



Frutos Villar

BODEGAS



Conde de Siruela Elite



Tipo

Vino de autor

Denominación de Origen

D.O. Ribera del Duero

Variedad de uva

100% Tinta del País (Tempranillo, viñedos de más de 60 años)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío a 8°C, durante 2-3 días iniciándose posteriormente la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27 a 29°C durante 15-20 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de roble francés y/o bodega.

Crianza en bodega

14-15 meses en bodega de roble francés.

Envejecimiento en botella. El vino permanece 20 meses "durmiendo" en jaulones metálicos a una temperatura de no más de 16 °C antes de comercializarse.

Tipo de bodega

100% Roble francés (grano superfino)

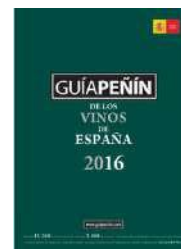
Graduación

14,5% Vol.



2016 - 92 Pts - USA

2004 - 90 Pts



2015 - 90 Pts Spain

2012 - 90 Pts



2005 - 4 Stars - UK



2005 - Gold - Spain



2006 - Silver - France

Conde de Siruela

Nota de Cata

Fase visual

Rojo picota intenso con reflejo rubí.

Limpio y brillante.

Fase olfativa

Complejo, con elegantes recuerdos a fruta madura, zarzamora. Balsámico en conjunción perfecta con el tostado de la madera. Roble cremoso y persistente.

Fase gustativa

Redondo, sabroso y carnoso con fondo mineral y toques tostados. Equilibrio perfecto entre acidez y alcohol. Amplio en retronasal.

Maridaje

Carnes rojas, asados, piezas de casa y quesos

Temperatura de servicio

16 °C - 18 °C



Frutos Villar

Conde de Siruela Reserva



Tipo

Tinto Reserva

Denominación de Origen

D.O. Ribera del Duero

Variedad de uva

100% Tinta del país (Tempranillo, viñedos de más de 60 años)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío a 8°C, durante 2-3 días, antes de iniciarse la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27 a 29°C durante 10-15 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

Crianza en barrica

12-18 meses en barricas de roble francés.

Envejecimiento en botella

El vino permanece más de 24 meses "durmiendo" en jaulones metálicos a una temperatura de no más de 16°C antes de comercializarse.

Tipo de barrica

100% Roble francés.

Graduación

14% - 14,5% Vol.



Wine Spectator

LEARN MORE, DRINK BETTER

2017 & 2015 - 91 Pts USA
2016 - 90 Pts



2016 - 96 Pts UK



2017 - 95 Pts UK



2017 - Gold Medal Spain



2015 & 2011
Gold France



2016 & 2012 - 91 Pts
2014 - 90 Pts

Wine & Spirits

2009 - 92 Pts USA
2006 - 93 Pts



2009 - 92 Pts Alemania

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

2012 - 89 points USA
2005 - 90 Pts



Frutos Villar

Conde de Siruela

Nota de Cata

Fase visual

Rojo cereza muy cubierto con reflejos rojo teja. limpio y brillante

Fase olfativa

Muy complejo en nariz, aparecen aromas a crianza (vainilla, toffe, café, especias) perfectamente ensamblado con los aromas a fruta roja madura típicos de la variedad.

Fase gustativa

En boca es suave, armónico y persistente, con una amplia retronasal

Maridaje

Carnes rojas y asados

Temperatura de servicio

16 - 18 °C

Conde de Siruela Crianza



Tipo

Tinto Crianza

Denominación de Origen

D.O. Ribera del Duero

Variedad de uva

100% Tinta del país (Tempranillo)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío a 8°C, iniciándose la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable y roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27 a 29°C. Continúa con la fermentación maloláctica antes de llevar a crianza en barrica.

Crianza en barrica

Entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés y americano.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 12 meses "durmiendo" en jaulones metálicos, a una temperatura de no más de 16°C antes de comercializarse.

Tipo de barrica

80% Roble francés y 20% americano.

Graduación

13,5% - 14,5% Vol.



