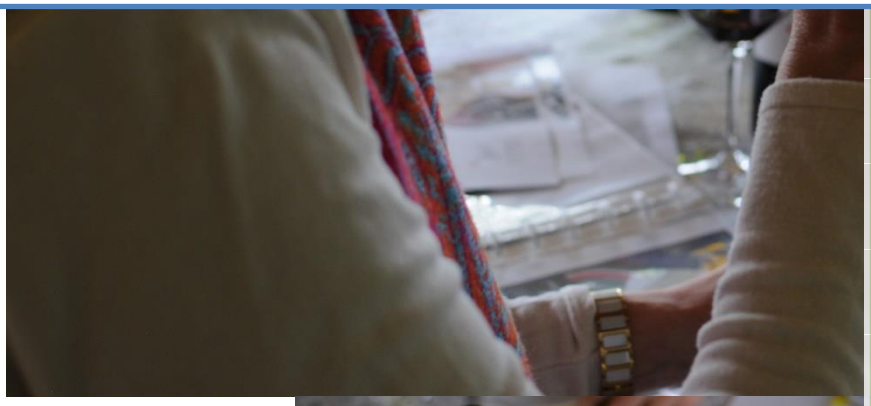
# 2018

# VinoVehendo tuotteet



Arto

VinoVehendo

1.1.2018

# VinoVehendo

# Yhteystiedot-contact information

Vehendo Oy
toimisto-office
Kumitehtaankatu 5 A 4
FI-04260 KERAVA

Y-tunnus – Business ID: 2704821-5
VAT numero-number: FI27048215

info@vehendo.fi

- Hallinto varatuomari Lassi Räsänen
  +358 45 196 2518 lassi.rasanen@vehendo.fi

- Myynti- ja markkinointi Arto Toivonen
  +358 44 744 4140 arto.toivonen@vehendo.fi

- Sommelier, Purchasing Manager Cilla Impola
  +358 40 592 1445 cilla.impola@vehendo.fi

- Alkoholijuomien tukkumyyntilupanumero 45055529 –
  Alcoholic Beverage Wholesale Number : 45055529
-
- Varasto-stock : Veroton varasto lupanumero 055529001 –
  Excise number for warehouse FI27048215001

- Excise number for warehouse keeper: FI27048215A00
  Isonkiventie 5 Halli 5. FI-04250 Kerava

Tuoteluetteloon

# VinoVehendo

## Tuoteluettelo

| sivu | tuote<br>name of product | vuosi<br>vintage | **tuottaja**<br>**producer** | **maa**<br>**country** | **alue**<br>**region** | **rypäle**<br>**grape** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | **Murua M** | 2010 | MURUA | Espanja | D.O.Ca. Rioja | 95% Tempranillo.. |
| 4 | **aaaa** | | | | | |
| 6 | **Murua Reserva** | 2008 | MURUA | Espanja | D.O.Ca. Rioja | 91% Tempranillo.. |
| 8 | **Murua VS (Estate Wine)** | 2012 | MURUA | Espanja | D.O.Ca. Rioja | 94% Tempranillo.. |
| 10 | **Murua Blanco Fermentado en Barrica** | 2015 | MURUA | Espanja | D.O.Ca. Rioja | 70% Viura.. |
| 12 | **Mas de Leda** | 2014 | LEDA | Espanja | Castilla y León | Tempranillo |
| 14 | **Leda Vinas Viejas** | 2014 | LEDA | Espanja | Castilla y León | Tempranillo |
| 16 | **Fillaboa** | 2015 | FILLABOA | Espanja | D.O.Rias Baixas | Albariño |
| 18 | **Atlantik** | 2015 | FILLABOA | Espanja | D.O.Rias Baixas | Albariño |
| 20 | **Pagos de Araiz Rosado** | 2016 | PAGOS | Espanja | D.O Navarra, | Garnacha |
| 22 | **Pagos de Araiz Roble** | 2015 | PAGOS | Espanja | D.O Navarra, | 50% Tempranillo.. |
| 24 | **Pagos de Araiz Crianza** | 2014 | PAGOS | Espanja | D.O Navarra, | Syrah,Merlot.. |
| 26 | **Pagos de Araiz Blaneo** | 2015 | PAGOS | Espanja | D.O Navarra, | Syrah |
| 28 | **Pagos de Araiz Joven** | 2016 | PAGOS | Espanja | D.O Navarra, | 75% Tempranillo.. |
| 30 | **Grüner Veltliner Urban 2016 BIO** | 2016 | STAGÅRD | Itävalta | Kremstal | Grüner Veltliner |
| 32 | **Riesling Urban 2016 BIO** | 2016 | STAGÅRD | Itävalta | Kremstal | Riesling |
| 34 | **Grüner Veltliner HANDWERK 2016 BIO** | 2016 | STAGÅRD | Itävalta | Kremstal | Grüner Veltliner |
| 36 | **Riesling HANDWERK 2016** | 2016 | STAGÅRD | Itävalta | Kremstal | Riesling |
| 38 | **Weissburgunder HANDWERK BIO 2016** | 2016 | STAGÅRD | Itävalta | Kremstal | Pinot Blanc |
| 40 | **Grüner Veltliner D.U. 2015** | 2015 | STAGÅRD | Itävalta | Kremstal | Grüner Veltliner |
| 42 | **Prosecco Spumante DOC Extra Dry** | | BIASIOTTO | Italia | Veneto | Glera |

Tuoteluetteloon


MURUA
BLANCO FERMENTADO EN BARRICA
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Embotellado en la propiedad por
BODEGAS MURUA, S.A.
Elciego - España
750ml
Alc. 13,5% by vol.


# Murua M

Vuosikerta; 2010

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **95 % Tempranillo, 5 % Graciano**

Alkoholi; 14%

Väri; **Rusehtava**

Tuoksu; **Intensiivinen, tyylikäs, tasapainoinen, punaista marjaa, paahdetta ja mausteita**

Maku**; Intensiivinen, tyylikäs, pehmeä, pyöreä maku, mineraalisuus nousee tanniinien kanssa. Loistava alueen terroir tuntuu viinissä.**

Tarjoilulämpötila; 15-16 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 10 vuotta

Kypsytys; 14 kk tammessa

Ruokasuositus; **Liharuuille padoista paahtopaistiin ja pihviin.**

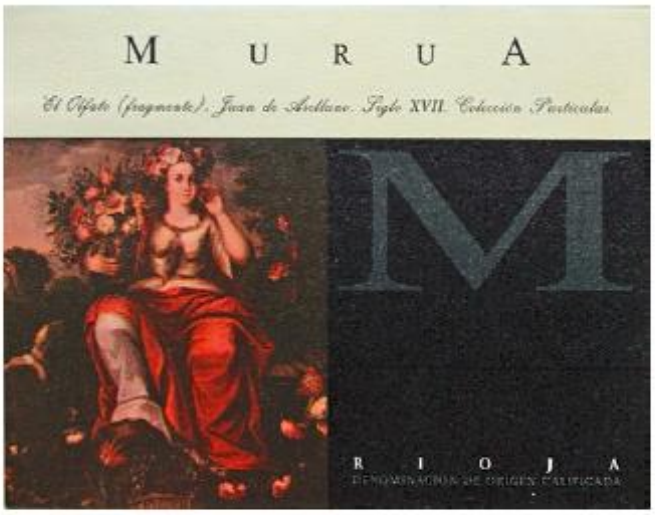
Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.

Tuoteluetteloon




**Vintage** 2010

**Apellation of Origin** D. O. Ca. RIOJA

**Quality Group** Estate wine

**Coupage** *95% Tempranillo, 5% Graciano.*

## Comments

The grapes proceed from an exclusive selection of Bodegas Murua's oldest vineyards in Elciego:

**Caralciego:** 70 years old with a yield of 1,700 Kg./Ha.
**Las Cruces:** 97 years old with a yield of 2,150 Kg./Ha.
**Velasquillo:** 63 years old with a yield of 3,000 Kg./Ha.
**Las Yecas:** 72 years old with a yield of 3,000 Kg./Ha.

