

BODEGAS BENETAKOA

Carlos Martínez de Cañas Crianza

Denominación de origen:

Rioja.

Variedad:

Tempranillo 100%.

Viñedo:

Cepas en vaso entre 40 y 80 años.

Suelo:

Arcilloso-calcáreos.

Elaboración:

Uvas despalilladas sin estrujar. Fermentación a temperatura no superior a 29°C. 16 meses en bodega de roble francés y americano, y 6 meses en botellero.

Evolución:

3-5 años.

Producción:

25.000 botellas y 100 magnum.

Nota de cata:

Color rojo picota madura. Presenta aromas de fruta roja y negra, especias y un fondo balsámico y terroso. En boca es amplio y untuoso, persistente y con una atractiva expresión frutal



GOREN

VIÑEDOS DE VILLABUENA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

VARIEDAD

Tempranillo 100%

VIÑEDO

Cepas en vaso de más de 60 años.

SUELOS

Arcilloso-calcáreos.

ELABORACIÓN

Uvas despalilladas sin estrujar.

Maceración prefermentativa de 2 días.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Crianza de 18 meses en barricas de roble francés y 18 meses en botella.

EVOLUCIÓN

5-8 años.

PRODUCCIÓN

2.000 botellas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota de capa alta. Aromas de frutos del bosque, monte bajo y compleja expresión mineral sobre un fondo de crianza elegante. En boca se muestra rotundo, largo y equilibrado, aportando personalidad y estructura. Persistente y con una atractiva expresión frutal.

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

GRAPE VARIETY

Tempranillo 100%

VINEYARD

Gobelet-System 60 years old vines.

SOILS

Clay - Limestone.

WINEMAKING PROCESS

Grapes destemmed without crushing.

Pre-fermentative maceration for 2 days.

Malolactic fermentation in french oak barrels.

Aged for 18 months in french oak barrels and 18 months in the bottle.

EVOLUTION

5-8 years.

PRODUCTION

2.000 bottles.

TASTING NOTES

Dark cherry colour. Berries, fresh valley, minerality aroma and an elegant hit of oak. On the palate is a longlife wine, fruity, deep and powerful. Well balanced and cool personality from Rioja Alavesa.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

HARITZ

Tinto Tempranillo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

VARIEDAD

Tempranillo 100%

VIÑEDO

Cepas en vaso de más de 30 años.

SUELO

Arcilloso-calcáreos.

ELABORACIÓN

Uvas despalilladas sin estrujar.

Fermentación a baja temperatura.

EVOLUCIÓN

1-3 años.

PRODUCCIÓN

20.000 botellas.

NOTA DE CATA

Color rojo picota con intensos tonos violáceos.

En nariz destacan los frutos rojos y negros maduros, flores azules y carácter mineral.

Destacada frescura en la boca, perfumado, amplio y sabroso.

APELLATION OF ORIGIN

Rioja

GRAPE VARIETY

Tempranillo 100%

VINEYARD

30 years old bush vines.

SOIL

Clay-calcareous.

ELABORATION PROCESS

Destemmed and not crushed grapes.

Fermentation process makes at low temperature.

MATURATION POTENTIAL

1-3 years.

PRODUCTION

20.000 bottles.

TASTING NOTES

A black cherry with intense violet hues coloured wine. Highlighted, on the nose are ripe red and black fruits, minerals and blue flowers. Fine and exquisite on the palate as it is fleshy, fragrant, and full bodied.



BODEGAS  BENETAKOA

Camino de Baños del Ebro, 23. Villabuena de Álava. 01307 Álava. T +34 945 60 90 98 M +34 699 46 02 33. www.benetakoa.com

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

HARITZ

Maceración Carbónica

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

VARIEDAD

Tempranillo 100%

VIÑEDO

Cepas en vaso de más de 30 años.

SUELO

Arcilloso-calcáreos.

ELABORACIÓN

Maceración carbónica de racimos enteros sin despalillar.

Fermentación a baja temperatura.

EVOLUCIÓN

1-3 años.

PRODUCCIÓN

240.000 botellas.

NOTA DE CATA

Color rojo picota con intensos tonos violáceos.

En nariz destacan los frutos rojos y negros maduros, flores azules y carácter mineral.

Destacada frescura en la boca, perfumado, amplio y sabroso.

APELLATION OF ORIGIN

Rioja

GRAPE VARIETY

Tempranillo 100%

VINEYARD

30 years old bush vines.

SOIL

Clay-calcareous.

ELABORATION PROCESS

Carbonic maceration of whole bunches without stemmed.

Fermentation process makes at low temperature.

MATURATION POTENTIAL

1-3 years.

PRODUCTION

240.000 bottles.

TASTING NOTES

A black cherry with intense violet hues coloured wine. Highlighted, on the nose are ripe red and black fruits, minerals and blue flowers. Fine and exquisite on the palate as it is fleshy, fragrant, and full bodied.



— BODEGAS  BENETAKOA —

Camino de Baños del Ebro, 23. Villabuena de Álava. 01307 Álava. T +34 945 60 90 98 M +34 699 46 02 33. www.benetakoa.com

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

HARITZ

Blanco Viura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

VARIEDAD

Viura 100%

VIÑEDO

Cepas en vaso de más de 40 años.

SUELO

Arcilloso-calcáreos.

ELABORACIÓN

Uvas despalilladas sin estrujar.

Fermentación a baja temperatura.

EVOLUCIÓN

1-2 años.

PRODUCCIÓN

35.000 botellas.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo, brillante. Intenso aroma frutal. Fresco en boca, graso con matices balsámicos y una buena acidez.

APELLATION OF ORIGIN

Rioja

GRAPE VARIETY

Viura 100%

VINEYARD

40 years old bush vines.

SOIL

Clay-calcareous.

ELABORATION PROCESS

Destemmed and not crushed grapes.

Fermentation process makes at low temperature.

MATURATION POTENTIAL

1-2 years.

PRODUCTION

35.000 bottles.

TASTING NOTES

Yellow-green colour and brilliant. Intense fruit aroma. Fresh, silky, with balsamic hints and a good acidity.



— BODEGAS  BENETAKOA —

Camino de Baños del Ebro, 23. Villabuena de Álava. 01307 Álava. T +34 945 60 90 98 M +34 699 46 02 33. www.benetakoa.com