2019 -Plata Spain
2006 - Gold



2019 - Gold Belgium
2010- Gold



2018 - 90 Pts UK
2005 - Trophy Decanter



2018 - 91 Pts
Germany



2018 - 91 Pts Spain



2017 - 2016
Gold Germany



2015 - 92 Pts USA
2009 - 91 Pts



2016 - 91 Pts USA



Frutos Villar
BODEGAS

Conde de Siruela

Nota de Cata

Fase visual

Rojo rubí, brillante con capa media alta.

Fase olfativa

Destacan sus elegantes aromas de crianza (vainillas, especias, café, balsámicos) aunque persisten los aromas a fruta roja madura.

Fase gustativa

Amplio y equilibrado, muy armónico en su conjunto, largo y sabroso por vía retronasal. Es complejo, elegante, con matices de crianza y tonos frutales.

Maridaje

Carnes, asados y quesos

Temperatura de servicio

16 - 18 °C

Conde de Siruela Roble



Tipo
Tinto Roble

Denominación de Origen
D.O. Ribera del Duero

Variedad de uva
100% Tinta del país (Tempranillo)

Proceso de elaboración
Proceso tradicional de fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 27-29°C durante 10-15 días.

Crianza en barrica
Mínimo 4 meses en barricas de roble francés y americano.

Envejecimiento en botella
El vino permanece 3 meses envejeciendo antes de comercializarse.

Tipo de barrica
85% Roble francés y 15% Roble americano

Graduación
13,5% - 14,5% Vol.

JAMESSUCKLING.COM

2022- 90 Pts USA



2021 & 2020 - 91 Pts UK
2018 - 90 Pts



2019 -Oro Bruselas
2015 - Plata



2016 - 91 Pts Spain

Conde de Siruela

Wine-tasting card

Fase visual

Rojo cereza, vivo intenso, limpio, se pueden apreciar en el ribete de la copa colores amaratosados.

Fase olfativa

Limpio y franco, intenso con aromas primarios persistentes a fruta madura y notas de vainilla, coco y caramelo de su crianza en barrica.

Fase gustativa

Ligero , carnoso y aterciopelado, importante aportación glicérica, muy equilibrado, el paso en boca es largo, suave y con elegantes tonos de crianza.

Maridaje

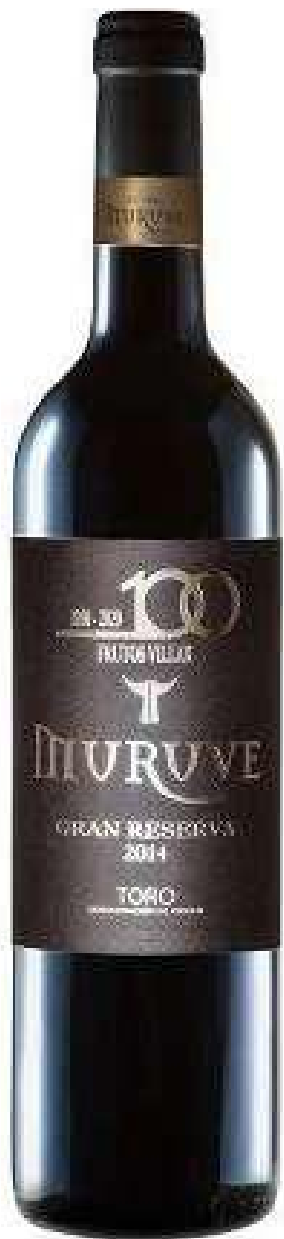
Carnes rojas y asados
temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS

Muruve Gran Reserva



Tipo

Tinto Gran Reserva

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos centenarios)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío durante 2-3 días a 8°C, iniciándose la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27-29 °C durante 20 a 25 días. Tras el descubado se realiza la fermentación maloláctica antes de su envejecimiento en barrica.

Crianza en barrica

24 meses en barrica de roble francés nueva.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 36 meses en botella antes de comercializarse. Se mantienen "durmiendo" en jaulones metálicos en instalaciones climatizadas.

Tipo de barrica

100% Roble francés (grano superfino)

Graduación

14,5-15% Vol.

MURUVE

Nota de Cata

Fase Visual

Color caoba cardenalicio con matices rojo teja

Fase olfativa

Destacan las notas de frutas en licor, especias orientales y fondo floral

Fase gustativa

Aterciopelado, bien equilibrado, muy complejo y con un largo final

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos curados

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS

Muruve Elite



Tipo

Vino tinto de autor

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío a 8°C durante 2-3 días, iniciándose posteriormente la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27 a 29 °C durante 15-20 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósitos de roble francés y/o barricas..