## Ageing

Malolactic fermentation is carried out in new, highly toasted, French oak barrels with a high toast.

Ageing takes place in French (80%) and American (20%) oak barrels for 14 months. Bottled in June, 2013 and matured until consumption.

## Tasting Notes

Colour: intense ruby red with cherry red hues. Clear and bright with medium-high depth.

Nose: intense nose. Aromas of ripe red fruits and preserves are accented by toasted wood and spices. Complex and mature.

Palate: intense and balanced palate with lively, sweet tannins. Voluminous and well structured mouth-feel, with a magnificent long taste. The impressive mineral notes displays the expression of *terroir* in the wine.


**Ageing capacity:** 10 years **Alcohol content:** 14% Vol. **Format:** 750 ml.
**Recommended serving temperature:** 15-16º C. **Production:** 4.357 bottles.

M U R U A

Carretera de Laguardia, s/n - Elciego 01340 - Álava - Spain Phone.: +34 945 606260 - Fax: 945 606326
www.bodegasmurua.com info@bodegasmurua.com

22,91/28,41/ 8 430 981 011 108

Tuoteluetteloon


MURUA
BLANCO FERMENTADO EN BARRICA
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
BODEGAS MURUA, S.A.
Elciego - España
Alc. 13,5% by vol.


aaa

Vuosikerta; 2006 LOPPUUNMYYTY

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **93% Tempranillo, 5 % Graciano, 2% Mazuelo**

Alkoholi; 14 %

Väri; **rusehtava**

Tuoksu; **Elegantti ja intensiivinen, vihreää parsaa, luumua , himppu suklaata ja mausteita.**

Maku; **Tasapainoinen, raikas, elegantti ja pyöreä kokonaisuus. Tanniinit ovat täysin silkkiset. Punainen marja löytyy ja jopa hieman tupakkaa. Jälkimaku pitkä intensiivinen, lämmin ja miellyttävä.**

Tarjoilulämpötila; 17-18 $^{o}$C, suositellaan dekantointia antamaan viinille aikaa hengittää

Ikääntymispotentiaali; 14 vuotta

Kypsytys; 24 kk tammessa

Ruokasuositus; **liha- kuten peura, karitsa, hevonen**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.

Tuoteluetteloon

**Vintage** 2006
**Area of Origin** D. O. Ca. RIOJA
**Quality Group** Gran Reserva
**Coupage** 93% Tempranillo, 5% Graciano, 2%Mazuelo.


## Comments

The grapes which are used to make Veguín de Murua have been carefully selected from very old vines, some of which are almost one hundred years old, situated in Bodegas Murua's best plots, at the foot of the Sierra Cantabria Mountains. Due to this peculiarity, production is limited to 2,500 Kg./Ha. The grapes are hand-picked by professional grape pickers who reject the faulty (or unripe) fruit. Later, at the winery, the selection process is completed on sorting tables.
The main feature of the 2006 vintage was its particularly slow pace. It was a very rainy year, both in winter and in spring. However, from the month of August, the climate was dry and sunny until well into the autumn. During this time, the mild temperatures and particularly low night temperatures, allowed for a slow and even ripening process
Production was limited to 10,000 numbered 75 cl bottles, presented in wooden cases of six.


## Aging

Alcoholic fermentation began spontaneously without any type of intervention, fully respecting the raw material. The fermentation and maceration processes took twenty days. Malolactic fermentation was carried out on lees in 18,000 litre French oak vats. After that, the wine was aged for 24 months in new 225 L French and American oak barrels. Next the wine was gently clarified before the final bottling process was carried out, involving minimum filtering, in October 2009. The rest of the aging process took place in bottle, in the winery's underground bottle cellar, in complete darkness and total absence of vibrations, waiting for the wine to reach its full potential.
In November 2015 the wine shall be ready for drinking.

## Tasting notes

**Colour:** This wine is an intense ruby red color with medium depth, it is clear and bright. The edge maintains a very lively red tone, proof of the care given to the wine throughout the process of aging and conservation. A slow process, lasting nine years.
**Aroma:** From the beginning, the wine is elegant and intense, offering sweet notes of candied plums and a hint of liquorice. The tertiary profiles show an essence of cedar wood, fine chocolate and spices.
***Palate:*** The wine is round, fresh and vibrant on the palate. The tannins are pure silk. Cocoa and red fruits are also present and even notes of tobacco come to mind. The finish is intense and long, warm and pleasant.

*Elegant by nature, VEGUIN Gran Reserva is a piece of fine craftsmanship carefully sculpted from the vine.*

**Ageing capacity:** 14 years in cellar conditions.
**Alcohol content:** 14% Vol. **Format:** 750 ml.
**Recommended serving temperature:** 17-18º C.
*We recommend decanting this wine and drinking it slowly, allowing it to breathe in the glass, in order to achieve full aromatic and gustative potential.*

M U R U A

Carretera de Laguardia, s/n - Elciego 01340 - Álava - Spain Phone.: +34 945 606260 - Fax: 945 606326
www.bodegasmurua.com info@bodegasmurua.com


MURUA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Embotellado en la propiedad por

BODEGAS MURUA, S.A.

Elciego - España

Alc. 13,5% by vol.


# Murua Reserva

Vuosikerta; 2008

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **91% Tempranillo, 9 % Graciano ja Mazuelo yhteensä**

Alkoholi; 13,5 %

Väri; **syvä punaruskea**

Tuoksu; **vadelmaa, kirsikkaa, mansikkaa**

Maku; **tasapainoinen jossa samoja marjoja, vadelmaa kirsikkaa. Kokonaisuus silkkinen ja voimakas.**

Tyylikäs kokonaisuus marjoja ja mausteita.

Tarjoilulämpötila; 15-17 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 12 vuotta

Kypsytys; 24 kk tammessa

Ruokasuositus; **yrttimarinoitu lammas (valkosipulia)**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.

Tuoteluetteloon


**Vintage** 2008

**Apellation of Origin** D. O. Ca. RIOJA

**Quality Group** Reserva

**Coupage** *91% Tempranillo, 9% Graciano and Mazuelo.*

**Comments** Murua sits on a small hill just outside Elciego. From theoutset, the winery has strived to create top quality estate wines.

The vineyards are dividedinto 8 plots, mainly planted with red grape varietals (Tempranillo, Grenache, Graciano and Mazuelo).In order to achieve the best possible expression of the different soils in the estate, special attention is paid to factors such as soil composition and structure, andorientation and sun exposure of the grape clusters.

Winter was very dry at the beginning. Due to a rainy spring, plant stress wasn't very high and budding began around the middle of April.The vegetative cycle ended with cold, bright weather.


**Winemaking.** The harvest was one of the latest of recent years. Particularly low temperatures caused irregular ripening, meaning that harvesting had to phased, and so the decision was made to fill the vinification tanks with a mixture of grapes from different plots, but with the same level of ripeness, type of soil and age. The harvest turned out to be a long process; involving continuous monitoring of grape maturity, and offering aromas of fresh, not overly ripe fruit, very much in the style of Rioja wines of yesteryear.

**Aging.** 24 months in French and American oak (casks with a maximum use of 3 years). In order to achieve the optimum level of maturity and roundness, our Reserva wines are aged for a minimum of 5 years in the underground bottle cellar.

During the maturity and aging period, exquisite care is taken of the wine, racking is carried out using the "tap and candlelight" method, and then before bottling, the wine is gently clarified involving minimum filtering.

## Tasting Notes

Colour: Intense, bright ruby red. Lively sensations in the glass.

Aroma: This wine immediately shows complexity. After breathing for a while, a range of red fruits such as raspberries, cherries and strawberries appear, mixed with the typical essence of La Rioja Alavesa.
This Reserva 2008 has an intense, pleasant nose,improving even more as the wine breathes.

