



Vino que resulta aconsejable beber a corto plazo, ya que no mejora significativamente.



Vino que está en un momento adecuado de consumo, pero que puede guardarse un mínimo de tres años en los cuales mejora.



Vino que ya puede ser consumido pero en el que es previsible una evolución muy favorable, estar en plenitud en un plazo de 5 a 10 años.

 Clausuro  
del  
Vino

Esta selección se les servirá a partir del 6 de febrero de en caso de que no nos notifiquen lo contrario por teléfono.

**PARIS & PARIS**  
DISTRIBUCION DE BEBIDAS

Telfs. 950 14 14 99 - 14 16 09

Fax: 950 14 23 72

Pol. San Rafael s/n.

04230 - HUERCAL DE ALMERIA  
ALMERIA

plataforma

 LOS VINOS DEL  
CLAUSTRO  
ENERO-FEBRERO 2012

 Clausuro  
del  
Vino

*Club Enológico de Almería*

## CONDADO HAZA RESERVA 2007

**D. ORIGEN:**  
Ribera de Duero

**VARIEDADES:**  
100% Tempranillo

**ANALÍTICA:**  
Graduación alcohólica: 13,5%

**ELABORACIÓN Y CRIANZA:**  
Envejecimiento 22 meses en barrica de roble americano y 14 en botella.

**CATA:**  
Vista: picota cardenalicio. Nariz: elegante y complejo, fruta excelentemente madura, balsámicos, naranja confitada, maderas excelentemente integradas, fondo de regaliz, café y torrefactos. Boca: amplio, goloso, carnoso estructurado, taninos maduros elegantes, equilibrado, muy frutal en el paso de la boca, fresco y final potente, maderas de gran calidad.

**GASTRONOMÍA Y SERVICIO:**  
Se manifiesta mejor con una decantación previa en torno a 30 minutos. Su temperatura ideal ronda los 17° de temperatura y acompaña a estofados de carnes rojas, de caza menor de pelo y pluma y a guisos de ternera.



Envío de 1 Unidad

## REMIREZ DE GANUZA RESERVA 2004

**D. ORIGEN:**  
Rioja

**VARIEDADES:**  
90% Tempranillo y 10% Graciano.

**ANALÍTICA:**  
Graduación alcohólica: 14% Vol.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA:**  
Recolección manual de uva procedente de viñedos de una edad media de 60 años, en caja de 12 Kgr. y temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas por un periodo de 24 horas (4-6 grados), selección de uva en mesa, hombros de racimo despallado. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7.000 litros. Maloláctica en barrica nueva. La crianza transcurre durante 24 meses en barricas nuevas de roble (80% francés y 20% americano).

**CATA:**  
Guinda picota intenso, prácticamente opaco. Aroma de intensidad correcta, con la madera tostada en primer plano, recuerdos lácticos y un fondo de fruta negar bien madura. En boca es de cuerpo medio, con acidez correcta y fruta suficiente, pero con un final tremendamente tánico.



Envío de 1 Unidad

## HABLA NÚMERO 7

**D. ORIGEN:**  
Vino de la tierra de Extremadura

**VARIEDADES:**  
40% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo y 20% Petit Verdot.

**ANALÍTICA:**  
Grado alcohólico: 14,5% Vol.

**CATA:**  
Color cereza muy intenso. Aroma varietal, potente, expresivo, complejo, expresión frutal, espirituoso, muy tostado (torrefactado), chocolate. Boca potente, sabroso y complejo.



Envío de 1 Unidad