Crianza en barrica

15 meses en barrica nueva francesa.

Envejecimiento en botella

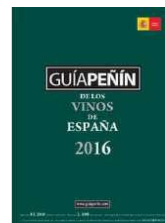
El vino permanece 12 meses "durmiendo" en jaulones metálicos a una temperatura de no más de 18 °C antes de comercializarse.

Tipo de barrica

100% Roble francés (Grano superfino)

Graduación

14%,5 - 15% Vol.



2014, 2012 & 2011

91 points - Spain

Robert Parker

Wine & Spirits

2006 - 92 points

Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER

2015 - 91 Pts USA

2014 - 92 points



2010 - 93 points USA



2009 & 2004

- Gold Medal - Spain



2006 - Gold Medal- Spain



2004 - Trophy - France

Nota de Cata

Fase visual

Vino de color rojo picota con reflejos rojo rubí intenso. Limpio y brillante.

Fase olfativa

Nariz muy compleja en la que destacan los aromas balsámicos y especiados, que recuerdan los aromas de la genuina tinta de toro (fruta roja madura y regaliz)

Fase gustativa

Redondo, estructurado y carnoso (taninos dulces). Retronasal amplia.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos curados

Temperatura de servicio

16 °C - 18 °



Frutos Villar
BODEGAS

Muruve Reserva



Tipo

Tinto Reserva

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos centenarios)

Proceso de elaboración

Pre-fermentación y maceración en frío durante 2-3 días a 8°C, iniciándose la fermentación alcohólica que se lleva a cabo en depósitos de roble francés. Este proceso se realiza a una temperatura controlada de 27-29 °C durante 15 a 20 días. Tras el descubado se realiza la fermentación maloláctica antes de su envejecimiento en barrica.

Crianza en barrica

15 meses en barrica de roble francés nueva.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 21 meses en botella antes de comercializarse. Se mantienen "durmiendo" en jaulones metálicos en instalaciones climatizadas.

Tipo de barrica

100% Roble francés (grano superfino)

Graduación

14,5-15% Vol.



2009 - 22# Top Wine
for '14- USA



2017 - 93 pts UK
2006 - 4 stars



2016 - 90 Pts USA
2015 - 92 Pts
2005 - 91 Pts



2013- 92 Pts USA
2009 - 93 Pts



2017 & 2009 - 91 Pts Spain
2016, 2011 & 2012 - 90 Pts



2005 - 93 points - USA



2009 - 91 points - USA

MURUVE

Nota de Cata

Fase Visual

Rojo cereza picota intenso con matices rojo teja

Fase olfativa

Destacan los aromas balsámicos y especiados con notas de chocolate perfectamente combinadas con fruta roja y regaliz

Fase gustativa

Muy equilibrado, redondo y persistente en vía retronasal, con una gran complejidad y elegancia.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos curados

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS

Muruve Crianza



Tipo

Tinto Crianza

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos de más de 50 años)

Proceso de elaboración

Fermentación tradicional, llevada a cabo en depósitos de acero inoxidable y de madera con temperatura controlada de 27-29°C durante 15-20 días. Tras el descubado y la fermentación maloláctica se trasiega antes de su crianza en barrica.

Crianza en barrica

Entre 12 y 15 meses en barricas de roble francés y americano.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 12 meses en botella antes de comercializarse. Se mantienen "durmiendo" en jaulones metálicos en instalaciones climatizadas.

Tipo de barrica

80% Roble francés y 20% Roble americano.

Graduación

14,5% Vol.



2019 - Great Gold Spain



2019 - 92 Pts UK

2017 - 91 Pts

2009 Gold

2007 - 4 stars



2017 -90 Pts USA

2015 - 89 Pts

2006 - 91 Pts



2013 - 90 Pts USA

2010 - 91 Pts



2012 - Gold Spain



2018 - 91 Pts Spain

2017, 2016 & 2013 - 90 Pts

MURUVE

Nota de cata

Fase Visual

Rojo cereza intenso con matices rubí

Fase Olfativa

Complejo y elegante con aromas balsámicos y especiados, vainillas, toffes, con un nítido fondo frutal (frutos rojos) y regaliz.