Palate: The attack is silky, voluminous and powerful. The mid-palate is persistent and velvety, and offers a fine blend of fruity, spicy sensations.

Murua 2008 is fresh, pleasant and fruity, a typical feature of this vintage, with good aging potential.

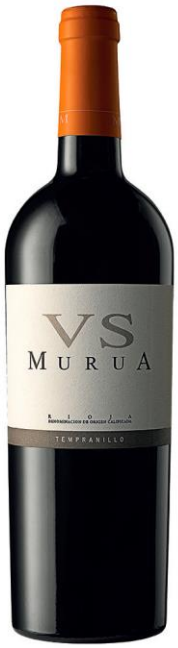
**Ageing capacity:** 12 years **Alcohol content:** 13,5% Vol. **Format:** 750 ml.
**Recommended serving temperature:** 15-17º C. We recommend allowing the wine to breath in the glass.

MURUA

Carretera de Laguardia, s/n - Elciego 01340 - Álava - Spain Phone.: +34 945 606260 - Fax: 945 606326
www.bodegasmurua.com info@bodegasmurua.com

14,58/18,08/8 430 981 013 102

Tuoteluetteloon




MURUA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Embotellado en la propiedad por
BODEGAS MURUA, S.A.
Elciego - España

750ml

Alc. 13,5% by vol.


# Murua VS (Estate Wine)

Vuosikerta; 2012

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **93 % Tempranillo, 4 % Graciano, 3 % Mazuelo**

Alkoholi; 13,5%

Väri; **rusehtavan punainen**

Tuoksu; **tasapainoinen punaista marjaa ja mietoa toffeeta.**

Maku; **Tasapainoinen, pehmeä ja raikas, punaiset marjat löytyy (mansikkaa ja vadelmaa) sekä yrttejä mm. timjamia .Pitkä jälkimaku**

Tarjoilulämpötila; 15-16 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; n. 5 vuotta

Kypsytys; 18 kk tammessa

Ruokasuositus; **moniottelija – käy kaikille lihoille ja voi varmasti nauttia läpi aterian.**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.

Tuoteluetteloon


**Vintage** 2012

**Apellation of Origin** D. O. Ca. RIOJA

**Quality Group** Estate wine

**Coupage** *93% Tempranillo, 4% Graciano y 3% Mazuelo.*

## Comments

An expressive and personal neoclassical style wine, VS is the latest coupage from BODEGAS MURUA. The winery has remained true to its philosophy of creating artisan Rioja wines, yet with VS they were also seeking something new, inspiring a wine loaded with freshness and fruity nuances.

## Ageing

18 months in French (10 %) and American (90 %) oak barrels.

## Tasting Notes

Colour: Clear and bright cherry red, with medium-high intensity.

Nose: From the beginning, this wine offers red fruit and mild toffee aromas.This VS 2012offers an assembly of minerals and fruit, reflecting the complexity of the land.

Palate: The attack is round and persistent, awarding great balance and freshness. This wine has a mixture of red fruits (strawberries, raspberries) and herbs (thyme, heather). The finish is long and pleasant, its fine tannins reflect the finesse of the best soils in Álava.

VS de Murua 2012 is delicate and velvety, this wine perfectly displays the balanced mixture of fruit from our vines, together with the aroma of scrubland from the adjoining plots.


**Alcohol content:** 13.50% Vol. **Format:** 750 ml.
**Recommended serving temperature:** due to the aromatic intensity, we recommend drinking slightly cooled, at between 15 and 16 °C.

MURUA

Carretera de Laguardia, s/n - Elciego 01340 - Álava - Spain Phone.: +34 945 606260 - Fax: 945 606326
www.bodegasmurua.com info@bodegasmurua.com

13,96/17,31/ 8 430 981 021 107

Tuoteluetteloon



# Murua Blanco Fermentado en Barrica

Vuosikerta; 2014

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **70 % Viura, 20 % Malvasia, 10 % Garnacha Blanca**

Alkoholi; 13,5%

Väri; **kirkas, hailakan keltainen**

Tuoksu; **paahdettu briossi, tammitus- hengitettyä valkoista kukkaa a trooppisia hedelmiä**

Maku; **Tasapainoinen, kuiva, voinen, seetrinen**

Tarjoilulämpötila; 5-6 $^{o}$C, suositellaan avattavaksi ajoissa – jotta pääsee aukeamaan

Ikääntymispotentiaali; 10 vuotta

Ruokasuositus; **kevyt savusiikasalaatti**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.

Tuoteluetteloon

**Vintage** 2014

**Apellation of Origin** D. O. Ca. RIOJA

**Quality Group** White

**Coupage** *70% Viura, 20% Malvasía* and *10% Garnacha Blanca.*

## Comments

The Murua estate is comprised of 110 hectares of estate-owned vineyards, of which only 3.5 hectares are dedicated to growing white grapes. The native grape varietals, such as Viura, Malvasía and White Grenache are between 40 and 80 years of age and are considered authentic gems.They are situated at the head of the vineyards and grown employing the traditional methods used in Elciego and the rest of the Rioja Alavesa area.

In 2014, the winter was mild and rains were scarce, at the beginning of the summer, the grapes werein an excellent sanitary and vegetative condition. During harvest time however, the weather was harsh, and so a selective harvest had to be carried out, obtaining excellent levels of quality and a limited production of 11,669 bottles of 750 ml.

## Vinification

True to the traditional method, the wine was fermented in new French and American oak casks for 15 days. Once the fermentation process was finished, the wine was aged in the same casks, on its lees, until it was bottled and stored in Murua's cellars in June.

## Tasting Notes

***Colour:*** Clean and bright. Pale yellow with green glints.

***Nose:*** Initially, honey aromas dominate. These "beehive" aromas then give way to aromas reminiscent of baked "Brioche".As the wine breathes aromas of white flowers and fruits, such as pear and tropical fruit, appear.

***Palate:*** The attack is subtle and elegant, mature yet fresh, with the same honey nuances as earlier perceived on the nose. The mid-palate is unctuous and the aftertaste is long and aromatic with a pleasant freshness offered by the balanced acidity.

The acidity makes this mature wine lively and joyful. The contrast between maturity and freshness is very surprising.

**Ageing capacity:** 10 years **Alcohol content:** 13,5% Vol. **Format:** 750 ml.
**Recommended serving temperature:** 5-6º C. We recommend allowing this wine to breathe in the glass in order to awaken its full aromatic potential.



MURUA

Carretera de Laguardia, s/n - Elciego 01340 - Álava - Spain Phone.: +34 945 606260 - Fax: 945 606326
www.bodegasmurua.com info@bodegasmurua.com



12,99/16,11/ 8 430 981 211 102

Tuoteluetteloon


LEDA


# Mas de Leda

Vuosikerta; 2014

Alue; **Castilla y Leon (Duero Valley)**

Rypäle; **100 % Tempranillo**

Alkoholi; 14,5 %

Väri; **syvä tummanpunainen**

Tuoksu; **Punaista marjaa ja metsän havuja (tammea)**

Maku; **Maku seuraa tuoksua, punaista marjaa ja metsää sekä havuja, voimakkaat tanniinit lopussa**

Tarjoilulämpötila; 16-17 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 7-9 vuotta

Kypsytys; 14 kk tammessa

Ruokasuositus; **medium kypsennetty liha**

Vuosi 2014 oli erinonmainen vuosi Dueron alueella- tämä näkyy hyvin iäkkäimmissä köynnöksissä.

Ledan tarina on alkanut unelmasta 1998. He halusivat löytää vanhoja viiniköynnöksiä pieneltä alueelta Duero Valleysta. Alue sijaitsee Valladolid -kylän ja Duero joen läheltä.

v 2009 kaksi suurinta espanjalaista viinitalo Bodegas Mauro ja Vinedos de la Casa Masaveu liittyivät Ledaan viedäkseen sitä eteenpäin.

