



Wines
of Spain



D.O.CA. LA RIOJA.

Sensaciones
Crianza



Sensaciones
Reserva

Sensaciones
Ecológico



SENSACIONES CRIANZA



La fermentación se realiza con mucha calma, ya que se extiende a lo largo de 20 días, quedando los hollejos en maceración 8 días más para extraer toda la personalidad de las variedades utilizadas. Crianza en barricas de roble americano (60 %) y roble francés (40 %) durante 12 meses, en los que se hacen 2 trasiegos.

- **FICHA TÉCNICA:** 90% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA (de viñas viejas) . Maceración larga con temperatura controlada de 25-28°C. 12 meses en barrica de roble (americano y francés). Añada 2010.
- **COLOR:** Rojo rubí, cubierto en capa. Muestra ribetes violetas de su juventud.
- **AROMA:** Complejo. Especiado y con toques balsámicos. Frutas maduras, lácteos, especias suaves, trufa y notas minerales.
- **GUSTO:** Entrada amplia y equilibrada. Resulta sabroso, carnoso y lleno de matices frutales y de noble crianza.
- **GASTRONOMÍA:** Perfecto maridaje con Legumbres, Carnes rojas, Caza, Queso, Jamón y Patés.
- **SENSACIONES:** La armonía de este vino es la consecuencia de un aroma potente, frutal y especiado que dibuja una entrada amplia y equilibrada en la boca. Su juventud se perfila en matices violetas en color y afrutados en boca, que logran un sabor poderoso lleno de sensaciones de naturaleza.
- **PREMIOS:** ★★★★★ mejor relación calidad precio Guía Peñín 2015. 86 Puntos

SENSACIONES RESERVA



Algo muy importante a destacar en la selección de uvas para este Reserva excepcional es sin duda las variedades utilizadas, ya que aunque su fuente principal es el Tempranillo, también destaca la variedad Graciano que procede de una de nuestras viñas más salvajes que goza de un suelo difícil y con escasas lluvias.

- **FICHA TÉCNICA:** 95% TEMPRANILLO, 5 % GRACIANO. Maceración larga con temperatura controlada de 26-28°C. 24 meses en barrica de roble (americano y francés). Trasiegos controlados minuciosamente cada 4-6 meses. Añada 2004.
- **COLOR:** Rojo intenso, irisaciones tejas, se concibe como un vino de guarda.
- **AROMA:** Aromas complejos y ricos ligados al terruño. Inhala los aromas de las frambuesas, paladeando la efusión del chocolate fuerte.
- **GUSTO:** Vejez bien asimilada. Frutas maduras sobre un fondo tostado.
- **GASTRONOMÍA:** Jamón y Quesos Curados e Ibéricos, Patés, Asados y Carnes Fuertes.
- **SENSACIONES:** La intimidad es la nota clave de un vino rojo intenso, especiado y suave, que se desliza ofreciendo una total sensación de confianza. Es un vino para evadirse, para degustar y disfrutar, gracias a su complejo aroma de frutas maduras sobre los limpios tostados.
- **PREMIOS:** 89 puntos Guía Peñín 2015

SENSACIONES ECOLÓGICO



- **FICHA TÉCNICA:**
 - Variedad de Uva: 100% TEMPRANILLO.
 - Envejecimiento: 5 meses en barrica de roble americano. Viticultura: Viñedo certificado 100% viticultura ecológica por la unión Europea.
 - Añada 2011.
- **AROMA:** Aromas de cereza y frambuesa combinados con sutiles elementos dulces y especiados.
- **GASTRONOMÍA:** Como aperitivo o maridado con gran variedad de carnes curadas, quesos, pollo asado, cerdo o ensaladas.
- **SENSACIONES:** Despliega una buena estructura en boca y finos tonos de acidez que le confieren un buen potencial de envejecimiento aunque recomendamos su consumo como vino joven.
- **PREMIOS:** ★★★★★ mejor relación calidad precio Guía Peñín 2015. 87 Puntos

D.O.C.A. LA RIOJA.

WOS
Joven



WOS
Crianza



WOS JOVEN



- **FICHA TÉCNICA:**
 - Variedad de Uva: 100% TEMPRANILLO.
 - Envejecimiento: 4 meses en botella antes de salir de bodega.
 - Maceración: Maceración larga (más de 20 días) con temperatura controlada entre 26-28°C.
- **GASTRONOMÍA:** Como aperitivo o maridado con arroces, carnes, legumbres, quesos curados e ibéricos
- **SENSACIONES:** WOS Joven procede de viñas viejas en altitudes privilegiadas (600-800m) seña de identidad de una pequeña y única región de Rioja. Es una combinación de acidez y elegantes frutas aromáticas.

WOS CRIANZA



▪ FICHA TÉCNICA:

- Variedad de Uva: 100% TEMPRANILLO.
- Envejecimiento: 12 meses en barrica de roble americano.
- Maceración: Maceración larga (más de 18 días) con temperatura controlada entre 21-27°C.

▪ **GASTRONOMÍA:** Como aperitivo o maridado con legumbres, carnes rojas, caza, quesos, jamón y pate.

▪ **SENSACIONES:** WOS crianza procede de viñas viejas en altitudes privilegiadas (600-800m), seña de identidad de una pequeña y única región de Rioja. Es una combinación de acidez y elegantes frutas aromáticas, con notas minerales y herbáceas que expresan este terruño particular.

D.O. RUEDA

Xo.
Verdejo



XO VERDEJO



- **FICHA TÉCNICA:**

- Variedad de Uva: 100% VERDEJO.
- La mejor temperatura para servirlo es entre 10 y 12°C.
- Maceración: Maceración larga (entre 12 - 16 días) con temperatura controlada entre 14-16°C.

- **COLOR:** Amarillo pajizo, con reflejos verdosos.

- **AROMA:** Buena intensidad aromática en el que se abre todo el abanico varietal de la uva verdejo. Aromas de frutas tropicales y heno, con matices anisados.

- **GASTRONOMÍA:** Perfecto maridaje con pasta al pesto, quesos suaves, arroces y pescado azul.

- **SENSACIONES:** Es un vino intenso, sabroso y bien equilibrado. Presenta una fresca acidez y un final de buen cuerpo, frutal y aromático en el postgusto.

DATOS DE CONTACTO



OFICINA COMERCIAL

C/ Cartago n. 2 Esc. Dcha. 1ºA

28022 MADRID

TEL: +34911263478

FAX: +34913270601

MOBIL MR. IVÁN SALVADOR: +34670799424

MOBIL MR. SERGIO DíEZ: +34667056499

EMAIL: info@woswinesofspain.com

Web: www.woswinesofspain.com



BODEGA:

ALDEANUEVA DE EBRO / RIOJA

RUEDA / VALLADOLID