

# BODEGAS RIOJANAS



**BODEGAS  
RIOJANAS**

## VIORE



**VIORE  
COSECHA**



**VIORE  
ROBLE RIBERA**



**VIORE  
CRIANZA RIBERA**



**VIORE  
COSECHA TORO**



**VIORE  
5 MESES BARRICA**



**VIORE  
CRIANZA TORO**



**VIORE  
VERDEJO**



**VIORE  
VERDEJO TORO**



**VIORE  
VERDEJO VIURA**



**VIORE  
ROSADO TORO**







# RIBERA DEL DUERO





DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

COSECHA

-  100% Tempranillo
-  Tiempo de maceración en fermentación: 10 días.  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
-  Servir entre 16 - 18°C.
-  Color rojo picota con ribetes púrpuras / violáceos, de buena capa. Aromas varietales bien definidos que recuerdan a frutos rojos (moras y ciruelas). A su paso por boca resulta redondo y equilibrado. En el retrogusto recuerda a aromas de pastelería y frutales.

*Alérgenos: Contiene sulfitos*

-  100% Tempranillo
-  Time of maceration in fermentation: 10 days  
Fermentation in stainless-steel tanks.
-  Serve between 16 - 18°C.
-  Cherry red color with purple / violet rim, good layer. Well defined varietal aromas reminiscent of red fruits (blackberries and plums). As it passes through the mouth it is round and balanced. In the aftertaste reminds of pastries and fruit aromas.

*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

apadistribuciones.com  
606 305 366









# RIBERA DEL DUERO





DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

ROBLE

-  100% Tempranillo
-  Tiempo de maceración en fermentación: 12 días.  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.  
Crianza de 4 meses en barricas de roble americano
-  Servir entre 16 - 18°C.
-  Color rojo cereza con ribete amoratado, bien cubierto y brillante. En nariz se representa de intensidad media-alta. Destacan los aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota que recuerda a la vainilla. En boca se presenta sabroso, amplio, potente y equilibrado. Gran expresión de fruta madura, complementada con agradables notas tostadas. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.

*Alérgenos: Contiene sulfitos*

-  100% Tempranillo
-  *Time of maceration in fermentation: 12 days*  
*Fermentation in stainless-steel tanks.*  
*Aged for 4 months in American oak barrels.*
-  *Serve between 16 - 18°C.*
-  *Cherry-red color with a brass trim, well covered and shiny. In the nose is represented medium-high intensity. They emphasize the aromas of red fruits and ripe blacks, marmalade and some note that remembers the vanilla. In the mouth it is tasty, broad, powerful and balanced. Great expression of ripe fruit, complemented with nice toasted notes. Perfect example of fruit / wood conjunction, without excess.wood conjunction, without excess.*

*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

apadistribuciones.com  
606 305 366









# RIBERA DEL DUERO





DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

CRIANZA

-  100% Tempranillo, procedente de parcelas de edad superior a 40 años.
-  Tiempo de maceración en fermentación: 18 días mínimo.  
Fermentación en depósitos de hormigón.  
Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.
-  Servir entre 16 - 18°C.
-  Color picota intenso, con ribete amoratado. En nariz se presenta una compleja y armoniosa variedad aromática, que va de frutas rojas/negras maduras a vainilla, pasando por tabaco y cacao. En boca permanece elegante y con una finura densa y persistente. Vuelven los tostados en la retronasal y recuerdos a chocolate.

*Alérgenos: Contiene sulfitos*

-  100% Tempranillo
-  *Time of maceration in fermentation: at least 18 days*  
*Fermentation in concrete tanks.*  
*Aged for 12 months in American oak barrels.*
-  *Serve between 16 - 18°C.*
-  *Intense cherry color, with black trim. In the nose there is a complex and harmonious aromatic variety, ranging from red / black fruits ripe to vanilla, passing through tobacco and cocoa. In the mouth it remains elegant and with a dense and persistent fineness. The toasted ones return in the retronasal and memories to chocolate.*

*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~GRUPO~

[apadistribuciones.com](http://apadistribuciones.com)

