

8LEGENDS

www.8legends.com



8

LEGENDS

Legendas de vinos con historias que no te dejarán indiferente.

Temas de caldos elaborados con nuestros ricos viñedos españoles.

especiales, con las variedades típicas de nuestras regiones, hechos con mimo con nuestros agricultores y bodegas.

acidos para disfrutarlos con cada sorbo en buena compañía y con buena comida, para celebrar.

edicados a los amantes de los vinos, la cultura, las historias y el arte.

utiles, sensuales, saludables.



8

LEGENDS

Legends of wines with stories that will not leave you indifferent.

Legends of wines made in our rich Spanish vineyards.

Exceptional, with the typical varieties of our regions, made with care by our farmers and our wineries.

Delicious flavours to enjoy with every sip in good company and with good food, born to celebrate.

Dedicated to lovers of wines, culture stories and art.

Simple, Sensual, Healthy.

Leyenda del Caballero

Cabernet Sauvignon

«Cuenta la Leyenda que tiempo atrás los Caballeros de La Orden, bebían el mejor de sus vinos, en vísperas de entablar batalla»

"The legend tells that long time ago, the knights of the Order, used to drink their best wines, on the battle's eve"

Notas de cata/Tasting notes

De color cereza picota. En nariz con un marcado aroma a frutas rojas y con ciertas notas florales a violetas. En boca resulta amable, con taninos suaves y elegantes. Un paso de boca estructurado y sedoso.

This wine has a beautiful black-cherry color. In nose it has a strong aroma of red fruits with floral notes of violets. On the palate it is pleasant with mild and elegant tannins, silky and structured when passing through the mouth.

Maridaje/Pairing

Platos con carnes rojas y de caza, carne de pavo y cerdos. También es ideal para el maridaje de comidas especiadas, fiambres y quesos como Roquefort.

Is an excellent choice for pairing dishes with red meat and game, turkey meat and pork. It is also ideal for pairing spicy foods, cold cuts and cheeses such as Roquefort.

Highlights:

Viñedos casi a 1000 metros de altitud, altos cambios de temperatura entre el día y la noche y terreno pedregoso.

Vineyards at an altitude of almost 1000 metres, high temperature changes between day and night and stony land.

 **Vendimia/Harvest:** Principios de septiembre/ Early September

 **Uva/Grape:**
Cabernet Sauvignon 100%

 **Tipo/Type:**
Tinto seco/ Red dry wine

 **Envejecimiento/Ageing:**
Vino joven/Young wine

 **Alcohol:**
14,00%- 14,50% by Vol.

 **IG/GI:**
VTC Vino de la Tierra de Castilla



 **Analítica/Analytics:**
Acidez Total/Total Acidity: 5,2 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,5 g/L

 **pH:** 3,7

 **Azúcares/Sugar:** 2,9 g/L

 **Servicio /Serving temperature:** 12-14 °C

 **Botella /Type of bottle:**
Bordelesa Stilus 325 mm
Bordeaux Stilus 325 mm

 **Capacidad/Capacity:** 750 mL



Leyenda del Caballero

Merlot

«Cuenta la Leyenda que tiempo atrás los Caballeros de La Orden, bebían el mejor de sus vinos, en vísperas de entablar batalla»

"The legend tells that long time ago, the knights of the Order, used to drink their best wines, on the battle's eve."

Notas de cata/Tasting notes

De un hermoso color Rubi. En nariz con un marcado aroma a frutas, con cierta mineralidad y notas balsámicas, irresistible para los amantes del Merlot. En boca es un vino con evidentes notas de mora y toques especiados, muy expresivo, es goloso y persistente.

This wine has a beautiful ruby color. In nose it has a strong fruity aroma with minerally and balsamic notes, irresistible for Merlot lovers. In mouth it is a wine with blackberry notes and spicy hints, very expressive, sweet and persistent.

Maridaje/Pairing

Quesos semicurados, caza, arroces o, incluso, guisos con carne o de legumbres. Semi-cured cheeses, game, rice dishes or even stews with meat or legumes.

Highlights:

Viñedos casi a 1000 metros de altitud, altos cambios de temperatura entre el día y la noche y terreno pedregoso.

Vineyards at an altitude of almost 1000 metres, high temperature changes between day and night and stony land.

