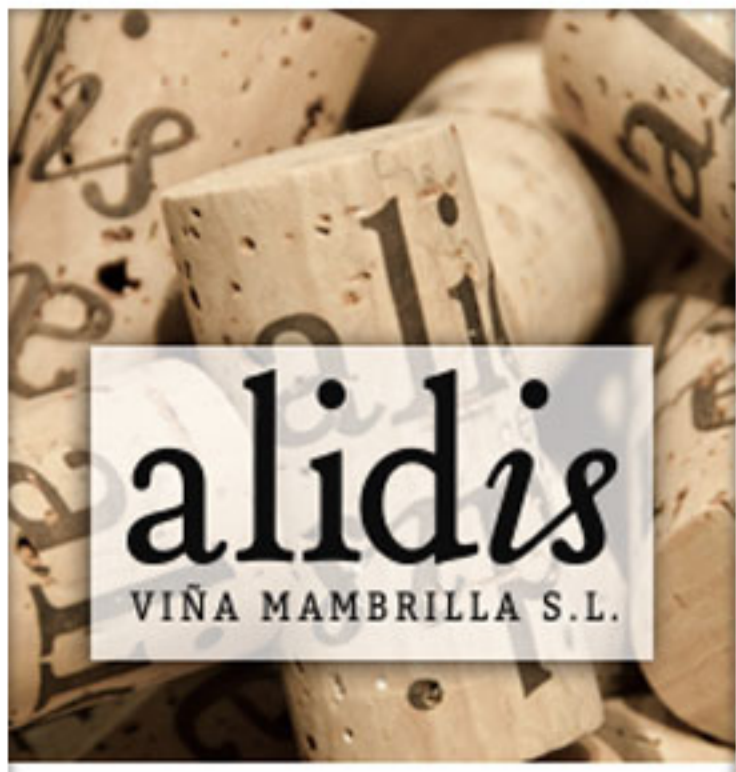


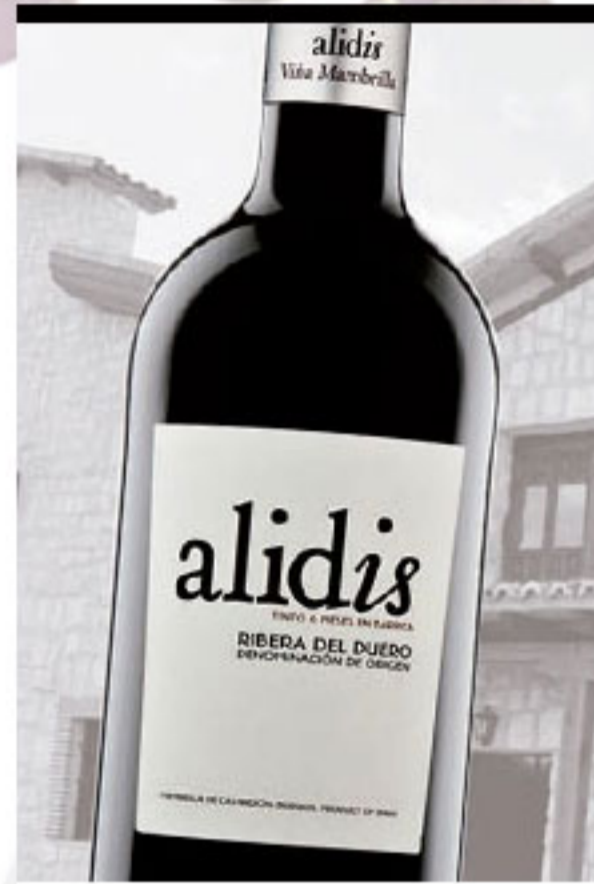
# BODEGA ALIDIS. VIÑA MAMBRILLA



**ALIDIS  
VIÑA MAMBRILLA**



**ALIDIS  
JOVEN**



**ALIDIS  
BARRICA**



**ALIDIS  
CRIANZA**



**ALIDIS  
RESERVA**



**ALIDIS  
GRAN RESERVA**



**ALIDIS  
EXPRESIÓN**



**ALIDIS  
VS**



# alidis



TINTO



# alidis



TINTO

#### FICHA DE CATA

Atractivo color rojo cereza.

