

BODEGA CASA DE ILLANA



CASA DE ILLANA



**ILLANA
ALMA**



**ILLANA
EXPRESSION**



**ILLANA
TRES DE CINCO**



**ILLANA EXPRESSION
PETIT VERDOT**



**ILLANA EXPRESSION
BOBAL**



**ILLANA
CARMEN**



**ILLANA
BOBAL**





**ILLANA
SELECCIÓN**



ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS



 Tipo de vino
Vino Blanco.
Joven.


 Tipo de uva
90% Sauvignon
Blanc.
10% Airén


 Grado alcohólico
13,5%

 Crianza
En deposito, 3 meses sobre lías finas

 Nota de cata

Es amarillo limón con irisaciones verdosas. En nariz, es elegante, especiado, herbal, fruta exótica. En boca, es amplio, sabroso, con buena acidez, untuoso y persistente.

 Recomendaciones de servicio
Ideal para acompañar con pescado blanco, mariscos, quesos suaves, sopas y cremas. Recomendamos servir a 6-8°C.


 Puntuaciones y menciones


- 89 puntos James Suckling, ed. 2018.
- Medalla de plata, Concurso Mundial Sauvignon Blanc, ed. 2018
- 89****puntos Guía Peñín, ed. 2018 (Casa de Illana Alma 2016)
- Medalla de plata en Bruselas (Casa de Illana Alma 2015)
- 89 puntos, Guía Peñín 2017 (4 estrellas, Casa de Illana Alma 2015)



ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS




 Tipo de vino
Vino tinto.
Joven.


 Tipo de uva
100%
Tempranillo


 Grado alcohólico
13,5 %

 Crianza
3 meses.

 Nota de cata

Vino de color rojo cereza con borde violáceo, limpio y brillante. En nariz, es láctico, intenso, con aromas florales y a fruta roja. En boca, es fresco, con buena acidez, frutoso y equilibrado.

 Recomendaciones de servicio
Ideal para acompañar con aperitivos, carnes blancas, pasta y quesos semicurados. Temperatura recomendada de servicio: 12-14°C

 Puntuaciones y menciones

- 90 puntos James Suckling, ed. 2018. (Expression Tempranillo 2017).
- Medalla de Oro, Concurso Internacional de Vinos Gilbert & Gaillard 2018 (Expression Tempranillo 2016).
- Medalla de Plata, Mundus Vini 2018 (Expression Tempranillo 2016).
- Mención especial del Jurado, Premios Decanter 2017 (Expression Tempranillo 2015).
- Medalla de Plata en Premios Baco 2016 (Expression Tempranillo 2015)
- Medalla de Plata en Berliner Wein Trophy 2016 (Expression Tempranillo 2015)



ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS



CASA DE ILLANA

TRES DE CINCO

2014

Variedades: 42% Tempranillo,
26% Syrah, 18% Cabernet Sauvignon
14% Bobal

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 14 meses barrica roble
francés.

Denominación de Origen: Ribera del
Júcar

Nota de cata: color rojo picota,
brillante y limpio, de capa media-
alta. Al olfato, es silvestre,
balsámico, especiado, floral, con
una fruta negra madura y un
tostado refinado. En boca, la
entrada es amplia y profunda.
Fresco y con volumen, tanino
equilibrado, intenso y elegante, con
agradable retronasal.

Maridaje: Perfecto para arroz,
queso, pasta, aves.

**Temperatura recomienda de
servicio:** 16-18°C.



ILLANA

BODEGAS Y VIÑEDOS



CASA DE ILLANA EXPRESSION PETIT VERDOT 2015

Variedades: 100% Petit Verdot

Grado Alcohólico: 14%

Crianza: 3 meses en barricas francesas y americanas

Denominación de Origen: Ribera del Júcar

Nota de Cata: Vino de color rojo cereza con borde violáceo, limpio y brillante. En nariz, destaca los aromas de moras, ciruelas negras y regaliz, aparecen notas balsámicas y especiadas.