 **Vendimia/Harvest:** Principios de septiembre/ Early September

 **Uva/Grape:**
Merlot 100%

 **Tipo/Type:**
Tinto seco/ Red dry wine

 **Envejecimiento/Ageing:**
Vino joven/Young wine

% Alcohol:
14,00%- 14,50% by Vol.

 **IG/GI:**
VTC Vino de la Tierra de Castilla



 **Analítica/Analytics:**
Acidez Total/Total Acidity: 5,2 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,6 g/L

 **pH:** 3,7

 **Azúcares/Sugar:** 2,7 g/L

 **Servicio /Serving temperature:** 16-18 °C

 **Botella /Type of bottle:**
Bordelesa Stilus 325 mm
Bordeaux Stilus 325 mm

 **Capacidad/Capacity:** 750 mL



Leyenda del Caballero

Syrah

«Cuenta la Leyenda que tiempo atrás los Caballeros de La Orden, bebían el mejor de sus vinos, en vísperas de entablar batalla.»

"The legend tells that long time ago, the knights of the Order, used to drink their best wines, on the battle's eve."

Notas de cata/Tasting notes

De color cereza picota. En nariz con un marcado aroma a frutas rojas y con ciertas notas florales a violetas. En boca resulta amable, con taninos suaves y elegantes. Un paso de boca estructurado y sedoso.

This wine has a beautiful black-cherry color. In nose it has a strong aroma of red fruits with floral notes of violets. On the palate it is pleasant with mild and elegant tannins, silky and structured when passing through the mouth.

Maridaje/Pairing

Platos con carnes rojas y de caza, carne de pavo y cerdos. También es ideal para el maridaje de comidas especiadas, fiambres y quesos como Roquefort.

Is an excellent choice for pairing dishes with red meat and game, turkey meat and pork. It is also ideal for pairing spicy foods, cold cuts and cheeses such as Roquefort.

Highlights:

Viñedos casi a 1000 metros de altitud, altos cambios de temperatura entre el día y la noche y terreno pedregoso.

Vineyards at an altitude of almost 1000 metres, high temperature changes between day and night and stony land.

 **Vendimia/Harvest:** Principios de septiembre/Early September

 **Uva/Grape:**
Syrah 100%

 **Tipo/Type:**
Tinto seco/ Red dry wine

 **Envejecimiento/Ageing:**
Vino joven/Young wine

% Alcohol:
14,00% - 14,50% by Vol.

 **IG/GI:**
VTC Vino de la Tierra de Castilla



 **Analítica/Analytics:**
Acidez Total/Total Acidity: 5,2 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,5 g/L

 **pH:** 3,7

 **Azúcares/Sugar:** 2,9 g/L

 **Servicio /Serving temperature:** 12-14 °C

 **Botella /Type of bottle:**
Bordelesa Stilus 325 mm
Bordeaux Stilus 325 mm

 **Capacidad/Capacity:** 750 mL



Leyenda del Monje

Monastrell

«En el silencio de los monasterios, entre sus gruesos y místicos muros de piedra, se cultivan grandes vinos.»

"In the silence of the monastery, among its mystical and thick stone walls, great wines are grown"

Notas de cata/Tasting notes

De Vino con elegante bouquet de su origen varietal y mediterráneo. Color rojo intenso y atractivo. Sabor suave con aromas balsámicos de fruta madura, con notas tostadas de su crianza en roble. Vino muy expresivo y característico del Sur-este de España.

Wine with elegant bouquet due to its varietal and Mediterranean origin. Intense attractive red colour. Mild taste with ripe fruit balsamic aromas, with toasted nuances from its oak ageing. Very expressive and characteristic wine from south-east of Spain.

Maridaje/Pairing

Acompaña bien, todo tipo de carnes y asados de barbacoa. Goes well with all kinds of meat and barbecue and grilled roast.

Highlights:

La Monastrell es una variedad muy potente que se encuentra principalmente en la zona de Jumilla.

Monastrell is a very powerfull variety which is mainly found in Jumilla area.

 Vendimia/Harvest: Principios de octubre/Earlyer October

 Uva/Grape:
Monastrell 100%

 Tipo/Type:
Tinto seco/Red dry wine

 Envejecimiento/Ageing:
4 meses en barrica de roble francés y americano
4 months in French and American oak barrels

% Alcohol:
14,00%- 15,00% by Vol.