En boca es ligero y fresco, fácil de beber y con un gusto final de fruta que perdura.

Muy equilibrado.

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % tinta del país.

#### MACERACIÓN

15 días a temperatura controlada, menor de 28 grados.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

15° C.

Elaborado exclusivamente con viñedos propios.

#### TASTING NOTES

Attractive cherry red colour.

Intense and fresh fruity aromas.

Light and fresh, easy to drink, with persistent fruity final notes.

Well-balanced.

#### VARIETAL COMPOSITION

100 % tempranillo.

#### MACERATION

Controlled temperature under 28° C, 15 days maceration.

#### RECOMMENDED CONSUMPTION

15° C.

Exclusively elaborated with grapes of our own vines.

BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.

BODEGAS VIÑA MAMBRILLA

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

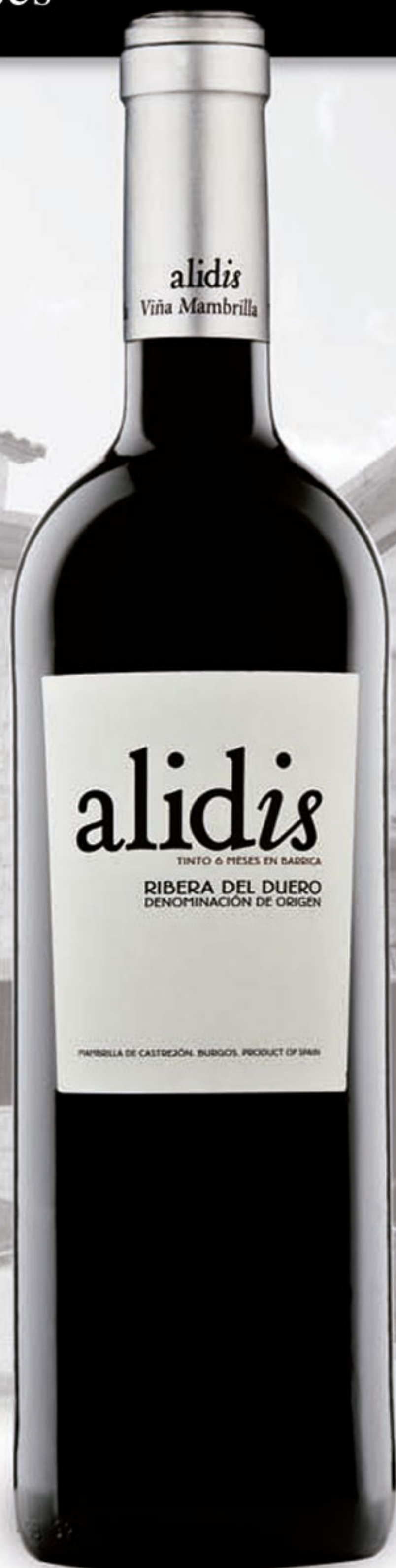
Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

[www.mambrilla.com](http://www.mambrilla.com) • e-mail: [bodega@mambrilla.com](mailto:bodega@mambrilla.com)



# alidis

 BARRICA  
6 meses



BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.



# alidis

## TINTO 6 MESES EN BARRICA

### FICHA DE CATA

Atractivo color rojo cereza.

Destacan las frutas rojas maduras, con suaves tonos de madera fina y tostada.

Es intenso, agradable y muy equilibrado, donde la madera no quita protagonismo a la fruta.

### VIÑEDOS DE ORIGEN

Viñedos propios, situados en laderas orientadas al sur, con suelo de cascajo y fondo arcilloso.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100 % tinta del país.

### MACERACIÓN

15 días a temperatura controlada menor de 28 grados.

