



VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

El marqués de Valdepeña

Vino



Refer. : P1

VALDUEZA (EL PÁJARO) 2008

Es el hermano pequeño de la familia, un vino que hemos imaginado para todo momento, fácil y para disfrutar desde hoy y durante los próximos dos años.

La Merlot (67%) y la Syrah (11%) le aportan fruta y suavidad y la Cabernet-Sauvignon (22%) aporta frescura y vivacidad. Un 53% del vino tiene una crianza de 12 meses en depósito de acero inoxidable lo que permite conservar su fruta y energía, y el resto se cría durante 12 meses en barricas de roble francés (nuevas, de 1 año y de 2 años) para conseguir un toque de boca aterciopelado.

Es el vino ideal para acompañar la comida de todos los días.



Refer. : R1

MARQUÉS DE VALDUEZA ETIQUETA ROJA 2008

Es un vino más serio donde hemos logrado unir la frescura y la elegancia de la Cabernet-Sauvignon (62% y sin ninguna agresividad en boca), con la golosidad de la Syrah (38%).

La crianza de 12 meses en barricas de roble francés (con predominio de barricas nuevas) permite entregar un vino que se pueda disfrutar desde hoy y durante los próximos 4 años. Ideal para acompañar una comida más elaborada. Decantar, si es posible, 1 hora antes.



Refer. : A1

MARQUÉS DE VALDUEZA ETIQUETA AZUL 2007

Es el vino más ambicioso y con mayor capacidad para envejecer (solo los grandes vinos tienen aptitudes para envejecer bien).

Tiene de todo: concentración, complejidad, frescura, equilibrio, taninos sedosos. Sin embargo, se puede empezar a consumir ya.

Los que buscan la potencia de la juventud para acompañar una cocina sabrosa (platos de caza por ejemplo) disfrutarán de su personalidad durante los próximos 3 años.

Y los que quieran disfrutar de su máxima complejidad y armonía deberían de esperar al cuarto año y siguientes.

La Syrah (47%) aporta golosidad, la Cabernet-Sauvignon (38%) constituye la columna vertebral del vino y el toque de Merlot (15%) aporta complejidad. Este gran vino de guarda ha tenido una crianza de 12 meses en barricas de roble francés (más de la mitad en bodega nueva y el resto en barricas de 1 año).

Decantar, si es posible, 1 hora antes.

de OLIVA Aceite VIRGEN EXTRA



Refer. :BAMV

MARQUÉS DE VALDUEZA

Aceite muy frutado con notas a fresco, hierba y césped. De entrada se presenta muy dulce con posterior ligero amargor y toque de picante. Se aprecian también sensaciones a tomate, almendra verde, ligero plátano y vainilla.



Refer. :LAM

MERULA

Aceite frutado con notas a verde, fresco, hierba, hoja y césped recién cortado. De entrada se presenta dulce, almendrado con posterior ligero amargor y un toque de picante. Destacan también sensaciones a alcachofa, tomate, almendra verde y ligero plátano.



Refer. :BAM

Producto:

- | | Refer. : |
|---|----------|
| • Aceite de Oliva Marques de Valdepeña 250 ml | BAMV250 |
| • Aceite de Oliva Marques de Valdepeña 500 ml | BAMV500 |
| • Aceite de Oliva Merula Botella 500 ml | BAOM500 |
| • Aceite de Oliva Merula Lata 500 ml | LAOM500 |
| • Aceite de Oliva Merula Lata 2.5 lts | LAOM2.5 |
| • Aceite de Oliva Merula Lata 5 lts | LAOM05.0 |

VINAGRE DE VINO TINTO MARQUÉS DE VALDUEZA

El coupage (Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot).

Un vinagre limpio y brillante, color miel. Su aroma es intenso y complejo, podemos hablar de madera tostada con toques a vainilla. Especiado a hinojo y regaliz. Incluso algo de almendra madura. En boca, se incrementan los toques tostados de almendra y regaliz. También toques a cítricos como limón o pomelo.



Refer. :BVMV

- | | |
|---------------------------------|----------|
| • Vinagre de vino tinto. 250 ml | BVMV 250 |
|---------------------------------|----------|

Estuches



Refer. :CMA1



Refer. :CMR1



Refer. :CMA3



Refer. :CMR3



Refer. :CMP3



Refer. :CMARP3



Refer. : EST A2



Refer. : EST R2



Refer. : EST P2



Refer. : EST AR1



Refer. : EST AP1



Refer. : EST RP1



Refer. :VT1

*Vendimia Tardía 2009
Cabernet-Sauvignon y Merlot*

Estuches



Refer. : EST BAMV500



Refer. : EST BAMV500 P1



Refer. : EST BAMV5002



Refer. : EST BAM5002



Refer. : EST A1BAMV500



Refer. : EST R1BAMV500



Refer. : EST A1BAM500



Refer. : EST LAM5002R1



Refer. : EST LAM5002P1



Refer. : EST BAMV500 yBVMV



Refer. : EST BMV250MVM



Refer. : EST BMV250V1



Refer. : EST BMVM250V1



VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VINO /
WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VINO / WINE ---
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL VINO / WINE ---- ACEITE
DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL VINO / WINE ---- ACEITE DE OLI
VA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE
OIL VINO / WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIR
GEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VINO
/ WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EX
TRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VINO /
WINE ---- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VINO / WINE ---
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL VINO / WINE ---- ACEITE
DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL VINO / WINE ---- ACEITE DE OLI
VA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE



FORTUNY, 19 28010 MADRID

TLF.: 91 319 15 05

FAX: 91 308 40 34

E-mail: contact@marquesdevaldueza.com

Web: www.marquesdevaldueza.com