Garcian perhe on vastuussa viininteosta. Eduardo – yksi espanjan lupaavimmista enologeista johtaa heitä. Eduardo seuraa isänsä Mariano Garcian jalanjälkiä , hän oli yli 30 vuotta enologina Vega Sicilialla.

Leda on perehtynyt puhtaasti Tempranillo- lajikkeeseen.

Tuoteluetteloon

BODEGAS LEDA

Bodegas Leda makes fine, multi-terroir wines with Tempranillo grapes grown on very old vines. In order to bring this project to life, exclusive plots were carefully selected, one by one, in the winegrowing area of the Duero valley. Production is limited to 80,000 bottles. Leda wines embody tradition and harmony, expressing the character of the Tempranillo grape at its best.
The García family, co-owners of Bodegas Leda together with Masaveu Bodegas, takes care of the entire winemaking process. Eduardo García, son of prestigious oenologist Mariano Garcia, is Technical Director of the winery.

## MAS DE LEDA 2013

Vintage: 2013

Region of Origin: Castilla y León (Duero Valley).

Type of wine: signature wine - multi-terroir

Varietal: 100% Tempranillo

Comments: MAS DE LEDA is made from a combination of several Tempranillo plots, aged between 15 and 30 years old, situated in two different soil types on the Banks of the Duero River: red clay soils in the Toro area and stony, sandy, chalky soils in the Ribera area. These vines with great potential were selected by EduardoGarcía, in order to craft the winery's second wine.

2013 had a remarkably Atlantic character, with mild, in fact cool temperatures during Spring and Summer (very unusual in the area). In order to aid the vines during this atypical year and assure that the fruit achieved an optimum level of ripeness, interventions in the vineyard were crucial, including green pruning and cluster thinning tasks, which were carried out manually by specialized staff. The harvest began in the first week of October when the fruit was perfectly ripe.

This atypical year awarded an atypical wine. Having spent 14months in 90% French and 10% American oak barrels, bottling took place in April 2015. MAS DE LEDA 2013 is a fine, fresh wine with great aging potential and a truly Atlantic essence.

Tasting note:

Red fruits dominate over a slightly balsamic base, this wine is smooth on the palate and well-structured with firm, well-polished tannins. Good acidity awards freshness, making the wine long and pleasant to drink. This wine perfectly reflects the 2013 vintage. Very drinkable.

Ageing capacity: from 7 to 9 years  Alcohol content: : 14,5% vol.

Format: 750 ml. and 1.500 ml.  Serving temperature: 16 - 17° C


Bodegas Leda– C/ Mayor 48 - CP 47320 - Tudela de Duero – Valladolid (Spain) – Phone. +34 983 520682 - info@bodegasleda.com

14,11/17,50/ 8 436 031 871 081


LEDA


# Leda Vinas Viejas

Vuosikerta; 2014

Alue; **Castilla y Leon (Duero Valley**)

Rypäle; **100% Tempranillo** – vanhoista köynnöksistä

Alkoholi; 14,5 %

Väri; **syvän punainen**

Tuoksu; **Tasapainoinen, mineraalinen, mausteita**

Maku**; Keski-täyteläinen, marjaisa, elegantti, pyöreä ja pehmeä samalla. Erittäin tasapainoinen, pitkä ja maukas loppumaku.**

Tarjoilulämpötila; 16-17 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 10-15 vuotta

Kypsytys; 22 kk tammessa

Ruokasuositus; **Uunissa haudutettu pata, lihat kuten lammas. Sopii toki muillekin liharuoille**

Vuosi 2014 oli erinonmainen vuosi Dueron alueella- tämä näkyy hyvin iäkkäimmissä köynnöksissä.

Ledan tarina on alkanut unelmasta 1998. He halusivat löytää vanhoja viiniköynnöksiä pieneltä alueelta Duero Valleysta. Alue sijaitsee Valladolid -kylän ja Duero joen läheltä.

v 2009 kaksi suurinta espanjalaista viinitalo Bodegas Mauro ja Vinedos de la Casa Masaveu liittyivät Ledaan viedäkseen sitä eteenpäin.

Garcian perhe on vastuussa viininteosta. Eduardo – yksi espanjan lupaavimmista enologeista johtaa heitä. Eduardo seuraa isänsä Mariano Garcian jalanjälkiä , hän oli yli 30 vuotta enologina Vega Sicilialla.

Leda on perehtynyt puhtaasti Tempranillo- lajikkeeseen.

Tuoteluetteloon

BODEGAS LEDA

Bodegas Leda makes fine, multi-terroir wines with Tempranillo grapes grown on very old vines. Exclusive plots in the winegrowing area of the Duero valley were carefully selected, one by one, in order to bring this project to life. Production is limited to 80,000 bottles. Leda wines are traditional, expressive and harmonious, a clear reflection of the richness and heterogeneity of their origins. The García family, co-owners of Leda together with Masaveu Bodegas , manages the whole winemaking process. Eduardo García, son of prestigious oenologist Mariano Garcia, is Technical Director of the winery.

## LEDA VIÑAS VIEJAS 2014

Limited edition of 12.800 750 ml bottles and 300 Magnums

Vintage: 2014

A warm spring prompted early budding and the summer brought very high temperatures, causing notable stress in the vines and resulting in excellent fruit. The grapes achieved optimum levels of maturity and perfect acidity.

The 2014 vintage was rated "Very good" in the Duero area, and this is clearly reflected in this exceptional Viñas Viejas.

Region of Origin: Castilla y León (Duero Valley area).

Type of wine: multi-terroir (a blend of fruit from several different plots).

Varietal: 100% Tempranillo from old vineyards.

Comments:

This wine was crafted with Tempranillo grapes from different plots of between 50 and 100 years old, with a yield per hectare of 3,000 kg. The harvest was carried out manually and fermentation lasted 25 days. The wine underwent malolactic fermentation in casks and was further matured in French oak casks for 22 months.

Tasting note:

Colour: Very bright with lively red hues.

Aroma: The nose reveals mineral aromas, with balsamic, liquorice and spicy notes. After breathing, these aromas fade and give way to fine, fresh fruit.

Palate: Full, oily, concentrated, with well-rounded tannins. The mid-palate is balanced, with a long, tasty finish.

Viñas Viejas 2014 is a hedonistic, earthy wine. The perfect acidity awards freshness and character.

Ageing capacity: from 10 to 15 years.

Alc. content: 14,5% vol. Format: 750 and 1.500 ml. Serving temp: 16 - 17º C


Bodegas Leda – C/ Mayor 48 - CP.47320 - Tudela de Duero – Valladolid (Spain) – Phone. +34 983 520682 - info@bodegasleda.com

22,91/28,41/ 8 436 031 871 104



# Fillaboa

Vuosikerta; 2016

Alue; **D.O. Rias Baixas**

Rypäle; 10**0 % Albarino**

Alkoholi; 12,5%

Väri; **kirkas, vaalean keltainen**

Tuoksu**; Raikas, elegantti, hedelmää kuten mangoa- aromeissa sitrusta ja ananasta.**

Maku; **Tasapainoinen, hedelmäinen, hapokas. viini on voimakas, kompleksinen ja persoonallinen.**

Tarjoilulämpötila; 8-10 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 4 vuotta

