



CONTACTO:



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra





FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

RIOJA (Alavesa)



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

TEMPRANILLO BLANCO

VARIEDAD: 100% Tempranillo Blanco

Proceso de Elaboración:

Partiendo del mosto yema, se hace un desmangado estático, para fermentar durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable. Trasiego de borras, con posterior mantenimiento de lías finas para ganar en volumen.

Nota de Cata:

COLOR: Amarillo paja.

AROMA: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

BOCA: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez / alcohol, que intensifica frescura y juventud.

FORMATOS: Botella 750ml.

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas.

SERVICIO: 8° -10° C.



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra



FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA
RIOJA (Alavesa)



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

Proceso de Elaboración:

Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de nos más de 5.500 kg/ha. Vendimia manual. Fermentación de uva despallada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

Crianza:

Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

Nota de Cata:

COLOR: Cereza intenso, bien cubierto.

AROMA: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

BOCA: En boca es serio en el encuentro, carnosos y equilibrados, con un buen paso de fruta acomodada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATOS: Botella 375ml, 500ml, 750ml, 1,5 Litros, 5 Litros.

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas y de 12 botellas.

SERVICIO: 16°C – 18°C.



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra



FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

RIOJA (Alavesa)



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

RESERVA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

Proceso de Elaboración:

Elaborado con viñedos de entre 45 y 60 años de edad; gracias a su bajo rendimiento, elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 30°C.

Crianza:

24 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%). Trasiegos semestrales. Afinamiento en botella desde Marzo de 2011.

Nota de Cata:

COLOR: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

AROMA: Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

BOCA: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente. para apreciar la calidad de la materia prima.

FORMATOS: Botella 750ml y 1.5 Litros.

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas y caja de 12 botellas.

SERVICIO: 16°C.



gis@gruposalvatieramx.com



Grupo Importador Salvatierra



FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

RIOJA (Alavesa)

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA GRAN RESERVA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

Proceso de Elaboración:

Una de las mejores añadas de la zona de Alavesa. Los viñedos se desarrollaron muy bien gracias al clima, obteniendo una cosecha de alta calidad. La lluvia y la nieve, abundantes durante el invierno, fueron acompañadas por un aumento de las precipitaciones en el nacimiento del brote, lo que aseguró todas las necesidades de agua de la vid. Por si fuera poco, durante la época de cosecha el tiempo fue excepcionalmente bueno.

Elaborado con viñedos de más de 60 años de edad, con bajo rendimiento y elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante. Fermentación de uva despalillada con temperaturas no superiores a 30°C.

Crianza:

24 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%). Trasiegos semestrales. Afinamiento en botella desde Enero de 2008.

Nota de Cata:

COLOR: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

AROMA: Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

BOCA: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con elegante paso por boca, destacando referencias a frutas maduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

FORMATOS: Botellas de 750 ml.

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas.

SERVICIO: 16°C



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra



TRASLASCUESTAS

RIBERA DEL DUERO



TRASLASCUESTAS

ROBLE

VARIEDAD: 100% Tinta fina

Proceso de Elaboración:

Viñedos mayores de 20 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha; cosecha manual en pequeñas cajas de 15kg, las uvas pasan por una mesa de selección para evitar que entren los racimos que no están acordes con nuestra calidad, aunque este año la cantidad de uva sana ha sido muy alta. Después de un suave estrujado de las uvas, hacen el primer proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable (8 o C) durante cuatro días, para extraer aromas tanto como sea posible. El vino está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 10 días hasta que el azúcar está fuera. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa al menos 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Nota de Cata:

Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta. En nariz predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso, especiado (pimienta negra) goloso y láctico (yogurt de frutillas del bosque). Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura. En boca presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta sobre todo negra, y dotado de un buen recorrido, resulta sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo y con recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

FORMATOS: Botella de 500ml, 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 16 -18°C



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra



TRASLASCUESTAS

RIBERA DEL DUERO



TRASLASCUESTAS

ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

VARIEDAD: 100% Tinta fina

Proceso de Elaboración:

Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración, para después de un encubado de un día a bajas temperaturas, sangremos, obteniendo un mosto robusto que pueda aguantar los envites del oxígeno, en su fermentación lenta y pausada en barricas nuevas de Roble Francés con tostados pero profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad.

