J.BELMONTE

RIBERA DEL DUERO

BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL
BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE

J.BELMONTE

SELECCIÓN

RIBERA DEL DUERO

PAGO GÓMEZ CARDEÑA
VIÑAS 80 AÑOS

Notas de Cata

Vista: rojo cereza intenso de capa alta, vibrante y vivo.

Nariz: elegante a fruta roja madura en equilibrio con notas minerales, torrefactos y notas de especias.

Boca: en boca es de entrada amable y golosa, muy carnoso, maduro y complejo con un equilibrio de sensaciones a mermelada de fruta negra y bombón de guindas, voluptuoso, largo.

Descripción

D.O. Ribera del Duero

J. BELMONTE Selección se elabora con uvas de tinto fino procedentes de un solo viñedo, nuestro Pago Gómez Cardeña.

Se trata de viñas de 80 años de muy bajo rendimiento y situadas a 900 metros sobre el nivel del mar.

Fermentación alcohólica en depósitos de 5.000 litros y maloláctica en barrica.

Envejecimiento de 24 meses en barricas de roble francés y americano.

Edición limitada y numerada presentada en estuche individual de madera.

Datos logísticos

Caja de madera de 1 botella

Código de barras botella: 8437014683042

#belmonteando

Tel.: +34 691 58 21 13
comercial@belmontebodegas.com
www.belmontebodegas.com
Facebook - Belmonte Bodegas
Twitter - @belmontebodegas
Instagram - @belmontebodegas

BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL
BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL

J.BELMONTE

CRIANZA

RIBERA DEL DUERO

Descripción

D.O. Ribera del Duero

Viñedo propio a 900 metros de altitud

Viñas Viejas (50 años)

Crianza de 14 meses en roble francés y americano

Datos logísticos

Cajas de 6 botellas

Código de barras botella: 8437014683011

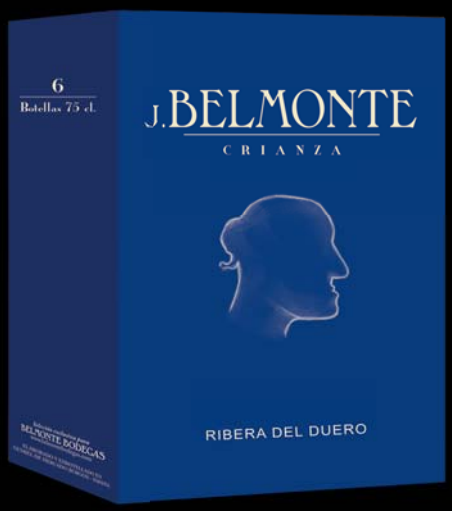
Código de barras caja: 8437014683028

Peso de la caja: 7,8 kg

Cajas por europalet: 120

Medidas palet: 0,80 x 1,20 x 1,70

Peso palet: 900 kg



Notas de Cata

Vista: rojo picota de capa media alta,
de buena cobertura de glicerina con reflejos amoratados.

Nariz: de intensidad alta sujeta por frutos negros
bien maduros, recuerdos a especias de canela y pimienta.
Con leves notas de yogur y guindas en licor,
con un final balsámico.

Boca: con entrada golosa, de peso medio, bien armado
tiene un recorrido carnoso, maduro y prolongado.
Muestra un final con notas lácteas frescas y
recuerdos a trufas de pastelería.

#belmonteando

Tel.: +34 691 58 21 13
comercial@belmontebodegas.com
www.belmontebodegas.com
Facebook - Belmonte Bodegas
Twitter - @belmontebodegas
Instagram - @belmontebodegas

BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL
BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL

Descripción

D.O. Ribera del Duero

Viñedo propio a 900 metros de altitud

Viñas Viejas (30 años)

Crianza de 8 meses en roble francés y americano

Datos logísticos

Cajas de 12 botellas

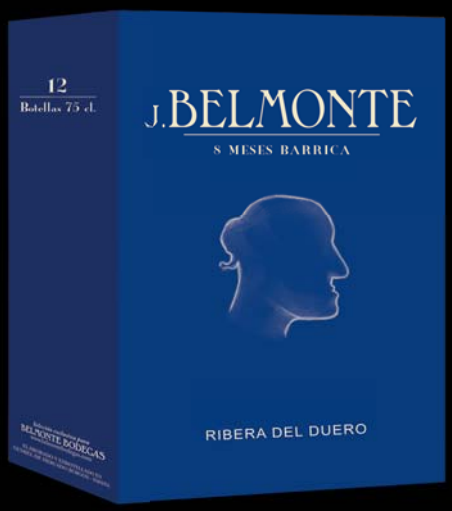
Código de barras botella: 8437014683035

Código de barras caja: 8437014683066

60 cajas por palet

720 botellas por palet

Peso de la caja de 12: 15 kg



8 MESES BARRICA

Notas de Cata

Vista: atractivo color rojo cereza con ribete violáceo.

Nariz: muy aromático a frutas del bosque con fondo balsámico y notas de mermelada de frutos rojos. Personalidad propia y equilibrio de fruta y madera.

Boca: goloso, redondo, recorrido carnoso y persistente, muy vivo con sensaciones de bayas, violetas y canela. Elegante y aterciopelado.

#belmonteando

Tel.: +34 691 58 21 13
comercial@belmontebodegas.com
www.belmontebodegas.com
Facebook - Belmonte Bodegas
Twitter - @belmontebodegas
Instagram - @belmontebodegas

BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL
BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL

J.BELMONTE

VERDEJO

Descripción

Variedad:
100% Verdejo de viñedos propios

Tipo de suelo:
Canto - Franco - Arcilloso

Vendimia nocturna

Añada: 2014

Mención geográfica:
Vino de la Tierra de Castilla y León

Tipo de vino: Blanco

Formato: Botella bordelesa de 75 cl.

Datos logísticos

12 botellas por caja

Código de barras botella:
8437014683059

Código de barras caja:
8437014683097

60 cajas por palet

720 botellas por palet

Peso de la caja de 12: 15 kg

Elaboración

Maceración en frío durante unas horas, prensado, desfangado por la técnica de flotación y fermentación a temperatura controlada. Posterior clarificación, estabilización, filtración y embotellado.

Notas de Cata

Color pajizo con reflejos verdosos. Intensos aromas verietales, entre los que destacan frutas blancas y tropicales.
En boca es un vino seco, fresco, persistente y con justa acidez.

Acompañamiento: Quesos suaves, ensaladas mediterráneas, pescados.

Temperatura de servicio: 7-9 ºC

#belmonteando

Tel.: +34 691 58 21 13
comercial@belmontebodegas.com
www.belmontebodegas.com
Facebook - Belmonte Bodegas
Twitter - @belmontebodegas
Instagram - @belmontebodegas

BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL
BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE
ONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BELMONTE J.BEL