Ruokasuositus; **Muikut, vaaleat kalat, salaatit ja buffepöydät**

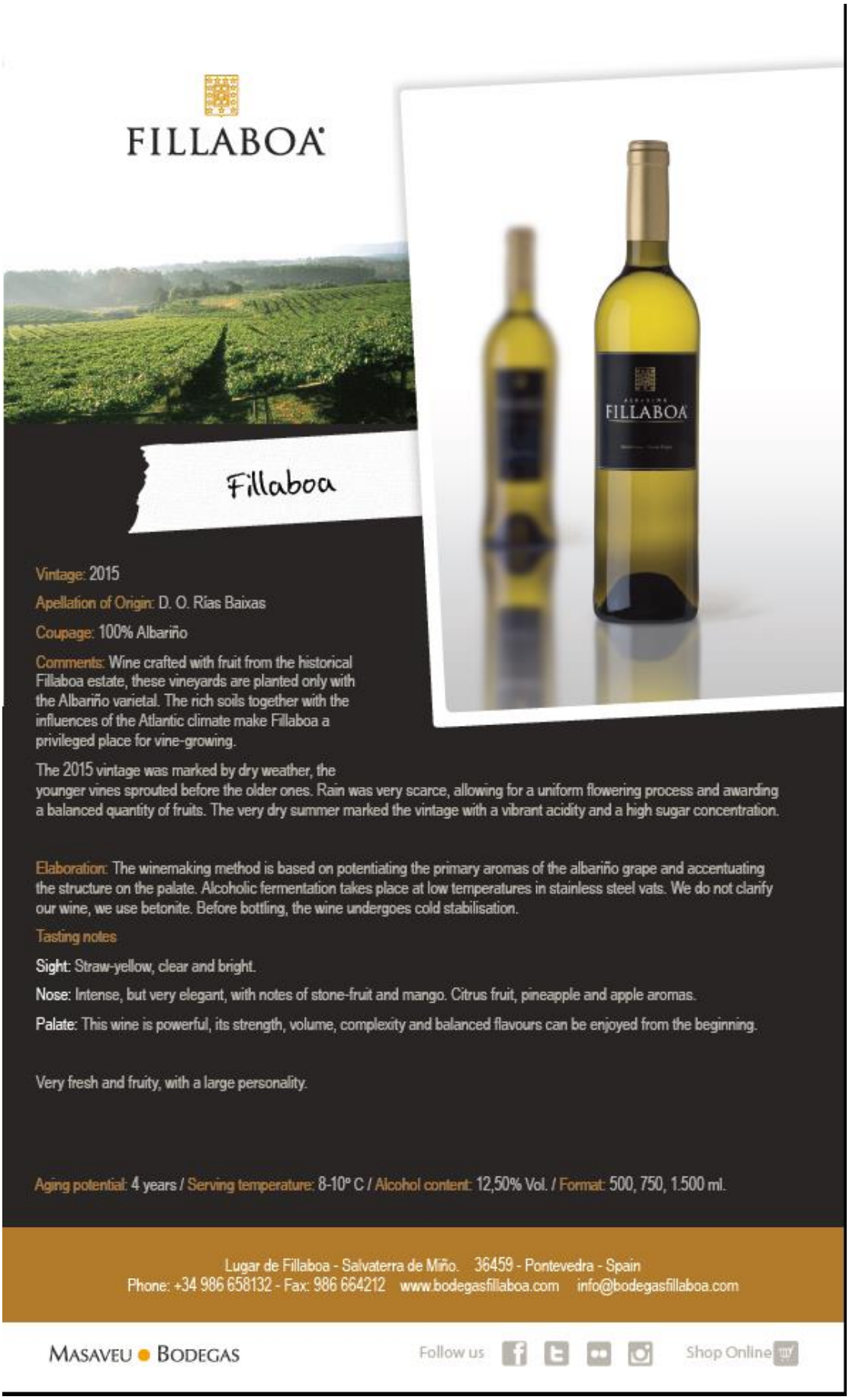
Jo roomalaiset aloittivat viininviljelyä täällä Galiciassa- niin hedelmällistä oli maaperä aivan meren rannalla.

Riax Baixas tunnetaan tänä päivänä valkoviineistään- niin myös Fillaboa. Fillaboa on moderni viinitalo, joka tuottaa moderneja ja elegantteja viinejä, viinejä jotka on tehty nautittaviksi.

Fillaboa sana tarkoittaa ”hyvä tytär” Galiciassa. Fillaboa on isoin viinitalo ja myös yksi vanhimmista# Property Register of Pontevedra”.

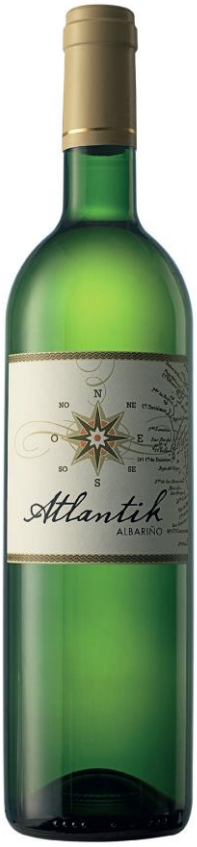
Fillaboa viljelee vain ja ainoastaan Albarino-rypälelajiketta.

Tuoteluetteloon




13,74/17,04/8 425 875 011 012

[Tuoteluetteloon]




FILLABOA


# Atlantik

Vuosikerta; **2016**

Alue; **D.O.Rias Baixas**

Rypäle; **100% Albarino**

Alkoholi; 12 %

Väri; **Vaalea vihertävän keltainen**

Tuoksu; **Raikas, hedelmäinen, sitrusta, (leikattua ruohoa).**

Maku; **Kuiva, erittäin raikas, hapokas, sitruunainen, omena voimakkaimpana hedelmistä.**

Tarjoilulämpötila; 8-10$^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **Kesäinen salaatti sekä pikkupurtavat.**

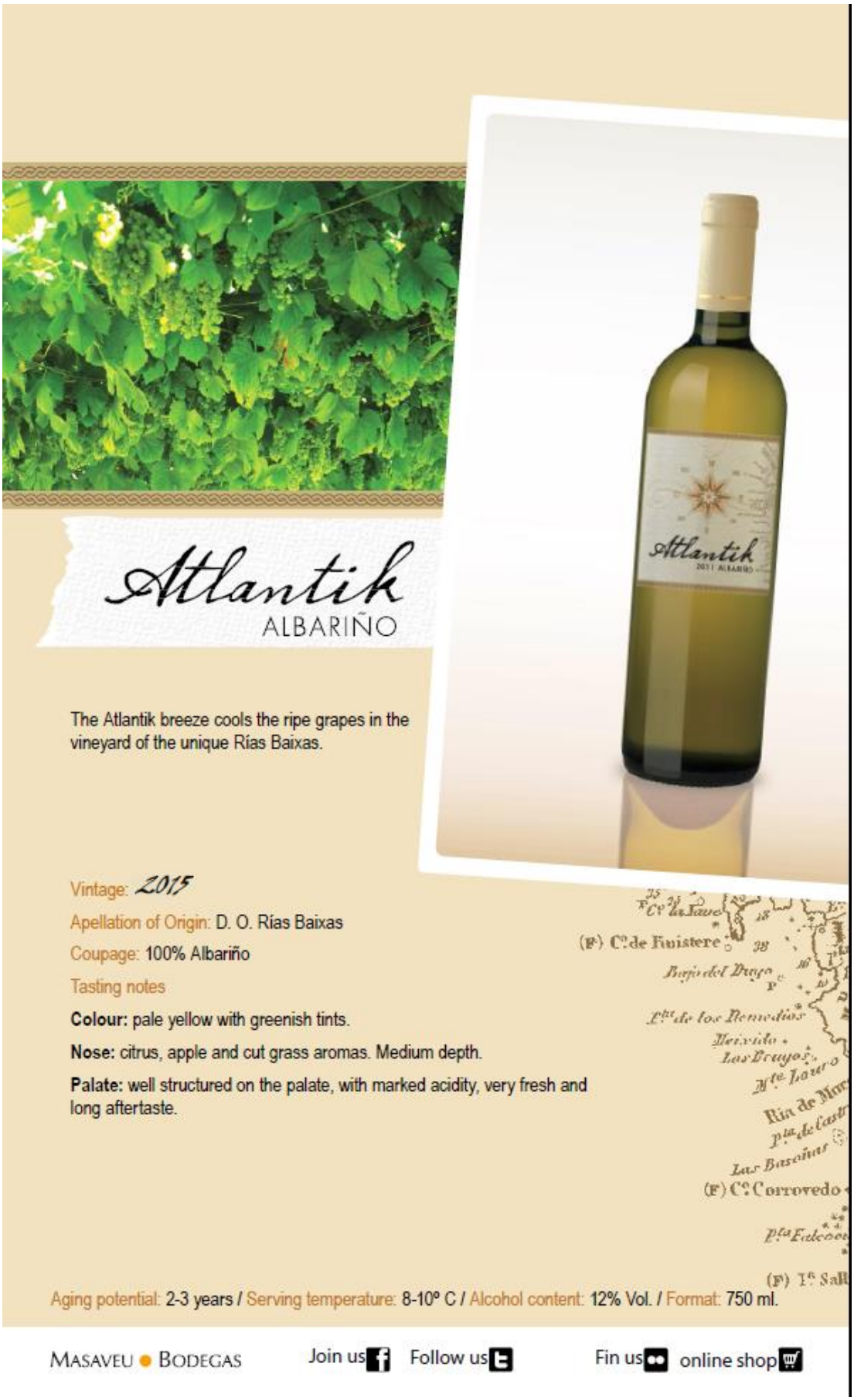
Jo roomalaiset aloittivat viininviljelyä täällä Galiciassa- niin hedelmällistä oli maaperä aivan meren rannalla.