### CRianza

Envejecido durante 180 días en barrica de roble.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C.

### TASTING NOTES

Attractive cherry red colour.

Highlights the mature red fruit, with soft toasted fine wood tones.

Intense and very nice balanced, where the wood does not diminish the fruit role.

### ORIGIN

Vineyards of our own, located in South faced slopes, with gravel soil and clayish bottom.

VARIETAL COMPOSITION: 100 % tempranillo.

### MACERATION

Controlled temperature under 28° C, 15 days maceration.

### AGEING:

Aged for 180 days in oak barrels.

RECOMMENDED CONSUMPTION: 16° C.

**BODEGAS VIÑA MAMBRILLA**

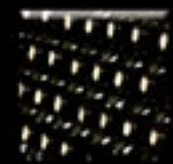
Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

[www.mambrilla.com](http://www.mambrilla.com) • e-mail: [bodega@mambrilla.com](mailto:bodega@mambrilla.com)



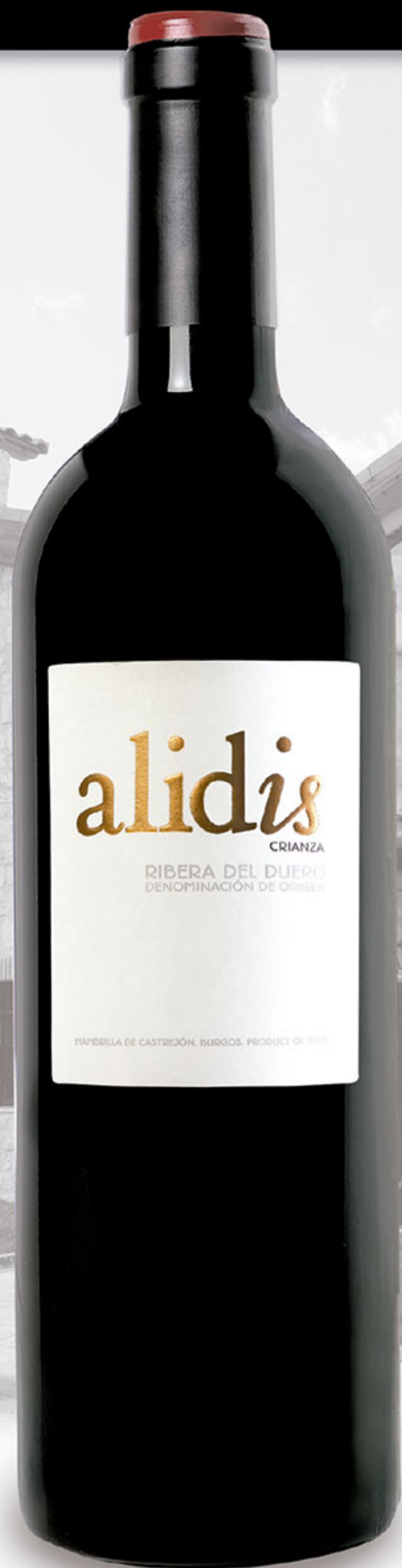
# alidis



CRIANZA



# alidis



BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.

## TINTO CRIANZA

### FICHA DE CATA

Atractivo color rojo picota intenso.  
Aroma equilibrado de fruta y roble.  
Sabor fino, suave y con cuerpo.  
Elaborado, exclusivamente con uvas de nuestros viñedos.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % tinta del país.

### CRIANZA

Estancia de 14 meses en barricas de roble americano y francés.

### MACERACIÓN

25 días, a temperatura controlada entre 25° - 27° C.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

17° C.

### TASTING NOTES

Attractive and intense cherry red colour.  
Well-balanced aroma between the fruit and oak wood.  
Fine smooth flavor and full bodied.  
Exclusively elaborated with grapes of our own vineyards.

### VARIETAL COMPOSITION

100% Tempranillo.

### AGEING

Aged 14 months in American and French oak barrels.

### MACERATION

25 days with controlled temperature between 25°-27° C.

