

BODEGAS RIOJANAS



**BODEGAS
RIOJANAS**

PUERTA VIEJA



**PUERTA VIEJA
CRIANZA**



**PUERTA VIEJA
CRIANZA SELEC.**



**PUERTA VIEJA
CRIANZA SEL. MG.**



**PUERTA VIEJA
RESERVA**



**PUERTA VIEJA
BLANCO**

PREGÓN











**PREGÓN
VERDEJO**



RIOJA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Puerta Vieja

CRIANZA

-  Tempranillo 80%. Mazuelo 15%. Graciano 5%.
Procedente de Cenicero y Sonsierra.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas de roble americano con estabilización natural en las mismas. Maduración en botella durante unos seis meses, antes de su comercialización.
-  Servir entre los 15° y 18° C.
-  Color rojo picota intenso, brillante y limpio. Aroma muy fresco de frutas rojas y regaliz, destacan también los tonos especiados y torrefactos de la barrica nueva. Robusto en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa.
-  Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%.
From the vineyards of Cenicero and Sonsierra.
-  Classical vinification with destalked, crushed grapes, using the latest fermentation control technologies and long maceration periods. Aged for 18 months in American oak casks with natural stabilisation. Aged in the bottle for about six months.
-  Serve at between 15° and 18°C.
-  Intense, brilliant cherry-red, very pronounced, fruity aroma with noticeable spicy notes from new wood. Robust in the mouth and vinous, with pleasant tannins and a harmonious, very persistent finish.









BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

-  **Tempranillo 100%.**
Procedente de Cenicero y San Vicente de la Sonsierra.
-  **Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble americano con estabilización natural en las mismas. Maduración en botella durante unos seis meses, antes de su comercialización.**
-  **Servir entre los 15° y 18° C.**
-  **Color rojo picota intenso, brillante y limpio. Aroma muy fresco de frutas rojas y regaliz, destacan también los tonos especiados y torrefactos de la barrica nueva. Suave en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa. En definitiva un vino que por su estructura, perfectamente podía haber seguido una larga permanencia en barrica, para llegar a ser un reserva.**
-  **Tempranillo 100%.**
From Cenicero and San Vicente De La Sonsierra, La Rioja, Spain.
-  **Grapes were harvested with great care using classical elaboration, then destemmed and lightly crushed, utilizing the latest techniques to control fermentation, followed by an extended maceration. Aged 18 months in American oak barrels for optimal tannin integration, including an additional 6 months in the bottle prior to release for optimum maturity.**
-  **Serve between 15 ° and 18 ° C.**
-  **Bright cherry red color with Fresh fruit and licorice aromas along with pronounce notes of spice and toasty flavors stemming from the new oak. Soft in the mouth with pleasant and velvety tannins on a nice long harmonious finish. As a result this wine with its structure and complexity could have been classified as a Rioja Reserve with additional oak aging.**









RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Puerta Vieja

CRianza SELECCIÓN

MAGNUM

-  Tempranillo 100%.
Procedente de Cenicero y San Vicente de la Sonsierra.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble americano con estabilización natural en las mismas. Maduración en botella durante unos seis meses, antes de su comercialización.
-  Servir entre los 15° y 18° C.
-  Color rojo picota intenso, brillante y limpio. Aroma muy fresco de frutas rojas y regaliz, destacan también los tonos especiados y torrefactos de la barrica nueva. Suave en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa. En definitiva un vino que por su estructura, perfectamente podía haber seguido una larga permanencia en barrica, para llegar a ser un reserva.
-  Tempranillo 100%.
From Cenicero and San Vicente De La Sonsierra, La Rioja, Spain.
-  Grapes were harvested with great care using classical elaboration, then destemmed and lightly crushed, utilizing the latest techniques to control fermentation, followed by an extended maceration. Aged 18 months in American oak barrels for optimal tannin integration, including an additional 6 months in the bottle prior to release for optimum maturity.
-  Serve between 15° and 18° C.
-  Bright cherry red color with Fresh fruit and licorice aromas along with pronounce notes of spice and toasty flavors stemming from the new oak. Soft in the mouth with pleasant and velvety tannins on a nice long harmonious finish. As a result this wine with its structure and complexity could have been classified as a Rioja Reserve with additional oak aging.





RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

**PUERTA VIEJA
RESERVA**

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
Procedentes de Cenicero, Sonsierra y Villalba de Rioja.



Elaboración clásica de uva despalillada y estrujada con larga maceración y control fermentativo.
Crianza de 24 a 30 meses en barricas de roble americano realizándose las oportunas trasiegas.
Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.



Servir entre los 16º y 18º



Muy representativo de los vinos clásicos de Rioja Alta. Color rubí con ribetes teja, brillante.
Elegante en nariz, aromas armoniosos con matices de crianza y tonos varietales.
Fino y bien constituido en boca, con buena acidez y pulidos taninos, muy equilibrado.
Compleja vía retronasal con una fragancia delicada y persistente.
Buena evolución en botella

Denominación de origen
DOCa Rioja

Marca
Puerta Vieja

Tipo de Vino
Reserva

Color
Tinto

Año
2013

Formato
75 cl.

apadistribuciones.com
606 305 366





RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Puerta Vieja

BLANCO

Variedades de uva

100% Viura. Procedente de Cenicero.

Elaboración

Mosto obtenido tras la maceración de la uva a bajas presiones con prensas de membrana.

Limpieza por centrifugación y fermentación controlada a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

Temperatura de servicio

Servir entre 6° y 8° C.

Nota de cata

Color limpio y brillante amarillo pálido verdoso.

Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados.

Ligero al paladar con notas de acidez bien integrada.

Gratas sensaciones finales dejando un grato recuerdo floral.

Grape varieties

100% Viura. From de vineyards of Cenicero.

Vinification

The must is obtained after low-pressure maceration in membrana presses.

Cleaned through centrifugation and fermented under controlled temperatures in stainless steel tanks.

Serving temperature

Serve at between 6° and 8° C.

Tasting note

Clean, brilliant, pale greenish-yellow. Intense, elegant aromas with fresh, fruity notes. Light on the palate with well-integrated acidity. Pleasant finish with a lovely floral aftertaste.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com











RUEDA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

PREGÓN

VERDEJO

-  Elaborado con la variedad verdejo proveniente de uvas seleccionadas de viñedos entre 10 y 20 años. Vendimia nocturna.
-  Desfangado en frío y fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable.
-  Servir entre 6° y 8°C.
-  Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Limpio y brillante. Aroma a frutas blancas con un fondo herbal y anisado. En boca es sabroso, fresco y equilibrado. De entrada suave y final persistente.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  Made with the variety verdejo coming from grapes selected from vineyards between 10 and 20 years. Night grape harvest.
-  Cold deflated and fermentation at 16°C in stainless steel tanks.
-  Serve between 6° to 8°C.
-  Straw yellow color with greenish irises. Clean and bright. Aroma to white fruits with an herbal and aniseed background. In the mouth it is tasty, fresh and balanced. Soft and persistent finish.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com
606 305 366