 IG/GI:
D.O.P. Jumilla 

 Analítica/Analytics:
Acidez Total/Total Acidity: 4,8 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,5 g/L

 pH: 3,7

 Azúcares/Sugar: 3,14 g/L

 Servicio /Serving temperature: 16-18 °C

 Botella /Type of bottle:
Bordelesa Stilus 300 mm
Bordeaux Stilus 300 mm

 Capacidad/Capacity: 750 mL



Leyenda del Jinete

Garnacha tintorera

«Debió ser un aguerrido jinete ibérico que entre batalla y batalla, cultivaba sus cepas con igual afán con el que blandía su espada.»

"It must have been a courageous Iberian dragoon who, between battles, grew his wines with the same eagerness than he wielded his sword."

Notas de cata/Tasting notes

Color cereza opaco. Aroma potente, con carácter, fruta madura, espirituoso, especias dulces. Boca potente, sabroso, carnoso, complejo, concentrado.

This wine has an opaque cherry color, and a potent aroma with strength that reminds mature fruits and sweet spices. With a potent mouth, tasty, complex and concentrate.

Maridaje/Pairing

Son un acierto seguro para platos muy sabrosos o potentes. Este tipo de uva y la carne son el matrimonio perfecto. Desde un cordero asado, arroces y pastas con carne, hasta estofados y guisos aromáticos. Encaja perfectamente con los quesos de oveja, además de ser ideal para acompañar verduras como el pimiento y la berenjena.

Are a sure hit for very tasty or potent dishes. This type of grape and meat are the perfect marriage. From roast lamb, rice and pasta with meat, to stews and aromatic stews. It fits perfectly with sheep's cheeses, as well as being ideal to accompany vegetables such as pepper and aubergine.

Highlights:

Viñedos casi a 1000 metros de altitud, altos cambios de temperatura entre el día y la noche y terreno pedregoso.

Vineyards at an altitude of almost 1000 metres, high temperature changes between day and night and stony land.

 Vendimia/Harvest: Principios de septiembre/Early September



Uva/Grape:

Garnacha Tintorera 100%



Tipo/Type:

Tinto seco/Red dry wine



Envejecimiento/Ageing:

12 meses en bodega de roble francés
12 months in French oak barrels



Alcohol:

15,00%- 15,50% by Vol.



IG/GI:

D.O.P. Almansa



Analítica/Analytics:

Acidez Total/Total Acidity: 5,2 g/L

Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,6 g/L



pH: 3,7



Azúcares/Sugar: 3 g/L



Servicio /Serving temperature: 16-18 °C



Botella /Type of bottle:

Bordelesa Stilus 316 mm

Bordeaux Stilus 316 mm



Capacidad/Capacity: 750 mL



Leyenda del Volcán

Tempranillo

"Siglos después del grito del volcán, en sus magmas apagadas crecen cepas que crían vinos"

"Centuries after the scream of the volcano, among its extinct magma grow vines which breed wines"

Notas de cata/Tasting notes

Frutos rojos como la fresa, junto con livianas notas de mora, sobre un fondo serio que le otorga la complejidad adquirida por su ligero paso por bodega. Ligeras notas de regaliz colman una elegante fase olfativa muy fiel al varietal del que procede.

Clear in nose with big fruity character. Some notes to red fruits like the strawberry come out together with light notes to blackberry over a serious end, given by the complexity taken on during its short time in barrel. Light notes to liquorice fulfil the elegant smelling phase, very loyal to the variety it comes from.

Maridaje/Pairing

Carnes de cualquier tipo de carne asada a pescados de río o pastas con salsas suaves, sin olvidar los tradicionales guisos, los embutidos o los quesos suaves.

Any kind of grilled meat to river fish or pasta with mild sauces, without forgetting the traditional stews, sausages or soft cheeses.

Highlights:

Las principales características del CAMPO DE CALATRAVA es su especial paisaje volcánico. Los más de cien cráteres y Lahares, así como los hervideros que se extienden por toda la zona, hacen posible que el cultivo de la vid, tradicional en esta zona desde hace siglos

The main features CAMPO DE CALATRAVA is its special volcanic landscape. The more than hundred craters and Lahares, as well as the hervideros which are spread a long the whole area ,make posible that the vine growing ,traditional in this zone since centuries ago.