Fase gustativa

Estructurado y vigoroso con gran carácter, amplio, larga persistencia. Complejas y finas sensaciones de crianza en vía retronasal.

Maridaje

Carnes, Asados y quesos curados.

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar

Muruve Roble

2011 - Silver Spain

Tipo

Tinto Roble

Denominación de Origen

D.O. Toro

Variedad de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos de unos 50 años)

Proceso de elaboración

Fermentación tradicional, llevada a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 27-29 °C durante 10-15 días. Tras el descubado y la fermentación maloláctica se trasiega antes de su crianza en barrica.

Crianza en barrica

12 meses en barricas de roble francés y americano.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 6 meses en botella antes de comercializarse. Se mantienen "durmiendo" en jaulones metálicos en instalaciones climatizadas.

Tipo de barrica

80% Roble francés y 20% Roble americano

Graduación

14% - 14,5% Vol.



2015 - Silver Belgium

Robert Parker
2011 - 90 points - USA

MURUVE

Nota de Cata

Fase visual

Rojo rubí con ribetes violáceos en capa fina.

Fase olfativa

Aromas tostados (vainilla, especias, toffe) de su paso en barrica perfectamente integrados con los aromas a fruta roja madura y regaliz típico de la variedad.

Fase gustativa

Estructurado y persistente con tonos del tostado de la barrica y tonos frutales en vía retronasal.

Maridaje

Carnes, asados, piezas de caza y quesos

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



2021 - Great Gold Spain
2011 Silver



2020 - 90 pts Germany



2020 - 88 Pts UK
2019 - 91 Pts
2018 - 90 Pts
2008 - 4 stars



Frutos Villar
BODEGAS



Muruve Joven



Tipo

Tinto joven

Denominación Origen

D.O. Toro

Tipo de uva

100% Tinta de Toro (Viñedos de más de 20 años)

Proceso de elaboración

Fermentación tradicional, llevada a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 27-29 °C durante 10-15 días.. Tras la fermentación maloláctica el vino se clarifica, estabiliza por frío y filtra micróbicamente antes de su embotellado.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 2 meses en botella antes de comercializarse.

Graduación

14% - 14,5% Vol.

Robert Parker

2011 - 86 points - USA



JAMES SUCKLING.COM

2022 - 87 Pts US



2021 - 90 Pts Spain



2022 & 2021 - Bronze, UK



2009 - 88 Pts- best value
2011 - 87 Pts



2021 - 89 Pts Spain
2020 & 2019 - 88 Pts

MURUVE

Nota de Cata

Fase visual

Rojo guinda con matices azulados y violáceos, limpio y brillante..

Fase olfativa

Aromas intensos a fruta roja madura propios de bayas silvestres (mora y zarzamora) y a regaliz.

Fase gustativa

Muy estructurado, amplio y frutoso, con un potente retronasal, que nos recuerda de nuevo a la fruta roja y al regaliz.

Maridaje

Carnes y asados

Temperatura de servicio

16 - 18 °C



Frutos Villar
BODEGAS

Calderona Rosado



Tipo

Rosado Joven

Denominación de Origen

D.O. Cigales

Variedad de uva

100% Tempranillo,

Proceso de elaboración

Tras macerar las uvas durante horas hasta obtener el color deseado y desfangar, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (14-18°C)

Graduación

13% - 13,5% Vol.

International Wine Cellar
USA - Stephen Tanzer

90 Calderona Rosado Nuevo 2006 *Light, bright pink. Energetic redcurrant, strawberry and orange scents offer a suave array of mineral and spice qualities. Silky in texture, with explosive red berry flavors, bright mineral lift and striking persistence. One of the liveliest, most delicious rosados I tasted this year. This is mostly tempranillo, with 10% verdejo. (Las Arribes/Maolo's Wines, Bloomington, IN) -Published in 2007 and tasted by Josh Reynolds*

Premios por Añada



2022 - 90 pts

2021 - 89 pts



2021, 2020, 2016 & 2015 - Gold

2017 - Silver France



2021 & 2020 - 89 points

Robert Parker
2012 - 88 Pts USA

CALDERONA

Nota de Cata

Fase visual

De color rosa frambuesa con ribetes violáceos. Limpio y brillante.