606 305 366













# TORO

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

COSECHA

-  Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos controlados con bajas densidades de plantación, unido al terreno y a las favorables condiciones climáticas de la zona disponemos de un fruto excepcional.
-  Elaboración con uvas despalilladas y estrujadas, cortos periodos de maceración de los hollejos y una fermentación controlada a baja temperatura, hacen preservar al máximo los aromas y sabores propios del fruto.
-  Servir entre 14° y 16°C.
-  Color cereza picota intenso de bonitos tonos violáceos. Aromas conjuntados de frutillas negras, moras, arándanos con una sutil nota de flor de violeta. En bocas es carnoso, afrutado, con una punta de frescor que lo hace muy agradable. Final largo y persistente.  
*Alérgenos: Contiene sulfitos*
-  *100% Tinta de Toro, an indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. The grapes are from vineyards between 10 and 15 years old, giving the wine youthful and fruity flavours.*
-  *Destalked grapes go through a short maceration period and then a controlled fermentation. Modern wine making practices are used to enhance the aromas and flavours from the fruit.*
-  *Serve between 14°C and 16°C.*
-  *Deep cherry red with violet hues. Intense aromas coming from the maceration showing wild fruity notes, liquorice. Full-bodied, with a meaty, fruity character and a hint of freshness in the mouth. Long and persistent finish.*  
*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~GRUPO~

apadistribuciones.com  
606 305 366













# TORO

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

5 MESES EN BARRICA

-  Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinífera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas buscando un vino tradicional sin manipulaciones, resaltando sus características más diferenciales, pero a la vez moderno y al gusto actual. Ligera permanencia en barricas nuevas de roble americano (cinco meses) buscando adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca.
-  Servir entre 14° y 16°C.
-  Color intenso, granate con tonos violáceos, limpio. Aromas potentes, vinoso, muy afrutado, con notas de madera fina, las justas para limar tonos ardientes y agrestes. En boca es carnoso, cálido, frutal, con cuerpo, sus abundantes taninos han sido pulidos y dulcificados. Final fuerte de gran sabor y persistencia. Muy genuino, lleno de tipicidad.  
*Alérgenos: Contiene sulfitos*
-  *A 100% varietal produced from the "Tinta de Toro" the most widely planted red variety in this region.*
-  *Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation control technologies. It's maceration is meticulously controlled to preserve a wine of traditional style, but at the same time considered to be more in tune with "modern" tastes. A deep colored wine, aged for a short period in new American oak casks (five months) to obtain a wine that is maintaining a wide structure in the mouth with elegant fruit notes.*
-  *Serve at between 14°C and 16°C.*
-  *Intense colour with violet hues, clean, fresh fruity flavours with some hints of wood ageing and varietal notes. It's structure in the mouth is well developed with the long persistent finish of the traditional wines of this region.*  
*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

apadistribuciones.com  
606 305 366













# TORO

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

CRIANZA

-  Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinífera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación controlada con maceraciones largas que permiten obtener una buena estructura resaltando su natural personalidad y una evolución positiva a lo largo del tiempo. Crianza de nueve meses en barrica de roble americano y seis meses en reposo en botella madurando, buscando resaltar su complejidad y redondez en su cata.
-  Servir entre 16° y 18°C.
-  Color cereza intenso con bordes granates. Rico en matices con aromas potentes, vinoso, notas de roble acompañan sin olvidar los de la uva madura. En boca es cálido, carnoso, con cuerpo, con contundentes taninos aunque bien pulidos y dulcificados. Final sabroso y redondo, con gran persistencia. Un vino autóctono en la tendencia actual.  
*Alérgenos: Contiene sulfitos*
-  *100% Tinta de Toro, and indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. The grapes are from vineyards of direct Vitis Vinifera plantings. Low vine density, allows for low yields and a great rusticity.*
-  *Destalked grapes go through a long maceration period and then a controlled fermentation to achieve a wine with a well-defined structure highlighting the unique character and the evolution through the passing of time. Aged for nine months in American oak barrels an then another six months in the bottle to reach maturity. At the time of release, this wine shows complexity, layers and roundness.*
-  *Serve between 16°C and 18°C.*
-  *Deep cherry- red colour with garnet rim. Rich in nuances with powerful aromas; vinous and hints of oak without covering up the aromas of ripe grapes. Warm, meaty, full-bodied in the mouth with present, well-polished, sweet tannins. Tasty and well-rounded, with a very persistent finish.*  
*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

