

*"Cultivar un verdadero amigo,
requiere dedicación y tiempo"*

Antonio Alcaraz

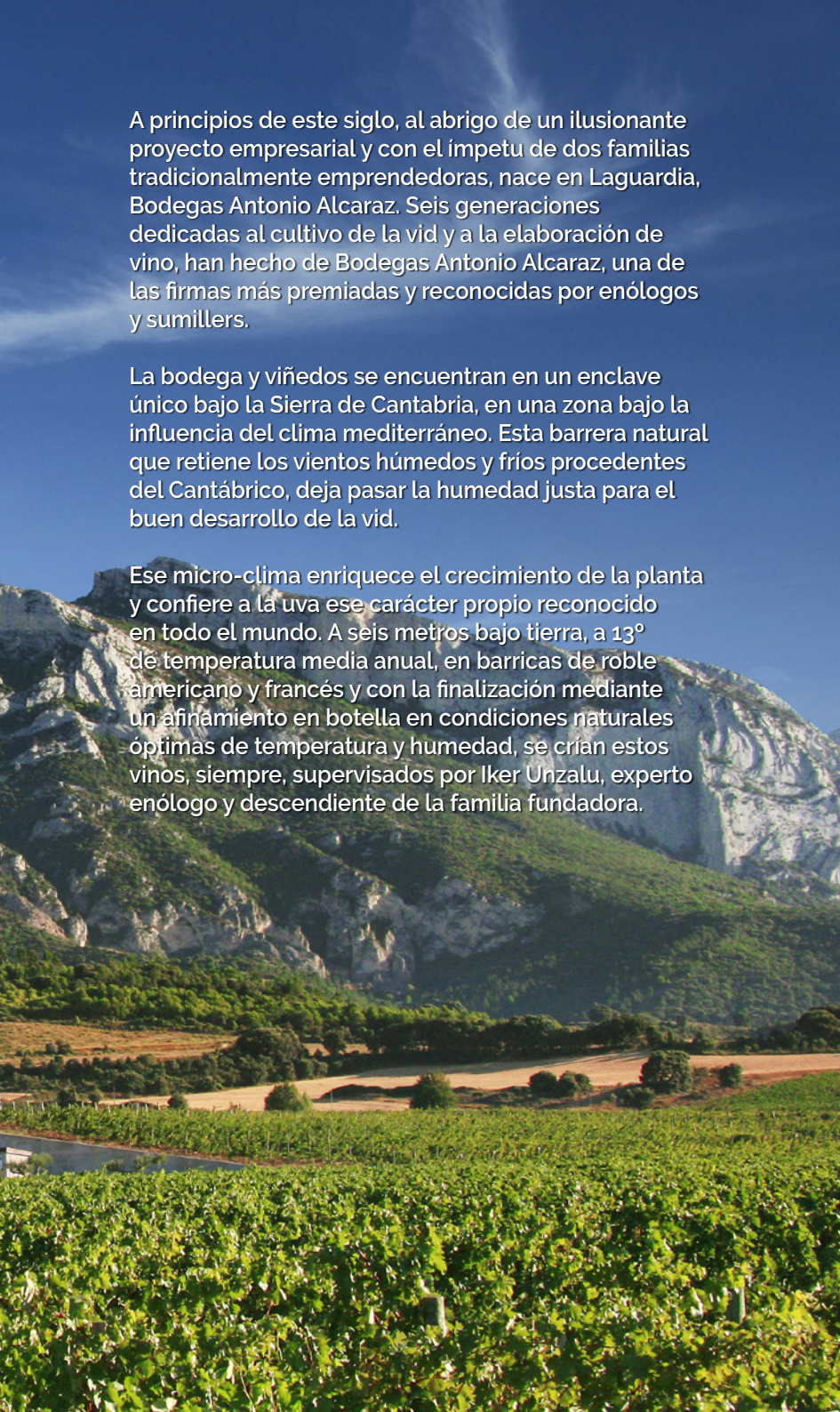
BODEGAS
antonio
alcaraz

LA RIOJA

SPAIN

BODEGAS
antonio
alcaraz






A principios de este siglo, al abrigo de un ilusionante proyecto empresarial y con el ímpetu de dos familias tradicionalmente emprendedoras, nace en Laguardia, Bodegas Antonio Alcaraz. Seis generaciones dedicadas al cultivo de la vid y a la elaboración de vino, han hecho de Bodegas Antonio Alcaraz, una de las firmas más premiadas y reconocidas por enólogos y sumillers.