### SERVING TEMPERATURE

17° C.

**B O D E G A S   V I Ñ A   M A M B R I L L A**

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tif.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444



# alidis



RESERVA



# alidis



BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.

## TINTO RESERVA

### FICHA DE CATA

Atractivo color rojo cereza fuerte.

En nariz destacan las frutas rojas y negras con recuerdos de toffe y café.

En boca resulta sabroso, con taninos vigorosos y bien integrados. Final persistente, balsámico y aterciopelado.

Elaborado exclusivamente con viñedos propios de más de 30 años de antigüedad.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % tinta del país.

### CRianza

20 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella.

### MACERACIÓN

30 días, a temperatura controlada entre 26° - 28° C.

### TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO

18 ° C.

### TASTING NOTES

Attractive and strong cherry red colour.

It smells of predominantly red and black berries with toffee and coffee hints.

It's succulent on the mouth with strong and well-integrated tanins. Balsamic and persistent velvet finish.

Exclusively elaborated with grapes of our own vines (more than 30 years of average age).

### VARIETAL COMPOSITION

100 % Tempranillo.

### AGEING

20 months in French oak barrels and 12 months in the bottle.

### MACERATION

30 days with controlled temperature between 26°-28° C.

### SERVING TEMPERATURE

18° C.

## BODEGAS VIÑA MAMBRILLA

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n  
09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)  
Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444  
[www.mambrilla.com](http://www.mambrilla.com)  
e-mail: [bodega@mambrilla.com](mailto:bodega@mambrilla.com)



MEDALLA DE ORO EN  
TEMPRANILLOS AL MUNDO



# alidis

GRAN  
RESERVA



BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.



# alidis

## GRAN RESERVA

**FICHA DE CATA:** Rojo rubí granatado muy brillante, con destellos ateados de capa media alta. Nariz intensa y de gran complejidad, marcada expresión de frutas rojas en confitura, toques de cacao, cuero, especias, alguna nota tostada y mucha vainilla. Fondo afrutado, guindas en licor o pasas al ron. En boca se muestra suave, untuoso, con cierto cuerpo y correcta acidez. Taninos firmes bastante pulidos, maduros, dulces y carnosos. Marcada expresión frutal. Persistente, equilibrado, consistente y muy maduro. Elaborado con uvas seleccionadas de los viñedos más viejos y con menor producción.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100 % tinta del país.

**MACERACIÓN:** Hasta 25 días antes de prensado. Temperatura de fermentación nunca superior a 30° C.

**CRianza:** 30 meses en barricas nuevas de roble americano y francés y 30 meses reposando en botella antes de salir a mercado.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18° C.

**ADVERTENCIA:** Debido a su elaboración natural sin aditivos químicos es posible encontrar algún precipitado en la botella, que no modifica sus cualidades organolépticas ni la calidad de las mismas, por ello recomendamos su decantación antes de servir en la mesa.

**TASTING NOTES:** Brilliant rubi garnet red with rust color flashes, upper-middle layer. Intense and highly complex nose, marked expression of fruit in jam. Hints of cocoa, leather, spice, some toasted note and much vanilla. Fruity cherries in liqueur or rum raisin background. In mouth it is soft, unctuous, with certain body and correct acidity. Firm pretty polished tannins, mature, sweet and fleshy. Marked fruity expression. Persistent and balanced. Consistent and very mature. Selected grapes from the oldest vineyards with minor production.

**VARIETAL COMPOSITION:** 100 % tempranillo.

**MACERATION:** up to 25 days before pressing. Fermentation temperature never exceeding 30° C.

**AGEING:** 30 months in new french oak barrels. 30 months resting in bottle prior to marketing.

**RECOMMENDED CONSUMPTION:** 18° C.

**WARNING:** Due to its natural development without chemical additives which ensure their stability, and taking into account the heavy phenolic of this wine, you may find some precipitate in the bottle, that does not change its organoleptic qualities and the quality of the same one. That is why we recommend its decanting before serving.