apadistribuciones.com  
606 305 366













# RUEDA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

VERDEJO

-  100% Verdejo. Procedente de viñedos rigurosamente seleccionados de más de 30 años con escasa producción y cuya vendimia se realiza por la noche aprovechando las bajas temperaturas.
-  Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión.
-  Servir entre 8° a 10° C.
-  Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aroma de frutas tropicales y notas cítricas combinadas con un fondo herbal fresco. Bien estructurado en boca, equilibrado, envolvente, sabroso con un largo final afrutado y balsámico.  
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  *100% Verdejo from rigorously selected vineyards more than 30 years old with limited production. The harvesting is done at night taking advantage of the low temperatures.*
-  *Cold grape maceration for 10 hours, before pressing. Racking and fermentation takes place in temperature controlled, stainless-steel tanks, while the lees are stirred in order to keep them in suspension.*
-  *Serve between 8° and 10°C.*
-  *Pale yellow colour with green reflections. Clean and bright. Intense on the nose with tropical fruit aromas and citric notes combined with a fresh herbal background. Well structured in mouht, balanced, tasty with a long fruity and balsamic finish.*  
*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~GRUPO~

apadistribuciones.com  
606 305 366















**TORO**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO  
**VIORE**  
BLANCO VERDEJO

-  100% Verdejo. Procedente de viñedos de 20 a 45 años de edad con bajas densidades de plantación y bajos rendimientos de producción proporcionando un vino exclusivo.
-  Elaboración con uva de gran selección despallada y estrujada. Utilizando las mas modernas técnicas de maceración y fermentación en frío. Obtiene el máximo exponente varietal tanto en sabores como en aromas.
-  Servir muy frío, entre 8° y 10°C.
-  Color amarillo pálido con ribetes de aspecto verdoso, limpio y brillante. De aroma intenso con un toque de finas hierbas y recuerdos de piña sobre un fondo de cítricos. En boca es sabroso, exótico y frutal.
-  *100% Verdejo (a white variety typically grown in Toro). Coming from vineyards between 20 and 45 years old, these older vines are planted with low density and give small yields, producing wines with good concentration and a strong character.*
-  *Destalked grapes are pressed and then fermented at low temperatures, allowing a pure expression of grape varieties.*
-  *Serve at 8° to 10°C.*
-  *Light yellow with greenish hues, clean and brilliant. Intense aromas with a hint of fine herbs and memories of pineapple on a background of citrus. Very clean, crisp and bursting with frutal in the mouth.*

apadistribuciones.com  
606 305 366









# RUEDA





DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

VERDEJO - VIURA

-  Vino elaborado con las variedades Verdejo 70% y Viura 30%.
-  Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, con removidos periódicos para mantener las lías en suspensión.
-  Servir entre 7° a 10° C.
-  Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aromas frutales, flor blanca e hinojo. En boca es equilibrado, redondo, sabroso, fresco y con un final sedoso y agradable.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  *Wine elaborated with 70% Verdejo and 30% Viura grape varieties.*
-  *Cold grape maceration for 10 hours before pressing. Racking and fermentation takes place in temperature controlled, stainless-steel tanks, while the lees are stirred in order to keep them in suspension.*
-  *Serve between 7° and 10° C.*
-  *Pale yellow colour with green reflections. Clean and bright. Intense on the nose with fruit, white flowers and fennel. Well balanced in the mouth, round, tasty, fresh with a silky and pleasant finish.*

*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com  
606 305 366









# TORO





DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

ROSADO

-  85% Tinta de Toro y 15% Garnacha.
-  Elaboración con uva despalillada y estrujada con una muy corta maceración de los hollejos. Fermentación del mosto yema a bajas temperaturas.
-  Servir a 12°C.
-  Color rosa frambuesa de aspecto limpio y brillante, expresada su fragancia en fresas y grosellas, su paso en boca es fresco y equilibrado.

*Alérgenos: Contiene sulfitos*

-  85% Tinta de Toro and 15% Garnacha.
-  Destalked grapes and short maceration on the skins (2-5 hours). The grapes are pressed and the must is fermented at low temperatures.
-  Serve at 12°C.
-  Clean and bright, raspberry pink colour. Strawberry and currant aromas. Fresh and well-balanced in the mouth.

*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com  
606 305 366

