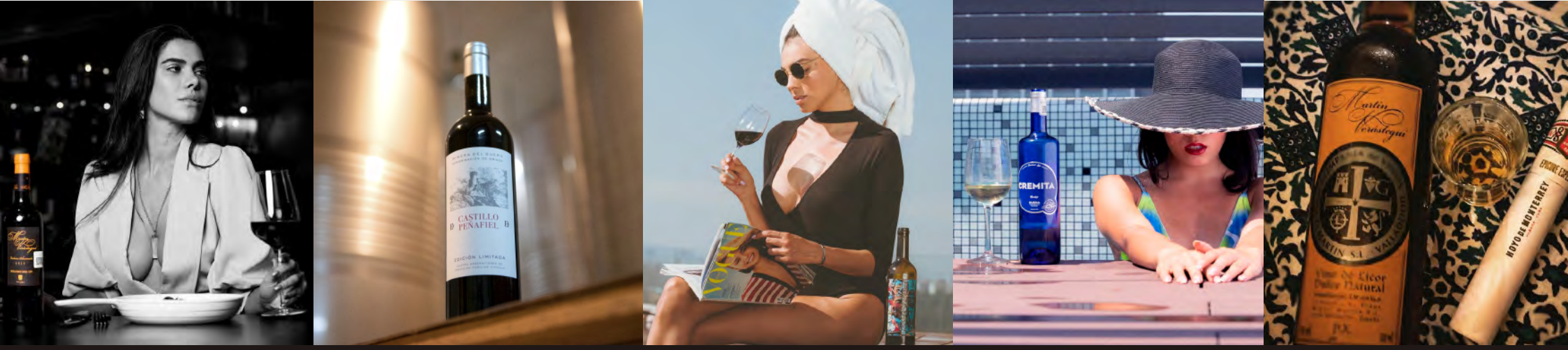


Catálogo

20
PIES
.EU

@martinverasteguivs

/ martin verastegui v. s.

Precio botella
21,20 €

Precio caja
127,20 €

Martín Verástegui V.S. 2018

Color intenso, rojo picota con ribetes granates. Aroma de mermelada de frutos rojos e higo, café con leche, toffe y vainilla. En boca, carnoso, fruta negra madura con ligeros tonos especiados y minerales.

Variedad:

Tempranillo 85%. Garnacha 15% procedente de viñas viejas a más de 750m de altitud de la zona de Castilla y León.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas, despalillado y estrujado con remontadas diarias.

Crianza:

12 meses de roble americano y trasegado 6 meses más a roble francés de grano fino con diferentes tostados y 12 meses más de botella.

Conservación:

Almacenar en sitio fresco y sin luz, evitando los cambios bruscos de temperatura. Al ser un vino de guarda y por sus inexistentes tratamientos, podrá tener alguna decantación.

CASTILLO DE PEÑAFIEL

EDICION LIMITADA

Vino de color rojo picota con ribetes marrones anaranjados. Aromas a frutas negras maduras del bosque, tostados, fruta, vainillay aroma a capuchino. Redondo y carnoso con taninos dulces, con notas a caramelo, ciruela pasa y recuerdos mantecosos.

Variedad:

Tempranillo 100% proviene de cepas viejas.

Elaboración:

Cosecha y selección manual, fermentación alcohólica controlada a 28 °C en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble.

Crianza:

9 meses en barricas francesas y 9 meses en barricas americanas.

Conservación:

Conservar en un lugar frío y mantener en posición horizontal.

@vinocastillodepenafiel

/Castillo De Peñafiel D.O. Ribera del Duero

Precio botella
18,00 €

Precio caja
108,00 €

CASTILLO DE PEÑAFIEL

CRIANZA

Vino de color cereza picota. Aroma a frutas del bosque maduras,
como la grosella y el arándano con olores especiados, tostados con un toque de tabaco y vainilla. En boca es redondo, carnoso, con taninos aterciopelados y un elegante retrogusto.

@vinocastillodepenafiel

/Castillo De Peñafiel D.O. Ribera del Duero

Precio botella
14,00 €

Precio caja
84,00 €

Variedad:

Tempranillo 100% proviene de cepas viejas.

Elaboración:

Cosecha y selección manual, fermentación alcohólica controlada a 28 °C en depósitos de acero inoxidable y barricas de madera.

Crianza:

6 meses en barricas francesas y 6 meses en barricas americanas.

Conservación:

Conservar en un lugar frío y mantener en posición horizontal.