 Vendimia/Harvest: Finales de Agosto/End of August

 Uva/Grape:
Tempranillo 100%

 Tipo/Type:
Tinto/Red wine

 Envejecimiento/Ageing:
2 meses en bodega de roble francés y americano
2 months in French and American oak barrels

% Alcohol:
13,00%- 14,50% by Vol.

 IG/GI:
D.O.P. Campo de Calatrava



 Analítica/Analytics:
Acidez Total/Total Acidity: 5,8 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,7 g/L

 pH: 3,7

 Azúcares/Sugar: 1,5 g/L

 Servicio /Serving temperature: 12-14 °C

 Botella /Type of bottle:
BD 75 PRESTIGIO N, 325 mm

 Capacidad/Capacity: 750 mL



Leyenda del Volcán

Moscatel de Alejandría y Macabeo

«Siglos después del grito del volcán, en sus magmas apagadas crecen cepas que crían vinos.»

"Centuries after the scream of the volcano, among its extinct magma grow vines which breed wines."

Notas de cata/Tasting notes

Amarillo pálido acerado. Vivos reflejos verde limón. Luminoso. Importante carga frutal. Aromáticamente presenta una paleta aromática de lo más amplia en la quedestaca fruta tropical (piña verde) y cítricos que se ensamblan perfectamente con seductores perfumes florales (hierba luisa y rosa).

Pale yellow colour. Bright green-lemon shades. Brilliant. Important fruity character. It shows a very wide aromatic palette, pointing out the tropical fruit (green pineapple) and the citrus fruits, which jin perfectly with attractive floral scents (lemon verbena and rose).

Maridaje/Pairing

Los vinos jóvenes secos acompañan perfectamente los pescados y las ensaladas de distinto tipo, especialmente las de bacalao, otros pescados al horno y con salsa, entremeses de ahumados y salazones, pepitorias de aves, aves y quesos de pasta dura. También la cocina asiática.

The young dry wines perfectly accompany fish and salads of different types, especially cod, other fish in the oven and with sauce, hors d'oeuvres of smoked and salted, peppers of poultry, poultry and hard cheeses. Also Asian cuisine.

Highlights:

Las principales características del CAMPO DE CALATRAVA es su especial paisaje volcánico. Los más de cien cráteres y Lahares, así como los hervideros que se extienden por toda la zona, hacen posible que el cultivo de la vid, tradicional en esta zona desde hace siglos.

The main features CAMPO DE CALATRAVA is its special volcanic landscape. The more than hundred craters and Lahares, as well as the hervideros which are spread a long the whole area, make possible that the vine growing, traditional in this zone since centuries ago.

 **Vendimia/Harvest:** Finales de Agosto/End of August

 **Uva/Grape:**
Moscatel de Alejandría 60%/Macabeo 40%

 **Tipo/Type:**
Blanco seco/White dry wine

 **Envejecimiento/Ageing:**
Vino joven/Young wine

% Alcohol:
13,00%- 13,50% by Vol.

 **IG/GI:**
D.O.P. Campo de Calatrava 

 **Analítica/Analytics:**
Acidez Total/Total Acidity: 6,4 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,3 g/L

 **pH:** 3,4

 **Azúcares/Sugar:** 0,8 g/L

 **Servicio /Serving temperature:** 8-10 °C

 **Botella /Type of bottle:**
BD 75 PRESTIGIO N, 325 mm

 **Capacidad/Capacity:** 750 mL



Eterna Leyenda

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo

«Quien lea esto, sepa, que este vino nace del mito antiguo, que heredado generación tras generación, apaciguo el alma de los hombres.»

Whoever is reading this, must know that this wine comes from the ancient myth which, inherited from generation to generation, eased the soul of men.

Notas de cata/Tasting notes

Afrutado y potente con aromas de moras rojas y especias, principalmente vainilla y regaliz. Redondo en boca y equilibrado con buena acidez. 14 meses en barrica de roble francés y americano y 24 meses durmiendo en botella.