Riax Baixas tunnetaan tänä päivänä valkoviineistään- niin myös Fillaboa. Fillaboa on moderni viinitalo, joka tuottaa moderneja ja elegantteja viinejä, viinejä jotka on tehty nautittaviksi.

Fillaboa sana tarkoittaa ”hyvä tytär” Galiciassa. Fillaboa on isoin viinitalo ja myös yksi vanhimmista# Property Register of Pontevedra”.

Fillaboa viljelee vain ja ainoastaan Albarino-rypälelajiketta.

Tuoteluetteloon




9,46/11,73/8 425 875 010 015

Tuoteluetteloon


# Pagos de Araiz Rosado

Vuosikerta; 2016

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **100% Garnacha**

Alkoholi; 14 %

Väri; **kaunis kevyt mansikanpunainen**

Tuoksu; **Makeita punaisia marjoja ja mansikkaa, myös ruusun aromeja**

Maku; **Raikas, hedelmäinen, miellyttävä, kevyt lime, mansikka ja makeus tasapainossa happojen kanssa.**

Pitkä jälkimaku- et vain tahdo lopettaa viinin nauttimista.

Tarjoilulämpötila; 8-10 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; nautitaan nuorena

Ruokasuositus; **Parhaimmillaan picnic, buffet, alkupalat. Sopii myös vaaleat lihat ,kalat ja kasvikset.**

Erittäin monikäyttöinen viini!

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vierailet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.

Tuoteluetteloon


8,03/9,96/8 437 005 894 006
Tuoteluetteloon

PAGOS DE ARAIZ

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Pagos de Araiz Roble

Vuosikerta; 2015

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **Tempranillo, Cabernet Sauvignon ja Graciano**

Alkoholi; 14 %

Väri; **intensiivinen punainen**

Tuoksu; **kypsää punaista marjaa, boysenmarjaa ja hieman mausteita**

Maku; **Tasapainoinen, hedelmäinen, kevyen tanniininen.**

Viini on raikas ja nautittavissa.

Tarjoilulämpötila; 18 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 6 vuotta

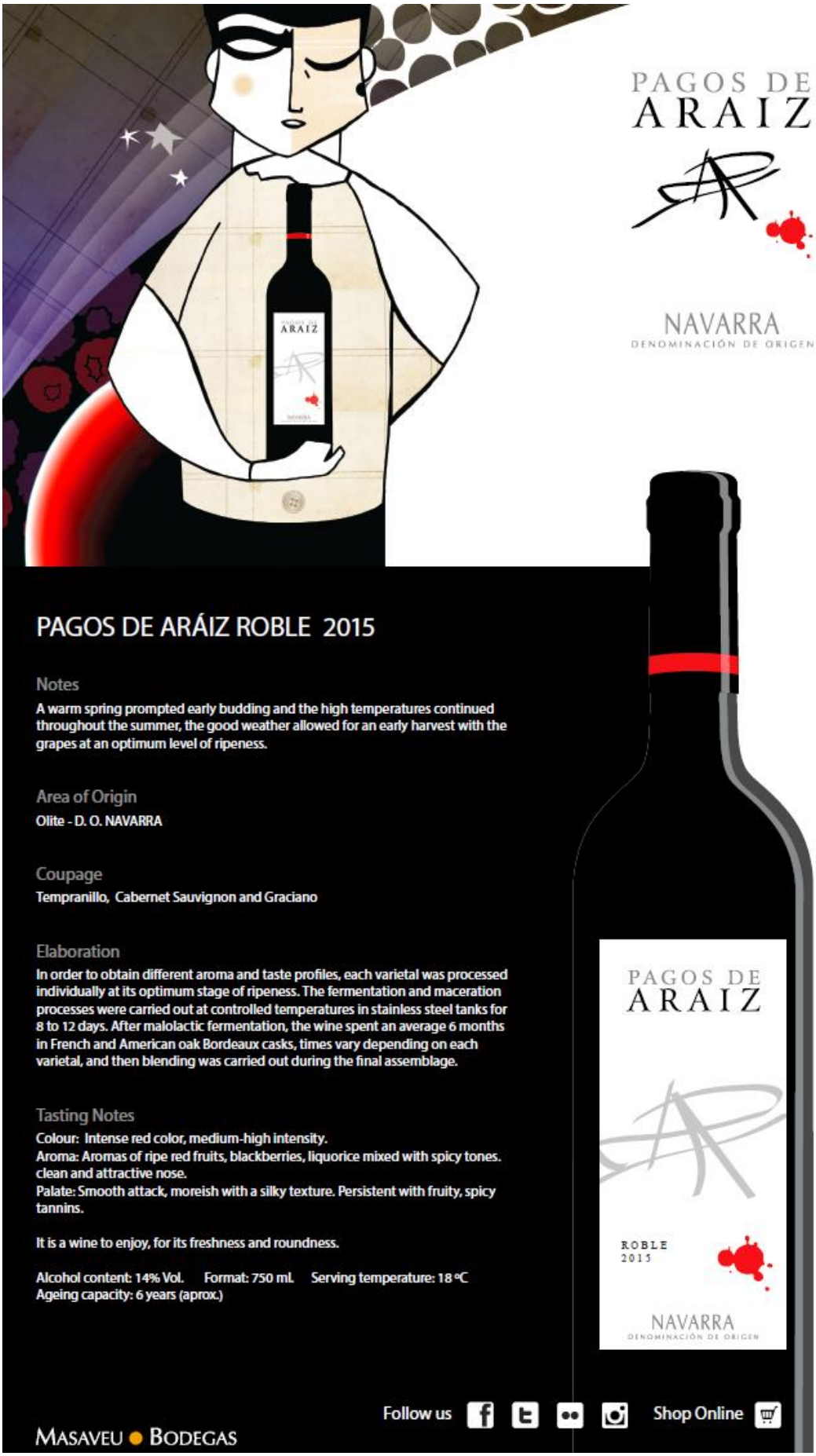
Kypsytys;  6 kk tynnyrissä

Ruokasuositus; **pihvi ja maustevoi**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vierailet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.
Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin.
Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.

