



EL REGAJAL



EL REGAJAL



**NOMBRE**

***Las Retamas de El Regajal 2013:***

**EL VINO Y SU**

**ELABORACIÓN:**

La crianza es de entre 9 y 11 meses en barricas de roble francés con lo que se consigue respetar los valores fundamentales de la fruta. Para su elaboración se utilizan tanto uvas de nuestras propias viñas como las procedentes de otros viñedos de la Comunidad de Madrid, cuidadosamente seleccionados. La producción es también muy limitada pero con vocación de aumentarla en la medida en que tengamos acceso a más viñedos que cumplan nuestros estrictos requisitos de calidad.

**VARIEDADES:**

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

**CRIANZA:**

**Tipo de vino:** Tinto envejecido 10 meses en barrica de roble francés.

**NOTAS DE CATA:**

Vino de color cereza con bordes morados intensos. La nariz es una mezcla de fruta roja fresca y notas vegetales alegres sobre un fondo especiado. La boca es jugosa, cremosa, con la viveza de la fruta roja una añada más fresca de lo acostumbrado en El Regajal. **Grado alcohólico:** 14º.





**NOMBRE** *El Regajal Selección Especial 2013*

**EL VINO Y SU ELABORACIÓN:**

Elaborado en su integridad con la mejor selección de uvas procedentes de nuestros viñedos. La primera añada de este vino fue la del 2001 y desde entonces se ha convertido en uno de los grandes vinos de la Comunidad de Madrid. Ha obtenido numerosos premios y las mejores puntuaciones en las más prestigiosas guías españolas y extranjeras. Su producción es muy limitada.

La crianza es de entre 9 y 11 meses en barricas de roble francés con lo que se consigue respetar los valores fundamentales de la fruta. Para su elaboración se utilizan tanto uvas de nuestras propias viñas como las procedentes de otros viñedos de la Comunidad de Madrid, cuidadosamente seleccionados. La producción es también muy limitada pero con vocación de aumentarla en la medida en que tengamos acceso a más viñedos que cumplan nuestros estrictos requisitos de calidad.

**VARIEDADES:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

**CRIANZA:** Tinto envejecido 13 meses en barrica de roble francés.

**NOTAS DE CATA:** **Nota de cata:** Vino de color rojo cereza intenso, con bordes violetas y algunos tonos morados. En nariz fruta silvestre y el romero de El Regajal. En boca el ataque es redondo, la textura es envolvente, característica típica de El Regajal año tras año. Al final aparecen ligeros tostados especiados que alargan el sabor de El Regajal 2013 lo convierten en un vino muy apetecible para cualquier momento. **Grado alcohólico:** 14,5º.



**NOMBRE**

*Galia*

**EL VINO Y SU**

**ELABORACIÓN:**

Jerome Bougnaud pertenece a la cuarta generación de una familia de viticultores de la región de Cognac. Aunque participa en el negocio familiar, la gran parte de su carrera profesional la ha desarrollado en España. Desde hace años es “vigneron” de El Regajal (Aranjuez), Quinta Sardonia y Dominio de Pingus. Se ha educado en la tradición de que es condición necesaria para producir un gran vino el conocimiento profundo del “terroir” y un gran amor al mismo que ha transmitido a Viñas de El Regajal. El proyecto de GALIA, es fruto de las inquietudes de Daniel Garcia-Pita Jr, Director de Viñas de El Regajal. Le ha permitido a Jerome satisfacer el deseo largamente sentido de contribuir al conocimiento de una parte importante del patrimonio cultural del campo español: la sabiduría y el buen hacer durante siglos de viticultores que cultivan sus terruños de acuerdo con la tradición en la que Jerome se educó.

**VARIEDADES:**

Tempranillo y Garnacha.

**CRIANZA:**

19 meses en barrica de roble francés.

**NOTAS DE CATA:**

**Nota de cata:** Exuberante nariz con aromas a violetas, arándanos, guindas, muy frutal. En boca, Galia 2012 destaca por su gran armonía, con taninos pulidos y suaves, y su personalidad alegre, compleja y hedonista. Se aconseja decantar. **Grado alcohólico:** 15º.