Fruity and powerful with aromas of red wildberries and spices, mostly vanilla and liquorice. Round in the mouth and balanced with good acidity. 14 months in French and American oak barrels and 24 months sleeping in the bottle.

Maridaje/Pairing

Recomendado para carnes rojas, caza y guisos de carne.
Recommended for red meat, game and stewed meat dishes.

Highlights:

Bodega Gourmet. Viñedos cerca de los 1000 metros de altitud, altos cambios de temperatura entre el día y la noche y terreno pedregoso.

Gourmet winery. Vineyards at an altitude of almost 1000 metres, high temperature changes between day and night and stony land.

 **Vendimia/Harvest:** Sobre el 22 de septiembre/ Around 22 September.

 Organic wine

Uva/Grape:

Cabernet Sauvignon 33%, Syrah 31%,
Merlot 20% y Tempranillo 16%

Tipo/Type:

Tinto seco/Red dry wine

Envejecimiento/Ageing:

14 meses en barrica de roble francés y americano
24 meses en botella
14 months in French and American oak barrels
24 months in bottle

Alcohol:

14,50% by Vol.

IG/GI:

VTC Vino de la Tierra de Castilla



Analítica/Analytics:

Acidez Total/Total Acidity: 4,4 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,7 g/L

pH: 3,7

Azúcares/Sugar: 1,4 g/L

Servicio /Serving temperature: 17 °C

Botella /Type of bottle:

Bordelesa Stilus 310 mm
Bordeaux Stilus 310 mm

Capacidad/Capacity: 750 mL



Leyenda de Fuego

Garnacha tintorera

«Este vino nace de nuestros viñedos más viejos. Es un vino peculiar, con personalidad y carácter, un vino de autor de vendimia tardía, parcela de cepas viejas en vaso y sobre maduras. Las cuales se producen a una altitud de 980 metros.»

" This wine was born from our oldest vineyards. It is a peculiar wine, with own personality and character, an author's wine of late harvest, plot of old vines in glass and over ripe which were produced at an altitude of 980 meters."

Notas de cata/Tasting notes

Rojo cereza oscuro y brillante. Notas típicas de la Garnacha Tintorera madura: pomelo, tarta de higos, casis, mora entrelazados con notas balsámicas y ahumadas de la crianza. La sensación inicial es dulce con una acidez bien equilibrada y unos taninos que alargan el paladar. La potencia de la Garnacha Tintorera se hace notar y su final torrefacto le aporta un plus de longitud. La sensación general es compleja y recuerda a las frutas del bosque mezcladas con vainilla, café y tabaco.

Bright dark cherry red. Typical notes from ripe Garnacha Tintorera: grapefruit, fig tart, blackcurrent, blackberry intertwined with balsamic and smokey notes from the ageing process. The initial sensation is sweet with well balanced acidity and tannins that lengthen the palate. The power of the Garnacha Tintorera can be felt and its torrefactor finish adds extra length. The overall feel is complex and reminds us of fruits of the forest blended with vanilla, coffee and tobacco.

Maridaje/Pairing

Ideal para acompañar, carnes de vacuno, caza y quesos fuertes curados. Las proteínas de la carne y los taninos del vino hacen una perfecta sinergia dentro de la boca.

Ideal to accompany beef, game and strong cured cheeses. The proteins from the meat make a perfect match with the tannins from the wine leading to a wonderful sensation on the palate.



Vegan wine



Uva/Grape:

Garnacha Tintorera 100%



Tipo/Type:

Tinto seco/Red dry wine



Envejecimiento/Ageing:

8 meses en barrica de roble americano
8 months in American oak barrels



Alcohol:

15,50% by Vol.



IG/GI:

D.O.P. Almansa



Analítica/Analytics:

Acidez Total/Total Acidity: 6,2 g/L

Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,4 g/L



pH: 3,2



Azúcares/Sugar: 3,2 g/L



Servicio /Serving temperature: 16-18 °C



Botella /Type of bottle:

Constance Superbia 333



Capacidad/Capacity: 750 mL

8LEGENDS



*M.O.Q. 17 cases

8LEGENDS

Cava

Brut

Notas de cata/Tasting notes

Color amarillo pálido con reflejos verdes y burbujas finas. Toques aromáticos de fruta (manzana y cítricos), con notas de pan y pastelería. En boca, el cava posee un dióxido de carbono bien integrado y vivo, con leves aromas de repostería, además de ser fresco y bien equilibrado.