Fase olfativa

Intensidad aromática alta con aromas afrutados que recuerdan a frutas rojas (fresa, frambuesa, grosella), caramelo (piruleta) y flores blancas

Fase gustativa

Fresco, afrutado, equilibrado y muy sabroso. En vía retronasal es muy persistente donde nos vuelve a recordar la fruta roja madura.

Maridaje

Pescado, marisco, pasta, y comidas suaves en general.

Temperatura de servicio

9 °C - 10 °C



Frutos Villar
BODEGAS

Calderona Blush Rose



Tipo

Rosado Joven

Denominación de Origen

D.O. Cigales

Variedad de uva

50% Garnacha, 50% Viura

Proceso de elaboración

Tras macerar las uvas durante horas hasta obtener el color deseado y desfangar, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (14-18°C)

Graduación

13% - 13,5% Vol.

CALDERONA

Nota de Cata

Fase visual

De color rosa frambuesa con ribetes violáceos. Limpio y brillante.

Fase olfativa

Intensidad aromática alta con aromas afrutados que recuerdan a frutas rojas (fresa, frambuesa, grosella), caramelo (piruleta) y flores blancas

Fase gustativa

Fresco, afrutado, equilibrado y muy sabroso. En vía retronasal es muy persistente donde nos vuelve a recordar la fruta roja madura.

Maridaje

Pescado, marisco, pasta, y comidas suaves en general.

Temperatura de servicio

9 °C - 10 °C



Frutos Villar
BODEGAS

Muruve Verdejo



Tipo

Blanco Joven

Denominación de origen

D.O. Rueda

Variedad de uva

100% Verdejo

Proceso de elaboración

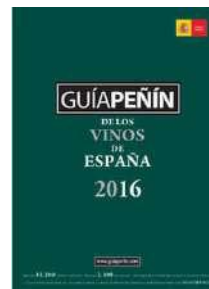
Elaborado a partir de uvas de la variedad verdejo, que tras su despalillado, prensado y desfangado, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (13-14°C), permaneciendo entre sus lías finas hasta la clarificación.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 2 meses en botella antes de comercializarse.

Graduación

12,5% - 13% Vol.



2019 - 89 Pts- Spain

MURUVE

Nota de Cata

Fase visual

Amarillo pajizo pálido con reflejos acerados. limpio y brillante.

Fase olfativa

Aromas intensos y complejos que recuerdan a las frutas tropicales (piña, maracuyá) y matices a hierba fresca e hinojo.

Fase gustativa

Rico en expresión varietal, fresco, sabroso y afrutado

Maridaje

Pescados, marisco, sushi, quesos y comidas ligeras en general

Temperatura de servicio

7 - 9 °C



Frutos Villar
BODEGAS

Blanco Polar Verdejo



Tipo

Blanco Joven

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedad de uva

100% Verdejo

Proceso de elaboración

Uvas vendimiadas por la noche hacia mediados de Septiembre. Tras el prensado la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (14-16°C), permaneciendo sobre sus lías finas hasta la clarificación.

Envejecimiento en botella

El vino permanece un mínimo de 2 meses en botella antes de comercializarse.

Graduación

13% - 13,5% Vol.

JAMESSUCKLING.COM

2022- 88 Pts USA

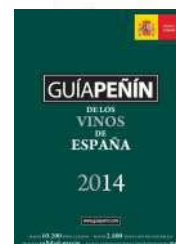


2021 - Bronze Medal UK



2020 - Gold Medal Spain

2008 - Great Gold



2021 & 2019 - 86 Pts

Nota de Cata

Fase visual

Color amarillo pajizo pálido con reflejos acerados. Limpio y brillante.

Fase olfativa

En nariz presenta una intensidad aromática alta. Con aromas a fruta tropical y de pepita, con notas a hierba fresca.

Fase gustativa

Rico en expresión varietal, fresco, sabroso y afrutado.

Maridaje

Pescado, sushi, pollo y marisco..

Temperatura de servicio

7 - 9 °C



Frutos Villar