Maridaje: Ideal para acompañar con carnes rojas, caza y guisos .

Temperatura recomendada de servicio: 12-14°C

Premios y reconocimientos:

- 85 puntos Guía Peñín



ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS

CASA DE ILLANA EXPRESSION BOBAL 2016

Variedades: 100% Bobal.

Grado Alcohólico: 13%.

Crianza: 3 meses en barricas francesas.

Denominación de Origen: Ribera del Júcar.

Nota de Cata: Este vino está elaborado con uvas seleccionadas de Bobal de nuestros propios viñedos, que le aportan a este vino una fruta fresca y elegante con recuerdos a cerezas y cassis. Con un tono rojo violáceo, tiene un equilibrio perfecto en boca de suavidad y persistencia en paladar.

Maridaje: Ideal para acompañar con carnes blancas, quesos y ensaladas .

Temperatura recomendada de servicio: 12-14°C

Premios y reconocimientos:


- 93 puntos, Guía del Vino Cotidiano, Los mejores vinos por debajo de 10€, ed. 2018-2019.








ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS




 Tipo de vino
Vino blanco


 Tipo de uva
100% Sauvignon
Blanc

 Grado alcohólico
13%


 Crianza
6 meses en barricas de 500L de roble francés, sobre lías finas.

 Nota de cata

Casa de Illana Carmen 2016 es un vino blanco fermentado en barrica, con una crianza de 6 meses sobre finas lías en barrica de roble francés de 500L. Marca un paso afianzado en el que Bodegas Illana camina hacia la elaboración de vinos de parcela, más personales y singulares. De color amarillo limón y denso, aroma intenso, notas de cítricos y frutos tropicales. En boca es sabroso, persistente, buena acidez y vivaz.

 Recomendaciones de servicio

Perfecto acompañamiento para quesos curados, foie, frutos secos, mariscos y pescados grasos. Temperatura recomendada de servicio 10-12°C.

 Puntuaciones y menciones

- 92 puntos James Suckling, ed. 2018 (Casa de Illana Carmen 2016).
- 91***** puntos Guía Peñín, ed. 2019 (Casa de Illana Carmen 2016).
- 91***** puntos Guía Peñín, ed. 2018 (Casa de Illana Carmen 2015).
- 91 ***** puntos Guía Peñín, ed. 2017 (Casa de Illana Carmen 2014).
- 90 puntos Guía Peñín, ed. 2016 (Casa de Illana Carmen 2013).



ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS



CASA DE ILLANA BOBAL 2014

Variedades: 100% Bobal

Grado Alcohólico: 14%

Crianza: 14 meses barrica nueva
Roble Francés 300L.

Denominación de Origen: Ribera del
Júcar

Este vino es nuestra apuesta decidida por mantener, conservar y respetar la variedad tradicional de nuestra comarca

Notas de cata: De color cereza, brillante y de capa media. En nariz destaca por aromas de tostados, hierbas de monte y fruta roja. Presenta buena acidez en boca, es especiado, con notas de taninos maduros y redondos.

Maridaje: Perfecto para carnes, patés, quesos, tapas, guisos.

Temperatura recomendada de servicio: 16-18°C

Puntuaciones:

90 Guía Peñín

90 The wine Advocate



ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS



CASA DE ILLANA SELECCIÓN 2014

Variedades:

40% Cabernet Sauvignon,
30% Bobal, 30% Syrah

Grado Alcohólico: 14%

Crianza: 14 meses barrica nueva
Roble Francés 300L.

Denominación de Origen: Ribera del
Júcar

Nota de cata: Vino de color intenso y cubierto, rojo picota, brillante y denso. En nariz, es complejo, desarrolla una gama inconfundible de aromas florales (violeta, rosa), frutales (arándanos, cassis) con notas balsámicas y especiadas. En boca, se caracteriza por sus taninos densos y elegante estructura.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes asadas, potajes y guisos.

Temperatura recomendada de servicio: 16-18°C