



BODEGA CASA ROJO





CASA **CR** ROJO®

Enología Creativa

Alexander

vs

THE HAM FACTORY

ALEXANDER VS THE HAM FACTORY 2013

100% Tinto Fino (Tempranillo) - D.O Ribera del Duero

Alexander Vs The Ham Factory es nuestra obra maestra, una parodia de cómo un ser vivo puede salir fortalecido tras una mutilación.

100% Tinto Fino de Pesquera del Duero, con increíbles notas de cacao, moca y torrefactos junto a recuerdos de fruta negra compotada ¡Hierro y seda, un Cyborg hero!

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Alfonso Medina.

LOCALIZACIÓN DE VIÑEDO

Ribera del Duero, Pesquera de Duero
41°64'54.15"N, -4°13'35.30"E

AÑADA 2013

Condiciones climatológicas ideales durante todo el ciclo nos han proporcionado una perfecta maduración y equilibrio frutal.

ANÁLISIS

Acidez Total: 5,02 g/l.
SO2 Libre: 30 mg/l
SO2 Total: 70mg/l
pH: 3.75
Alcohol: 14 %
Azúcar residual: 1,7 g/l

VARIETAL

100% Tinto Fino

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Tercera semana de octubre
Vendimia mecánica durante la noche
Crianza: 20 meses en barricas de roble francés y americano



MMM

MACHO MAN MONASTRELL

MACHO MAN MONASTRELL 2014

100% Monastrell - D.O.P. Jumilla

Tercera añada de nuestro vino icónico. 100% Monastrell, del Paraje de La Raja; nuestro mejor terroir situado al sur de la DO Jumilla.

Impresionante color ciruela. Toda una explosión de fresas, regaliz y chocolate. Sin duda, la Monastrell Perfecta.

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Patrick Meraz.

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO

Jumilla, La Raja.
38°30'96.19"N, -1°22'59.74"E

AÑADA 2014

La 2014 se ha caracterizado por un buen desarrollo del cultivo, por lo que durante la primera semana de julio se realizó un desnietado y en la segunda de agosto un aclareo de racimos para ajustar la producción a la cantidad que deseábamos y conseguir una mayor concentración.

ANÁLISIS

Acidez total: 5 g/l
SO₂ libre: 31 mg/l
SO₂ Total: 77mg/l
pH: 3.55
Grado Alcohólico: 14%
Azúcar residual: 2,2 g/l

VARIETAL:

100% Monastrell

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Última semana de septiembre.
Vendimia manual en cajas de 15 kgs.
Crianza: 5 meses en barricas de roble francés



THE INVISIBLE MAN

THE INVISIBLE MAN 2015

100% Tempranillo - D.O.C Rioja

Nuestro tributo a la Rioja Alta, a la Tempranillo. La combinación perfecta entre modernidad y tradición, entre fruta y madera. Goloso, sensual, elegante. Aromas a frutas silvestres, frambuesa, cacao, caramelo, y todo ello sin despeinarse...

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Alfonso Medina, Laura Manzanos.

LOCALIZACIÓN DE VIÑEDO

Rioja Alta, Tirgo
42°55'22.88"N, -2°99'19.00"E

AÑADA 2015

Fresco y húmedo verano. Decidimos hacer un fuerte aclareo de racimos para obtener una perfecta maduración y una poda verde en septiembre para evitar el exceso de humedad.

ANÁLISIS

Acidez total: 3,45 g/l.
SO₂ libre: 30 mg/l
SO₂ total: 77mg/l
pH: 3.7
Alcohol: 13,5 %
Azúcar residual: 0,47 g/l

VARIETAL

100% Tempranillo

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Primera semana de octubre
Vendimia manual en cajas de 15kg
Crianza: 9 meses de bodega



MAQUINON

100% GARNATXA

MAQUINON 2015

100% Garnacha Negra - D.O.Q Priorat

Eléctrico, con una marcada mineralidad propia de la Llicorella del Priorat. Intensa nariz con toques exóticos de especias orientales. Fruta confitada y esos recuerdos al café moca.

Es el terroir, es la pureza llevada al límite en nuestro 100% Garnacha Negra, siendo uno de los pocos en el mundo certificados como biodinámica por DEMETER.

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Joan Martí, Manel Rodero.

LOCALIZACIÓN DE VIÑEDO

Priorat, Falset.
41°15'87.02"N, 0°78'51.23"E

AÑADA 2015

Climatología normal durante todo el ciclo hasta septiembre, donde tuvimos lluvias inesperadas que nos forzaron a hacer una poda, para conseguir una mejor ventilación de los racimos.

ANÁLISIS

Acidez Total: 6,2 g/l.
SO₂ libre: 39 mg/l
SO₂ total: 90 mg/l
pH: 3.4
Alcohol: 14,4 %
Azúcar residual: 0,85 g/l

VARIETAL

100% Garnacha Negra

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Primera quincena de septiembre
Vendimia manual en cajas de 15 kg
Crianza: 5 meses en roble francés





EL GORDO (DEL CIRCO)

EL GORDO DEL CIRCO 2015

100% Verdejo - D.O Rueda

No existe otro blanco más gordo. Impresionantes notas a melocotones, mango, piña y hierba muy fresca. Así es como tiene que ser la Verdejo y como es La Seca -región en el corazón de la DO Rueda- así es el frío, es el sol.