CASTILLO DE PEÑAFIEL

ROBLE

Color cereza, intenso y limpio, tonos rojos berenjena. Aromas de frutas del bosque, vainilla y balsámicos. Equilibrado, con una buena estructura, taninos aterciopelados y redondos, suaves notas de café y vainillas.

Variedad:

Tempranillo 100% proviene de cepas viejas.

Elaboración:

Cosecha y selección manual, fermentación alcohólica controlada a 28 °C en depósitos de acero inoxidable y barricas de madera.

Crianza:

3 meses en barricas francesas y 3 meses en barricas americanas.

Conservación:

Conservar en un lugar frío y mantener en posición horizontal.

@vinocastillodepenafiel

/Castillo De Peñafiel D.O. Ribera del Duero

Precio botella
7,98 €

Precio caja
47,88 €

@alvaritomartinverastegui

/ vino alvarito martin verastegui

ALVARITO

Martín Verástegui

Respeta la dualidad de la mente, la doble percepción y la complejidad de las personas. Su carácter varía en función de las circunstancias, a veces, sin motivo. Se entiende pero se vuelve contradictorio. Lo que le hace especial es que transmite la felicidad, el egocentrismo, la imaginación y la inquietud de los niños.

Variedad:

Tempranillo 100% procedente de viñas viejas a más de 750 m de altitud de la zona de Castilla y León.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas, despalillado y estrujado con remontadas diarias.

Crianza:

10 meses en barrica de roble.

Conservación:

Almacenar en sitio fresco y sin luz, evitando los cambios bruscos de temperarura.

ALVARITO

Precio botella
6,50 €

Precio caja
78,00 €

Summer Line

CREMITA

Beach & Mountain Wine Style

Martín Verástegui

Vino que proviene de la mejor región de España en lo que a blancos se refiere. La cuidada selección del terroir, la mejor uva y un claro mimo en bodega gestan un vino extraordinario. CREMITA es un vino con reminiscencias veraniegas. Un viaje de relajación donde se aprende a disfrutar en el camino sin importar el destino.

Antes incluso de saborearlo hace que el propio organismo genere endorfinas amplificando el estado de bienestar y felicidad.

Proyecto estudiado y certificado por el consultor D. Pedro Santa María Pozo, experto y especialista en canalización de la felicidad.

Variedad:

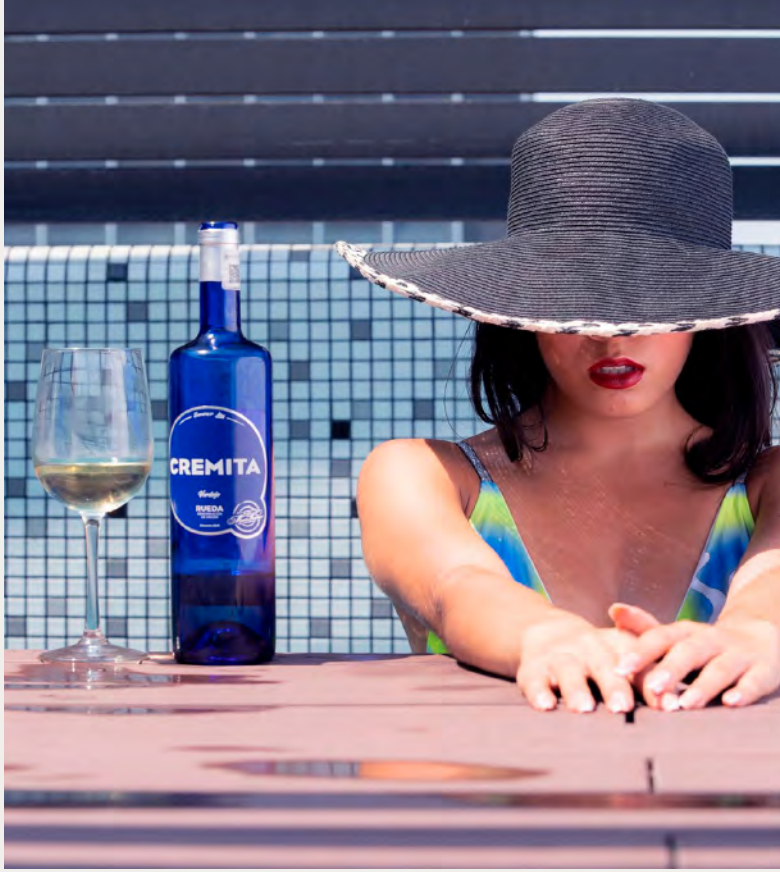
Verdejo. NOTAS: Pera blanca, cítricos, manzana verde.

