



ACEITES ANSORENA & ASOC. S.L.
C/ Catedrático Alcalá Santaella, 46
14850- BAENA (Córdoba)
Tif /Fax: 957692474
www.aceitesansorena.com
pedidos@aceitesansorena.com

VINO "TINTO LOS OMEYA" D.O. MONTILLA-MORILES



750 cl Rfa: 20073
375 cl Rfa: 20074

TINTO LOS OMEYA ROBLE

Crianza: Mínimo 8 meses Barrica de Roble Americano y 12 Meses de botella.

Añada: 2.002

Tipo de Vino: Tinto

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Córdoba

Tipo de Uva: Syrah y Cabernet Sauvignon

Tipo de Suelo: Alberos y Albarizas

Nota de Cata: Color cereza madura, bien cubierto de capa. Muy Limpio y brillante. Aromas a frutas negras madura y madera bien Ensamblada, En boca, mineral con tonos torrefactos (café) Sabroso, muy bien equilibrado, final largo y persistente.

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE VINO:

Producción Limitada: 200.000 Botellas

Capacidad de Botella: 750 ml y 375 ml

Presentación: Cajas de cartón de Botellas y 24 Botellas

Graduación alcohólica: Entre 16º y 18º C

GASTRONOMIA – PLATOS RECOMENDADOS: En la mesa ofrece muchas posibilidades. Acompaña carnes rojas, estofados, arroces de caza, setas y quesos viejos.



750 cl Rfa: 20075
375 cl Rfa: 20076

TINTO LOS OMEYA JOVEN

Crianza: Joven

Añada: 2.005

Tipo de Vino: Tinto

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Córdoba

Tipo de Uva: Syrah y Tempranillo

Tipo de Suelo: Alberos y Albarizas

Nota de Cata: Color cereza con ribetes morados, limpio Y brillante. En nariz se perciben aromas frutales (melocotón) Y violetas. En Boca es cálido, expresivo y frutoso.

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE VINO:

Producción Limitada: 1.000.000 Botellas

Capacidad de Botella: 750 ml y 375 ml

Presentación: Cajas de cartón de 6 Botellas y 24 Botellas

Graduación alcohólica: 13,5%

GASTRONOMIA – PLATOS RECOMENDADOS: Este vino puede acompañar todo tipo De comidas, en especial guisos y asados de todo tipo.



ACEITES ANSORENA & ASOC. S.L.
C/ Catedrático Alcalá Santaella, 46
14850- BAENA (Córdoba)
Tif /Fax: 957692474
www.aceitesansorena.com
pedidos@aceitesansorena.com

VINO " ALGARABIA AFRUTADO "



Rfa: 20071

ALGARABÍA AFRUTADO

Crianza: Joven

Añada: 2.005

Tipo de Vino: Blanco

Denominación de Origen: D.O. Montilla-Moriles

Tipo de Uva: Sauvignon Blanc y Chardonnay

Tipo de Suelo: Alberos y Albarizas

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Conjunto de aromas frescos, en los que destacan aromas Frutales. En boca es fresco, seco, destacando además de La fruta tonos florales.

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE VINO:

Producción Limitada: 20.000 Botellas

Capacidad de Botellas: 750 ml

Presentación: Cajas de cartón de 6 Botellas

Graduación alcohólica: 12,5%

Temperatura de servicio: Muy Frío

GASTRONOMIA-PLATOS RECOMENDADOS: Ideal para acompañar pescados y mariscos.

VINO " ROSADO "



Rfa: 20072

ROSADO LOS OMEYA SYRAH

Crianza: Joven

Añada: 2.005

Tipo de Vino: Rosado

Denominación de Origen: Vino de la tierra de Córdoba

Tipo de Uva: Syrah

Tipo de suelo: Alberos y Albarizas

Nota de Cata: Los Omeya Rosado ha sido obtenido a partir de La variedad Syrah, con ligera maceración y fermentado a baja Temperatura. Esta elaboración le confiere un carácter afrutado (fresas), ligero y fresco.

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE VINO:

Producción Limitada: 40.000 Botellas

Capacidad de Botella: 750 ml

Presentación: Cajas de cartón de 6 Botellas

Graduación alcohólica: 13%

Temperatura de servicio: Entre 14º y 16º

GASTRONOMIA-PLATOS RECOMENDADOS: Ideal para acompañar pescados, mariscos y Carnes rojas.