La bodega y viñedos se encuentran en un enclave único bajo la Sierra de Cantabria, en una zona bajo la influencia del clima mediterráneo. Esta barrera natural que retiene los vientos húmedos y fríos procedentes del Cantábrico, deja pasar la humedad justa para el buen desarrollo de la vid.

Ese micro-clima enriquece el crecimiento de la planta y confiere a la uva ese carácter propio reconocido en todo el mundo. A seis metros bajo tierra, a 13º de temperatura media anual, en barricas de roble americano y francés y con la finalización mediante un afinamiento en botella en condiciones naturales óptimas de temperatura y humedad, se crían estos vinos, siempre, supervisados por Iker Unzalu, experto enólogo y descendiente de la familia fundadora.


VINO DE AUTOR


 **VARIEDAD:**
100% Tempranillo.


 **PRODUCCIÓN:**
Despallado Manual e introducidas en bocoy abierto de 500l para realizar la fermentación alcohólica. Prensado manual y pasa a bocoy de 500 l de roble francés donde se realiza la fermentación maloláctica. Una vez terminada la fermentación se realiza un suave con prensa manual obteniendo una suave extracción de vino.

 **CRIANZA:**
7 meses en bocoy de 500l donde realizó la fermentación maloláctica.

 **AFINAMIENTO EN BOTELLA:**
Mínimo 12 meses.

 **VISTA:**
Fondo picota de capa alta con borde violáceo

 **NARIZ:**
Intenso y profundo, con recuerdos a arándanos, moras, granos de café, balsámicos, fruta confitada, canela...

 **BOCA:**
Llena la boca, es potente, con músculo, vivo, frutoso, equilibrado y persistente. Excelente acidez, garantía de su capacidad de guarda

 **CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14,5°.

 **RECOMENDACIÓN:**
Consumir a una temperatura de 17°C.



VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y macerado en frío de 4 días. Fermentación alcohólica y posterior maceración durante 15 días con control térmico limitado a 28°C. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés.



CRIANZA:

18 meses en las mismas barricas de roble francés donde ha realizado la fermentación maloláctica.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 12 meses.



VISTA:

Vino de gran intensidad colorante. Color rojo picota con ribetes o borde violeta.



NARIZ:

Elegante y muy compleja. La primera impresión recuerda a frutos silvestres y minerales, para después dejar paso a los aromas adquiridos en el envejecimiento en barrica y en botella, destacando los toffes, vegetales frescos, monte bajo y un final algo ahumado.



BOCA:

Destaca su frescura y viveza en boca, con un tanino muy marcado pero a la vez muy aterciopelado. Vino con gran estructura y cuerpo que hace que perdure durante mucho tiempo en boca.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5°.




RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 19°C.



VINO DE AUTOR


 **VARIEDAD:**
100% Tempranillo.


 **PRODUCCIÓN:**
Despalillado y macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C. Trasiegos de barricas durante 6 meses respetando la luna.

 **CRIANZA:**
26 meses en barricas nuevas de roble francés.

 **AFINAMIENTO EN BOTELLA:**
Mínimo 18 meses.

 **VISTA:**
Color rojo cereza intenso.

 **NARIZ:**
Ofrece una gama compleja, aroma con recuerdos de moras, regaliz y notas inferiores de granos de café tostado, canela y retrogusto de vainilla.

 **BOCA:**
Muy vivo y envolvente en boca. Cedro y minerales se mezclan en un sabroso final, persistente y redondo.

 **CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14°.

 **RECOMENDACIÓN:**
Consumir a una temperatura de 18°C.



VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y macerado en frío de 4 días. Fermentación alcohólica y posterior maceración durante 15 días con control térmico limitado a 28°C. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés.



CRIANZA:

12 meses en las mismas barricas de roble francés donde ha realizado la fermentación maloláctica.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 6 meses.



VISTA:

Color rojo intenso con matices violáceos.



NARIZ:

De complejidad aromática. Combina notas frutales con especias, después sobresalen elegantes aromas adquiridos en el envejecimiento en bodega y en botella.



BOCA:

Amable, sedoso, con buen cuerpo y fresco. Vino muy equilibrado que produce sensaciones sugerentes en boca.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.



VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

Tempranillo 100% de cepas viejas.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y macerado en frío de 4 días. Fermentación alcohólica y posterior maceración durante 15 días con control térmico limitado a 28°C. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés.



CRIANZA:

12 meses en barricas nuevas de roble francés.



VISTA:

Color rojo picota con ribetes o borde violeta.



NARIZ:

Profundo, con aroma fresco y frutal.



BOCA:

Potente y equilibrado con un final elegante y persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14,5°.












RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.



VINO DE AUTOR

-  **VARIEDAD:**
100% Tempranillo.
-  **PRODUCCIÓN:**
Despallado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.
-  **CRIANZA:**
18 meses en barricas nuevas de roble francés.
-  **AFINAMIENTO EN BOTELLA:**
Mínimo 18 meses.
-  **VISTA:**
Color rojo picota con ribete cereza, lágrima abundante al agitar la copa, poniendo en evidencia su grado alcohólico.
-  **NARIZ:**
Profundo y complejo aromáticamente, destacando la fruta Tropical, para dar paso a aromas que recuerdan a crema de café.
-  **BOCA:**
Se presenta fresco y potente, destacando su equilibrio gustativo con un final largo y persistente.
-  **CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14°.
-  **RECOMENDACIÓN:**
Consumir a una temperatura de 18°C.



VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

90% Tempranillo,
10% Graciano y Mazuelo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.



CRIANZA:

26 meses en barricas nuevas de roble francés.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 18 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ribete cereza, lágrima abundante al agitar la copa, poniendo en evidencia su grado alcohólico.



NARIZ:

Profundo y complejo aromáticamente, destacando la fruta roja confitada, para dar paso a aromas que recuerdan a vainilla y café, ahumado y balsámico.



BOCA:

Se presenta fresco y potente, destacando su equilibrio gustativo con un final largo y persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.



MAGNUM · VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

90% Viura,
10% Chardonnay



PRODUCCIÓN:

Vendimia manual, suave prensado natural para extraer el mosto flor. Fermenta en pequeño depósito inoxidable a temperatura controlada de 16º durante 3 semanas.



CRIANZA:

Una vez fermentado el vino permanece en depósito durante 4 meses trabajando sobre sus lías finas.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 2 meses.

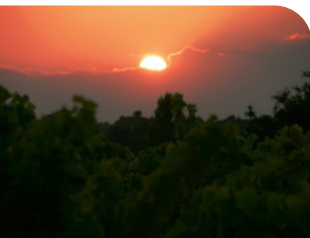


CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir de 9 a 11°C.



SELECCIÓN 2022 VINO DEL MUNICIPIO DE LAGUARDIA



VARIEDAD:

100% Viura.



PRODUCCIÓN Y CRIANZA:

Prensado suave y fermentado en bocoy durante 7 meses a temperatura controlada. Tras la fermentación, el vino ha permanecido con sus lías en la misma barrica durante 5 meses sobre un durmiente giratorio, girando el mismo semanalmente con el fin de conseguir mayor complejidad. Se ha completado la crianza con el afinamiento en botella hasta alcanzar su plenitud.

Embotellado a principios de junio de 2023



VISTA:

Color amarillo verdoso de capa media. Aspecto limpio y brillante.



NARIZ:

Intenso en aroma pero fresco a su vez. Presencia de hierbas aromáticas, cítricos y delicados aromas aportados por la barrica.



BOCA:

Sabroso, con volumen y buena acidez. Gran equilibrio entre fruta y barrica, predominando notas especiadas y cremosas. Largo en boca.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir entre 10 y 12°C.



"Cultivar un verdadero amigo, requiere dedicación y tiempo"



RESERVA



VARIEDAD:

90% Tempranillo,
10% Graciano y Mazuelo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.



CRIANZA:

26 meses en barricas nuevas de roble francés.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 18 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ribete cereza.



NARIZ:

Resalta la complejidad aromática, destacando la fruta roja confitada, para dar paso a aromas que recuerdan a vainilla, ahumados y balsámicos.



BOCA:

Destaca su equilibrio gustativo con un final largo y persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.



CRIANZA



VARIEDAD:

90% Tempranillo, 10% Mazuelo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 10 días con control térmico limitado a 28°C.



CRIANZA:

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 12 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ribete cereza.



NARIZ:

Vino de gran intensidad aromática. Muy penetrable y a la vez muy fresco. Recuerdo a frutos negros como la mora. Muy balsámico, eucaliptus, grano de café tostado, regaliz, canela y con un final avainillado.