Tuoteluetteloon

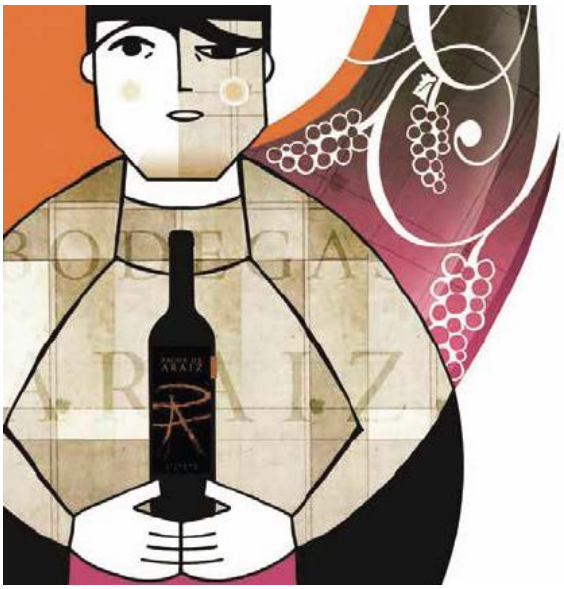



7,83/9,71/8 437 005 894 105

Tuoteluetteloon


PAGOS DE
ARAIZ

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# Pagos de Araiz Crianza

Vuosikerta; 2014

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **Syrah, Tempranillo, Merlot ja Cabernet Sauvignon**

Alkoholi; 14 %

Väri; **ruskeaan taipuva syvä punainen**

Tuoksu; **Tasapainoinen, elegantti. Raikkaita punaisia marjoja, villi boysenmarjaa ja karpaloa, vuoriston yrttejä ja pippuria**

Maku; **Harmoninen ja raikas viini, jossa miellyttävä rakenne ja loistava tasapaino. Tanniinit tasapainottavat loppua kohti ja jälkimaussa löytyy hieman mausteita.**

Tarjoilulämpötila; 18 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 12 vuotta

Kypsytys; 11 kk tammessa

Ruokasuositus; **Liha ruoat laidasta laitaan**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vierailet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.

Tuoteluetteloon


8,92/11,06/8 437 005 894 204

Tuoteluetteloon


PAGOS DE ARAIZ

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN


# Pagos de Araiz Blaneo

Vuosikerta; 2015

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **100 % Syrah**

Alkoholi; 14,5 %

Väri; **intensiivinen sinipunainen, melkein musta**

Tuoksu**; pehmeä, täyteläinen, hillomainen, mustaherukkaa, balsamicoa ja mausteita.**

Maku; **täyteläinen, tasapainoinen, pehmeä, silkkinen, voimakas, raikas ja luonnollinen.**

Tarjoilulämpötila; 18 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; nautitaan nuorena

Kypsytys; 10 kk tammessa

Ruokasuositus; **Grilliruoka**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vierailet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.

Tuoteluetteloon


14,48/17,96/8 437 005 894 600

[Tuoteluetteloon]


PAGOS DE
ARAIZ

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Pagos de Araiz Joven

Vuosikerta; 2015

Alue; **D.O.Navarra**

Rypäle; **75 % Tempranillo, 18 % Garnacha, 5 % Cabernet-Sauvignon, 2 % muut**

Alkoholi; 13,5 %

Väri; **punasinertävä**

Tuoksu; **punaista marjaa, kirsikkaa ja vadelmaa jossa himpun verran lakritsia.**

Maku; **miellyttävä raikasta marjaa ja marjan makeutta, leikittelevä.**

Tarjoilulämpötila; 18 $^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; Nautitaan nuorena

Ruokasuositus; **Pasta, Pizza, Alkupalat, Buffet**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vierailet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.

Tuoteluetteloon


6,92/8,58/8 437 005 894 501

[Tuoteluetteloon]

STAGÅRD

# Grüner Veltliner Urban 2016 BIO

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; 100 % Grüner Veltliner

Alkoholi; **11,9 %**

Väri; kevyen keltainen

Tuoksu; **miellyttävän tasapainoinen, greippiä ja limeä**

Maku; **Kuiva, erittäin raikas, hapokas, sitruunainen, omena voimakkaimpana hedelmistä.**

Tarjoilulämpötila; 8-10$^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **Perus liharuoille, kevyille alkuruoille, kevyille uuniruoille, napostelulautaselle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Tuoteluetteloon

URBAN.GV 2016


## Character

Green-yellow with crystalline clarity. Aromas of yellow apple and pear with hints tobacco and spice in the nose. Soft flavours of grapefruit and lime in the finish.

## Terroir

The vines grow in terraced vineyards and in the plain.  Primary rock and loamy soil.

## Serving Suggestion

Serve with everyday fare, light starters and baked dishes. Approximate lifespan: 2 years.

## Analytical Values

Alcohol: 11,6 %Vol  accidity: 5,7‰  Residual Sugar: 4,8 g/

10,51/13,03/ 9 120 039 644 998

Tuoteluetteloon

STAGÅRD

# Riesling Urban 2016 BIO

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Riesling**

Alkoholi; **11,5 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; Raikas, hedelmäinen, tasapainoinen

Maku; **Raikas, hapokas, pirteä, aprikoosia.**

Tarjoilulämpötila; 8-10$^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **Häihin, buffa-viini, juhliin. Kevyet kalaruoat ja linnut.**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Tuoteluetteloon

URBAN.R 2016



Character AT- BIO-402

Fresh vineyard peach and apricote in the bouquet. Juicy stone fruit and delicate citrus notes on the palette, light and racy.

Analytical Values

Alcohol: 11,7 %Vol  Accidity: 7,6 ‰  Residual Sugar: 3,4g/l

Terroir

Cultivated in terraced vineyards and patches in the plain. Gravel and slightly loamy soils.

Serving Suggestion

Serve with fish dishes, soups, poultry, dried ham, salads and vegetarian dishes. Approximate lifespan: 3 years.

Awards

10,51/13,03/ 9 120 039 645 315

Tuoteluetteloon


STAGÅRD

## Grüner Veltliner HANDWERK 2016 BIO

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100% Grüner Veltliner**

Alkoholi; **12,5 %**

Väri; **kullan keltainen**

Tuoksu; **Täyteläinen, mausteinen ja leveä**

Maku; **täyteläinen, tasapainoinen, leveä , mausteinen, mineraalinen, maukas.**

Tarjoilulämpötila; 8-10$^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 3-4 vuotta

Ruokasuositus; **Grillattu kala – vaalea liha, alkuruoille, Blinille, Maukkaille salaateille, aasialaiselle ruoalle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Tuoteluetteloon

GV HANDWERK 2016


## Character

Golden straw yellow, fruity and open in the nose, flavours of fresh ripe green apples with hints of citrus fruit and wild flowers. Juicy and round with an elegant structure, soft notes of pineapple and grapefruit, well integrated acitidy, finishes with a light touch of tropical fruit.

## Analytical Values

Alcohol: 12,5 % vol  Acidity: 5,2 ‰  Residual Sugar: 2,8g/l

## Terroir

The grapes are selected from the south side mountain- and terraced vineyards of Danzern & Pitschental - Großlage Pfaffenberg. The soil is mineralic and rich in limestone.

## Serving Suggestion

Accompanying any dish, this wine is great with grilled fish, light starters, salads, baked dishes and pasta dishes. Approximate lifespan: 4 years.

12,37/15,34/ 9 120 039 645 360

Tuoteluetteloon


STAGÅRD

# Riesling HANDWERK 2016

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Riesling**

Alkoholi; **12,7 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; **Raikashapokkuus, hedelmäinen**

Maku; **Kuiva, tasapainoinen, elegantti, harmoninen, toki hapokas ja hedelmäinen**

Tarjoilulämpötila; 8-10$^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 v

Ruokasuositus; **Grillattu kala, linnut, salaatit, kasvis- ja rapuruoat**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Tuoteluetteloon

# RIESLING HANDWERK 2016


## Character

Mild aromas of stone fruit with hints of apricot lead into herbal notes. Elegant bouquet, ripe fruit, pleasant sweetness, finishes with a light hint of lemon.