Pale yellow color with green highlights and fine bubbles. Aromatic hints of fruit (apple and citrus), with notes of bread and pastries. On the palate, the cava possesses well integrated and lively carbon dioxide with faint baking aromas and is fresh and well balanced.

Viñedos/Vineyards

Edad promedio de 25 años, zona de Vega del Magro.

25 years average age, Vega del Magro area.

Cosecha/Harvest:

Selección en los viñedos y vendimia manual nocturna a principios de septiembre.

Sorting in the vineyards and hand harvesting at night, in early September.

Vinificación/Winemaking

Las uvas se enfrían a 10°C y se prensan neumáticamente, utilizando solo el mosto de primera extracción (rendimiento del 66%). Desfangado en frío sin agentes clarificantes. Fermentación controlada a 16°-18°C.

The grapes are cooled at 10°C ready to be pneumatically pressed using only the first run juice (66% yield). Cold decanting-cleaning without clarifying agents. Controlled fermentation at 16°-18°C.

Embotellado/Bottling

Después de mezclar los diferentes vinos, comenzamos el embotellado en los primeros meses del año. La segunda fermentación y crianza se llevan a cabo en nuestras bodegas a 16°C.

After blending together the different wines, we start bottling in the first few months of the year. Second fermentation and aging take place in our cellars at 16°C.

 Uva/Grape:
Macabeo

 Tipo de cava/Type of cava:
Brut

 Envejecimiento/Ageing:
10 meses sobre lías.
10 months on lees.

 Alcohol:
12% by Vol.

 Analítica/Analytics:
Acidez Total/Total Acidity: 6,6 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,20 g/L

 Azúcares/Sugar: 7,4 g/L



8LEGENDS



Leyenda del Dragón

Tempranillo

Selección especial 500 botellas
Special selection 500 bottles

👁️👂👄 Notas de cata/Tasting notes

Intenso nivel medio, de brillante color rubí azulado, decorado con recuerdos a abundante lágrima. Potente intensidad aromática con notas de fruta confitada (ciruelas y cerezas) sutilmente integradas en una fina madera con aromas tostados. Vino carnosos con taninos suaves y equilibrados, retrogusto de fruta negra madura, potente y persistente en boca.

Intense middle layer, bright bluish ruby color, decorated with a reminiscence of abundant tears. Powerful aromatic intensity with notes of candied fruit (plums and cherries) subtly integrated into fine wood with toasted aromas. Fleshy wine with soft and balanced tannins, aftertaste of ripe black fruit, powerful and persistent on the palate.

Viñedos/Vineyards

Ubicado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, uvas de una sola parcela, de más de 50 años de antigüedad y de una calidad excepcional. Located in Boada de Roa, in the heart of the Ribera del Duero, grapes from a single plot, aged over 50 years, and an exceptional quality.

🍴 Maridaje/Pairing

Ideal para carnes rojas, caza y quesos semicurados.
Ideal with red meat, game and semi-cured cheeses.

🏔️ Highlights:

Nuestros viñedos se asientan en la mejor tierra de la región, a una altitud media de 812 metros y a una distancia de la bodega de no más de 3 kilómetros, lo que nos permite hacer llegar la uva a la bodega recién vendimiada y con cortos trayectos, siempre fresca.

Our vineyards are situated on the best land in the region, at an average altitude of 812 meters and no more than 3 kilometers from the winery, allowing us to deliver the grapes to the winery freshly harvested and with short trips, ensuring they are always fresh.

🍇 **Uva/Grape:**
Tempranillo 100%

💧 **Tipo/Type:**
Vino Tinto/Red wine

🕒 **Envejecimiento/Ageing:**
40 meses en barricas de roble francés
40 months in French oak barrels
12 meses en botella
12 months in bottle

Añada/Vintage:
2017

% **Alcohol:**
15% by Vol.

📍 **IG/GI:**
Denominacion de Origen
Ribera del Duero



🌡️ **Servicio /Serving temperature:** 16-18 °C

📄 **Capacidad/Capacity:** 750 mL





Bodegas **Winol**