Un gordo cremoso, sedoso, con notas a bergamota procedentes de su crianza durante 4 meses sobre lías finas.

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Alfonso Medina, Ana Tesón.

LOCALIZACIÓN DE VIÑEDO

Rueda, La seca.
41°43'63.33"N, -4°92'04.66"E

AÑADA 2015

Tres veces más de lluvia de lo normal en septiembre. Realizamos una poda en verde para conseguir más insolación para obtener más volumen y untuosidad.

ANÁLISIS

Acidez Total: 5,59 g/l.
SO2 Libre: 30 mg/l
SO2 Total: 110mg/l
pH: 3.16
Alcohol: 13,3 %
Azucar residual 3 g/l

VARIETAL

100% Verdejo

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Septiembre
Crianza: 4 meses sobre lías



LA MARIMORENA 2015

100% Albariño - D.O Rías Baixas

Aromas a naranja, pomelos, lichis y manzana verde. Una salinidad muy expresiva propia de O'Rosal, en plena desembocadura del Río Miño.

Crianza de 5 meses sobre sus lías finas para una perfecta estructura y cuerpo. Una delicia para el paladar.

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Pablo Ibañez, Patrick Meraz

LOCALIZACIÓN DE VIÑEDO

Rias Baixas, O Rosal
41°99'24.70"N, -8°77'12.88"E

AÑADA 2015

Vendimia tardía debida a las lluvias del mes de septiembre. El resultado ha sido una añada con más cuerpo, color y mayor carga de fruta tropical.

ANÁLISIS

Acidez Total: 7,7 g/l.
SO₂ libre: 23 mg/l
SO₂ total: 126/l
pH: 3.28
Alcohol: 12,5 %
Azúcar residual: 2,5 g/l

VARIETAL

100% Albariño

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Cuarta semana de septiembre
Crianza: 5 meses sobre lías



THE ORANGE REPUBLIC

100% Godello – DO Valdeorras

Las margaritas naranjas acarician los viñedos de Godello en Petín, Ourense, cuna de nuestro DO Valdeorras. Los aromas a pera, albaricoque y melocotón bañan la nariz. La boca es envolvente, sabrosa, única.

The Orange Republic es rebeldía, pero también tradición, familia, pasado y presente. Es Jazz pero también Rock & Roll...

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Patrick Meraz, Pablo Ibañez

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO

Petín, Ourense.
42° 34' 79. 72''N, 7° 16' 37. 06''E

AÑADA 2015

Climatología muy seca durante todo el ciclo hasta finales de verano, donde se produjeron algunas lluvias. Rendimiento menor pero de mayor calidad respecto a cosechas anteriores.

ANÁLISIS

Acidez Total: 5,8 g/l
SO₂ libre: 32 mg/l
SO₂ total: 120 mg/l
pH: 3,5
Grado Alcohólico: 14%
Azúcar residual: 2,9g/l

VARIETAL:

100% Godello

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Primera quincena de septiembre
Vendimia manual en cajas de 15 kg.
Crianza: 5 meses sobre lías finas.



CASA **CR** ROJO®

Enología Creativa

CAVA BRUT

MOLTÓ NEGRO

XAREL·LO / PARELLADA / TREPAT

Es otro Cava, sí, con fina e integrada burbuja, notas de panadería y una acidez mediterránea, sí, pero es rebelde en su color, único en su coupage y diferente en su sabor. Sin duda, la nueva oveja negra de los espumosos...

Enólogos: José Luis Gómez, Laura Muñoz, Joan Martí.

REGIÓN VINÍCOLA

Villafranca del Penedés.
41°17'48.9"N 1°37'40.4"E

ANÁLISIS TÉCNICO

Acidez Total 5,7 g/l
Acidez Volátil 0,3 g/l
pH 3,1
Alcohol 11,5 %
Azúcar Residual 6 g/l

VARIEDAD DE UVA

Xarel-lo, Parellada, Trepap

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia en la tercera semana de septiembre
Método tradicional "Champenoise"
Crianza mínima de nueve meses

CASA  ROJO®

www.casarojo.com



Verano del 82

Vermouth

Varietales: 100% Monastrell.

Grado Alcohólico: 15% vol.

Notas de Cata:

De color marrón con toques rojizos y dorados, procedentes de su prolongado añejamiento con hierbas aromáticas.

En nariz destacan plantas aromáticas y especias como canela, manzanilla...

Entrada en boca dulce, y persistente postgusto.

Información Técnica:

Viñedos | 30 años.

Vendimia | Manual en cajas de 18Kg.

Método | Tradicional.

Crianza | 3 meses de maceración con hierbas.

Análisis:

Grado Alcohólico | 15% vol.

Acidez Total | 4,5 g/L.

pH | 0,5

Azúcar residual | 85 mg/L.

SO₂ Libre | 15 mg/L.

SO₂ Total | 60 mg/L.

Acido Sórico | No.

Información de Embotellado:

Cierre | Hermético.

Botella | Clásica.

Capacidad | 100 cl.

Color | Transparente.

Cajas | 6 Botellas.

Paletización | Europalet.

Cajas x Palet | 95.