## Analytical Values

Alcohol: 12,7 % vol  Acidity: 7,3 ‰  Residual Sugar: 5,3 g/l

## Terroir

The grapes selected for this Riesling come from a mountain vineyard, situated 350 metres above mean sea level. Barren granite soil and the extraordinary exposure of the vineyard create features such as classic fruit and minerality in the wine.

### Serving Suggestion

A wonderful and versatile food companion! Perfect with grilled fish dishes, gratines, poultry, salads and vegetarian dishes. Approximate lifespan: until 2015.

13,61/16,88/ 9 120 039 645 391

Tuoteluetteloon


STAGÅRD

# Weissburgunder HANDWERK BIO 2016

Vuosikerta; **2016**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 %  Weissburgunder** ( = Pinot Blanc)

Alkoholi; **12,8 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; **Voimakas, vaaleita kukkia, persikkaa, hieman mantelia.**

Maku; **Tasapainoinen, lempeä, pitkä, mausteinen.**

Tarjoilulämpötila; 8-10$^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; 3-4 vuotta

Ruokasuositus; **Parsalle, grillatulle vaalealle lihalle- kevyille alkuruoille, jopa pastalle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Tuoteluetteloon

## Weissburgunder HANDWERK BIO 2016


Character

White petals and white peach. Almonds and quinces. Fresh and precise. Tender and restrained. Asparagous and sushi. In short: a wine for the sunny season.

Analytical Values

Alcohol: 12,8% Vol  Accidity: 4,7 ‰  Sugar: 3,7 g/l

Terroir

Not every grape variety grows everywhere the same way. Riesling prefers schist, Veltliner likes gneiss and loess, the best Chardonnays grow on lime. Weissburgunder  feels comfortable on loess & clay which support his classic soft, creamy and baroque texture. This soil-structure can be found on the slopes of the Goldberg where hard rock slowly level-off into the valley.

Serving Suggestion

Cheese, Asian cuisine, Asparagous and sushi and a universal dinner wine

13,61/16,88/9 120 089 645 421

Tuoteluetteloon


STAGÅRD

## Grüner Veltliner D.U. 2015

Vuosikerta; **2015**

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Grüner Veltliner**

Alkoholi; **13 %**

Väri; **oljen keltainen**

Tuoksu; **tyylikäs, tasapainoinen, kuivattuja yrttejä, salviaa, lakritsia, tuoretta raastettua omenaa**

Maku; **Täyteläinen, tasapainoinen, harmoninen, pehmeä, mausteinen, moniulotteinen**.

Tarjoilulämpötila; 8-10$^{o}$C

Ikääntymispotentiaali; pitkä ikäinen

Ruokasuositus; **nautittavaksi sellaisenaan, itävaltalaisen ja kansainvälisen keittiöön ruoille. Moniottelija.**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.

Tuoteluetteloon

# Grüner Veltliner D.U. 2015



AT- BIO-402

## Character

We dedicate the last day of harvest to this wine. After the spontaneous fermentation in stainless steel tanks, the wine has spent 25 months without sulfit in oak barrel.. Aromas of dried herbs, sage, liquorice and finely grated, ripened apples. A nose of spruce-like forest is very typical for this wine. Compact palette, powerful, impressive minerality and acidity balance the wine to perfection. Decanting unfolds the beautiful bouquet of the wine.

## Analytical Values

Alcohol: 13 % vol  Acidity: 4,1 ‰  Residual Sugar: 1 g/l  Harvest Sugar:  22°

## Terroir

The mountain of Goldberg is not very steep, but close to 300 metres high. The granite-rich residual soil covered in a layer of sandy 'braunerde' together with the full access of the evening sun give this wine its character. Solely the supreme grapes are selected for this wine.

## Serving Suggestion

This elegant and sophisticated wine goes well with fine and festive Austrian or international cousines. Approximate lifespan: minimum until 2025.

19,32/23,95/9 120 039 645 ___

Tuoteluetteloon





BIASIOTTO

## Prosecco Spumante DOC Extra Dry

Alue; **Veneto**

Rypäle; **Glera**

Alkoholi; 11,5 %

Väri; **vaalea oljenkeltainen**

Tuoksu; hedelmäinen, omenaa, banaania ja persikkaa, lisänä persikkaa

Maku; **hieman makea- mutta ei sokerinen, raikas, miellyttävät**

Tarjoilulämpötila; 8-10 $^{o}$C

Jälkisokeri; 17 g/l

Hapot; 8,2 g/l

Ruokasuositus; **Aperitiiviksi, kevyiden alkuruokien kanssa ja illan päätteeksi**

Andrea Biasiotton tila sijaitsee Venetossa, pohjoisessa Italiassa. Talo on perheyritys neljännessä polvessa.

Luigi – perustajan lapsenlapsi laittoi intohimonsa viineihin tehden suuren työn muuttaen perusviinin korkealaatuiseksi. Nykyisin 25 ha tilalla tehdään kuohuviiniä, valko- ja punaviiniä.

Luigin jalanjäljissä taloa hoitaa nykyään hänen poikansa Andrea ja tyttärensä Tatiana. Nyt perheen ideologia on seurata prosessia tarkasti sekaantumatta siihen koko ajan jatkaakseen tuotteiden korkeaa laatua.

Tuoteluetteloon

# PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY
# "Andrea Biasiotto" - Millesimato

- **Grapes:** Glera
- **Area of production:** the Prosecco DOC Area
- **Cultivation system:** cappuccina or double inversion
- **Number of plants per hectare:** 2,800 approx.
- **Production per hectare:** 160 quintals
- **Grape harvest:** mid-late September
- **Main characteristics of must at pressing:** sugar about 17%, fixed acidity (expressed in tartaric acid) 8,2 g/l, Ph 3,0.


## Methodology

After the harvest, the grapes are poured into a stainless steel trailer and immediately transferred to the wine-press, which separates the stalks from the grapes and subsequently presses the grapes.
After this, the pulp is transferred into the soft press, which extracts all the must without exerting high pressure and then separates the skin from the liquid part.
At this point the must is transferred into the steel vats at a controlled temperature where the alcoholic fermentation starts after the addition of selected yeast. This last phase is very important and significant for the final bouquet of the product (fermentation temperature 18°C). This is how to obtain the base product for the production of the sparkling wine, which with the addition of cane sugar and selected yeast, is transferred to an autoclave for the re-fermentation and the acquisition of froth.
Once the sparkling wine has been obtained, it has to cool down to about -2 C° for a period which goes from one to three months, always in close contact with the inert dregs of refermentation.
The last phase is the bottling, which is carried out with steam sterilized steel isobaric machinery and without the use of any chemical products.

## Tasting profile

**Colour:** pale straw coloured yellow with or without greenish reflections depending on the time of year, brilliant with a fine and persistent beading.
**Bouquet:** intense fragrances with aromatic and fruity notes of apple, banana and peach, but also with flowery notes and a complete sensation of softness and candour.
**Taste:** slightly sweet but not sugary (residual sugar 12-14 gr./l.); fresh and soft with a pleasant finish and a delightful and characteristic aftertaste.
**Pairings:** the food and wine matching follows that of the still version (first dishes of low aromatic intensity, with vegetables or with seafood; second dishes of lightly spiced fish) but this wine has a great coupling with hors-d'oeuvres and is perfect as an aperitif, on its own or with various appetizers.

*Classified as the best Prosecco DOC in Italy in the 2016 Guide "Annuario dei migliori vini italiani" by Luca Maroni.*

**Azienda Agricola Biasiotto S.AG.S**
**via Piave, 16 - 32038 QUERO VAS (BL) Tel.0439/788000 - Fax 0439/787734**
**Unità Locale: Via Palazzo, 26 - 33033 MUSCLETTO DI CODROIPO (UD)**
**www.vinibiasiotto.it - info@vinibiasiotto.it**

10,02/12,42/8 425 875 010 015