BOCA:

Potente y sabroso. Con una acidez muy marcada y a la vez muy equilibrada. Una retronasal muy intensa. Final de boca algo amargo. Con una tanicidad muy presente. Post gusto, envolvente y muy persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.



CRIANZA



VARIEDAD:

90% Tempranillo, 10% Mazuelo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días.



CRIANZA:

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 12 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ribetes violáceos.



NARIZ:

Vino de gran intensidad aromática. Muy penetrable y a la vez muy fresco. Recuerdo a frutos negros como la mora. Muy balsámico, eucaliptus, especiado y con un final avainillado.



BOCA:

Potente y sabroso. Con una acidez muy marcada y a la vez muy equilibrada. Una retronasal muy intensa. Final de boca algo amargo. Con una tanicidad muy presente. Post gusto, envolvente y muy persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 16-17°C.



CRIANZA



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.



CRIANZA:

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 6 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ligeros matices de violeta.



NARIZ:

Recuerdos a fruta roja como la frambuesa y grosella roja. A la vez, se aprecian aromas mantecosos, cacao y especiados como la pimienta negra para después dar paso a recuerdo de madera tostada.



BOCA:

Entrada con mucho volumen, seca, con un final de boca algo amargo muy bien equilibrado. Un tanino muy marcado y persistente con una retronasal amplia.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 17°C.



MACERACIÓN CARBÓNICA · VINO JOVEN



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Método maceración carbónica, habiendo fermentado durante 10 días a una temperatura controlada de 28°C.



VISTA:

Color rojo picota con ligeros matices de violeta.



NARIZ:

Complejidad aromática, prevaleciendo los aromas primarios aportados por la fruta.



BOCA:

Entrada suave y persistente con un final fresco y agradable.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 14-16°C.



BLANCO · VINO JOVEN



VARIEDAD:

60% Viura, 40% Chardonnay.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y prensado.
El mosto flor fermenta a 15°C
durante 20 días.



VISTA:

Color amarillo pálido con ribetes
verdosos.



NARIZ:

Notas frutales limpios y persistentes
con ligeros matices a manzana verde.



BOCA:

Suave con una fina estructura
ácida que le hace resultar fresco.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 8-10°C.



ROSADO · VINO JOVEN



VARIEDAD:

Viura 75% y 25% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y elaborado por el método del sangrado habiendo fermentado durante 21 días a temperatura controlada de 15-16°C.



VISTA:

Color rosa salmón.



NARIZ:

Muy fresco con recuerdo a fruta ácida.



BOCA:

Entrada muy alegre debido a su juventud, con tonos cítricos y una acidez persistente pero muy agradable.

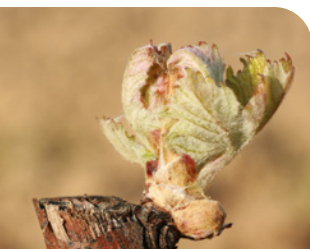
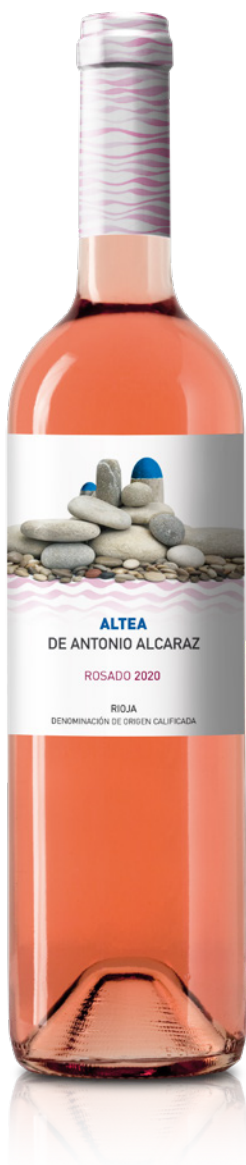


CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 8-10°C.





LA RIOJA

SPAIN

Carretera Vitoria-Logroño, km.57
01300 Laguardia, Álava - ESPAÑA
(+34) 680 258 810 • (+34) 658 959 745
rioja@bodegasantonioalcaraz.com
www.bodegasantonioalcaraz.com



CANENA

JAEN

SPAIN

www.aceiteantonioalcaraz.com