**B O D E G A S   V I Ñ A   M A M B R I L L A**

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

[www.mambrilla.com](http://www.mambrilla.com) • e-mail: [bodega@mambrilla.com](mailto:bodega@mambrilla.com)



# alidis



## EXPRESIÓN



# alidis



### ALIDIS-EXPRESIÓN

#### FICHA DE CATA

Rojo cereza picota de gran intensidad.

Destaca por la complejidad de sus aromas, apareciendo desde notas florales de pétalos azules, pasando por frutas rojas muy maduras, hasta llegar a tonos de café, cacao, vainilla y toffe.

Se muestra potente, estructurado y con mucho carácter. Resulta especialmente carnoso, redondo y goloso, con final intenso, envolvente y aterciopelado.

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % tinta del país.

#### CRianza

Permanencia en barrica de 24 meses aproximadamente.

#### TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO

16 - 18° C.

\* Se recomienda decantar.

#### TASTING NOTES

Intense cherry red colour.

Smell of remarkable complexity of aromas coming from floral notes of blue petals through mature red fruit to coffee, cocoa, vanilla and toffee tones.

It is strong and well structures on the mouth specially fleshy. Round and sweet with a surrounding and intense velvet finish.

#### VARIETAL COMPOSITION

100 % tempranillo.

#### AGEING

Ageing 100 % in oak barrells. Approximately 24 months according to tasting.

#### RECOMMENDED CONSUMPTION

16-18° C.

\* Decanting this wine is recommended.

#### BODEGAS VIÑA MAMBRILLA

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

[www.mambrilla.com](http://www.mambrilla.com) • e-mail: [bodega@mambrilla.com](mailto:bodega@mambrilla.com)

BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.



# alidis

VS



# alidis



## ALIDIS VS

**FICHA DE CATA:** Muy intenso y brillante, rojo cardenalicio con ribetes azules muy marcados. Muy intenso con notas de fruta muy madura, compota, bien integrados con la madera, muy elegante en nariz. Muy potente, la entrada es muy expresiva, marcando la fruta madura con notas especiales. De cuerpo largo y redondo, es un vino para degustar tranquilamente y en buena compañía.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100 % tinta del país.

**MACERACIÓN:** Según cata. Fermentación maloláctica, espontánea, controlada en barrica de roble francés.

**CRIANZA:** Permanencia en barrica: según cata 24 meses aproximadamente.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18° C.

**ADVERTENCIA:** Debido a su elaboración natural sin aditivos químicos que aseguren su estabilidad, y teniendo en cuenta la gran carga fenólica de este vino, es posible encontrar algún precipitado en la botella, que no modifica sus cualidades organolépticas ni la calidad de las mismas, por ello recomendamos su decantación antes de servir en la mesa.

**TASTING NOTES:** Very intense and brilliant, cardinal red with very pronounced blue borders. Very intense with mature fruity notes, compote, integrated well with the wood, very elegant in nose. Very powerful, the entry is very expressive, marking the mature fruit with special notes. Long-bodied and round, it is a wine to enjoy calmly in good company.

**VARIETAL COMPOSITION:** 100 % tempranillo.

**MACERATION:** According to tasting. Malo-lactic fermentation, spontaneous, controlled inside french oak barrels.

**AGEING:** in barrel according to tasting, approximately 24 months.

**RECOMMENDED CONSUMPTION:** 16-18° C.

**WARNING:** Due to its natural development without chemical additives which ensure their stability, and taking into account the heavy phenolic of this wine, you may find some precipitate in the bottle, that does not change its organoleptic qualities and the quality of the same one. That is why we recommend its decanting before serving.

**B O D E G A S V I Ñ A M A M B R I L L A**

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

[www.mambrilla.com](http://www.mambrilla.com) • e-mail: [bodega@mambrilla.com](mailto:bodega@mambrilla.com)

**B O D E G A S V I Ñ A M A M B R I L L A S . L .**