Elaboración:

Cosecha y selección manual, fermentación alcohólica controlada a 28 °C en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble.

Conservación:

Conservar en un lugar frío y mantener en posición horizontal.



@cremitawine

\cremitawines

Precio botella
6,95 €

Precio caja
83,40 €

Martin Verastegui PX

Color dorado intenso, brillante y con una lágrima glicero alcohólica muy destacada.
Aroma a frutas secas, miel y flores. En boca es sabroso y goloso.

Variedad:

Pedro Ximenez, procedente de viñas viejas en vaso de la zona de Castilla y León.

Elaboración:

Vendimia tardía y pequeña adición de alcohol vínico durante la fermentación junto con azúcar natural de la propia uva.

Crianza:

Cuatro años en depósito de hormigón por oxigenación y oxidación.

Conservación:

Almacenar en un lugar fesco y sin luz evitando cambios bruscos de temperatura. Al no estar estabilizado podría encontrarse alguna precipitacion en el corcho o botella.

@20pies.eu

/20pies.eu

Precio botella
5,70 €

Precio caja
34,20 €

Martin Verastegui Fermentación en Barrica

Color amarillo brillante con reflejos dorados. Aromas a manzana madura con almendra junto con tostados y ahumados. En boca se encuentra un vino con cuerpo y sabroso. Fruta y madera se funden consiguiendo un vino redondo y muy equilibrado.

Variedad:

Verdejo 100% procedente de viñas viejas en vaso, de la zona de Castilla y León. Añada 2008.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas, fermentación en bariica durante 20 días, por el método de battonage.

Crianza:

4 meses en barrica de roble francés y diez meses de botella antes de salir al mercado.

Conservación:

Almacenar en un lugar fesco y sin luz evitando cambios bruscos de temperatura. Una conservación incorrecta puede generar precipitación en el corcho o fondo de la botella.

@20pies.eu

/20pies.eu

Precio botella
14,00 €

Precio caja
84,00 €

PALLINI LIMONCELLO

Pallini Limoncello es un licor natural producido en Italia desde Pallini obtenido desde 1875. Procede en exclusividad de la costa de Amalfi, con limones recogidos de manera manual, se ponen en infusión de inmediato, por lo que su frescura y sabor están encerrados en cada botella para que pueda disfrutarlo en cualquier momento.

Sabor:

Es un licor de sabor afrutado, producido con la cáscara de limón cultivado con métodos tradicionales y cosechado a mano en las terrazas de la costa de Amalfi.

Pallini Limoncello es un licor natural producido en Italia desde 1875. La infusión está hecha de preciosos limones suaves procedentes exclusivamente de la costa de Amalfi. Los limones recolectados a mano se recogen y se procesan inmediatamente para que su frescura y sabor se incluyan en casa botella.

Pais:	Grado Alcohólico:
Italia	26% Vol.

Precio botella
15,20 €

Precio caja
91,20 €

PALLINI
LIMONCELLO 3 litros

Pallini Limoncello es un licor natural producido en Italia desde Pallini obtenido desde 1875. Procede en exclusividad de la costa de Amalfi, con limones recogidos de manera manual, se ponen en infusión de inmediato, por lo que su frescura y sabor están encerrados en cada botella para que pueda disfrutarlo en cualquier momento.

Sabor:

Es un licor de sabor afrutado, producido con la cáscara de limón cultivado con métodos tradicionales y cosechado a mano en las terrazas de la costa de Amalfi.

Pallini Limoncello es un licor natural producido en Italia desde 1875. La infusión está hecha de preciosos limones suaves procedentes exclusivamente de la costa de Amalfi. Los limones recolectados a mano se recogen y se procesan inmediatamente para que su frescura y sabor se incluyan en casa botella.

Pais:	Grado Alcohólico:
Italia	26% Vol.

Precio botella
60,00 €

Sacacorchos Alvarito

Sacacorchos de 20 tiempos para descorchar tu vino homenaje a las personas imperfectas

Precio
7,00 €

Estuche de 3 botellas
Alvarito

Precio Estuche
3 botellas
19,50 €

Precio Estuche
solo
2,00 €

Bañera #CremitaMoments

Deja que tu vino tome un baño mientras se
pone a punto en estas hermosas cubiteras

Precio bañera
pequeña
20,00 €

20
PIES
.EU

20
PIES
EU