es fresco con una acidez equilibrada con un postgusto muy cítrico. **Rosado:** suave de paso ligero con un postgusto muy afrutado. **Tinto:** equilibrado, taninos suaves, goloso manteniendo el recuerdo en boca a frutos rojos.



PRODUCTO	EAN BOTELLA	EAN CAJA	DIMENSIÓN CAJA	BOT/CAJA	CAPBOT	CAJAS/PALET
BLANCO BORDELESA	8427683115043	48427683115041	309x301x222 mm	12	75CL	60
BLANCO RHIN	8427683115043	48427683115041	315x228x330 mm	12	75CL	48
ROSADO	8427683115036	-	309x301x222 mm	12	75CL	60
TINTO	8427683115029	48427683121509	309x301x222 mm	12	75CL	60



Chorizo extra de alta montaña de Galicia elaborado con 75% de magro de cerdo. De elaboración artesanal y ahumado con leña de roble. Disponible en variedad dulce y picante.

VANECAR TAB S.L.
Carlos Alberto Dameli
606 519 266



Nuestros datos de contacto para su móvil:
Descargue la Quicklink App
y introduzca el código: CD64



Calle Cadenera 2
Esq. Calle Merla 7
03581 Albir (Alicante)

Roque Nublo 9
38679 Adeje (Tenerife)