En estas barricas fermentan durante 21 días, hasta que agoten los azúcares; A partir de este momento bastonearemos cada dos días para poner en suspensión las partes sólidas (lías) para que nos den su esencia, parte terrosa que encontramos en el vino, al mismo tiempo que nos engordan nuestro caldo dotándole de una potente grasa que le hará sedoso en boca. A los 45 días, sin trasegar, sacaremos las barricas a la calle con el fin de que pase el año nuevo al ras, con el frío y duro invierno de Castilla para limpiarse y evitando que el oxígeno maderice en exceso.

Nota de Cata:

Cereza pálido, destellos rosados y brillantes. Lágrima densa. Nariz intensa, bastante expresiva dulce y golosa en la que destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, tofe y con ligeros toques de notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera presentes, pero sin esconder la fruta madura. Boca potente, con estructura media compensando con la acidez de la potencia frutal, notas lácteas, cierta astringencia y suave amargor y sensación de recuerdos de yogur de frutos del bosque. Paso largo, untuoso, con un final amargoso y con los recuerdos ahumados de la nariz en el postgusto. Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 10 -12 °C



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra



CYATHO VERDEJO

VARIEDAD: 100% Verdejo

Proceso de Elaboración:

Una vendimia nocturna hace que las uvas entren en la bodega a bajas temperaturas. La Fermentación es en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas para conseguir la extracción de los aromas más frescos (16°-18°C), durante 19 días hasta agotar los azúcares. Posteriormente y tras hacer un primer trasiego de borras (lías gruesas), mantendremos el vino con las lías finas, poniéndolas en suspensión 2 veces por semana para extraer grasa que nos dé volumen.

Acabado este proceso clarificaremos y estabilizaremos el vino de la manera más respetuosa, para luego embotellarlo siempre en ambiente inerte.

Nota de Cata:

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

AROMA: Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo Etc), con destellos minerales.

BOCA: Seco, sabroso con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

FORMATOS: Botella de 750ml.

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas.

SERVICIO: 8 -10 °C



CYATHO

RUEDA



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra



LABRAZ

TINTO JOVEN



FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

RIOJA (Alavesa)

VARIEDAD: 100% Tempranillo

Proceso de Elaboración:

Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 26 - 28°C. Tiempo de fermentación: 10 días.

Nota de Cata:

COLOR: Rojo rubí con irisaciones violáceas. Capa media. Limpio y brillante, glicérico.

AROMA: Aromas primarios con notas de regaliz y frutos rojos silvestres (frambuesa y zarzamora). Referencias minerales.

BOCA: Potente en ataque, con un buen paso por boca; sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin aristas ni astringencia.

FORMATOS: Botellas de 750 ml. con tapón sintético.

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas.

SERVICIO: 16-18°C.



gis@gruposalvatierramx.com



Grupo Importador Salvatierra



VINO	Centro de Consumo	Medio Mayoreo	Mayoreo
Fernández de Piérola Tempranillo White	\$373.00	\$343.00	\$306.00
Fernández de Piérola Red Crianza	\$535.00	\$492.00	\$439.00
Fernández de Piérola Reserva	\$735.00	\$676.00	\$603.00
Fernández de Piérola Gran Reserva	\$1,095.00	\$1,007.00	\$898.00
Traslascuestas Red Roble	\$465.00	\$428.00	\$381.00
Traslascuestas Rosado	\$500.00	\$460.00	\$410.00
Cyatho White Verdejo	\$373.00	\$343.00	\$306.00
Labraz Red Young Tempranillo	\$285.00	\$262.00	\$234.00

