

UBIDE TIERRA-TINTO CRJANZA DE ALTA EXPRESION

Vendimamos la selección de esta uva Tempranillo a finales de la primera quincena de octubre, viñedos de Rioja Alavesa (Laguardia) de más de setenta años de antigüedad, lo que proporciona al vino su personalidad y carácter. Después de un cuidadoso proceso de envejecimiento en un equilibrado mix de roble francés y americano, obtenemos esta Crianza de Alta Expresión. De color rojo pícola de alta intensidad, con ribetes granates, abundante lagrimeo, brillante y vivo. En fase nasal encontramos aromas potentes con sensaciones intensas de crianza, vainillas, tostados y especias. Se aprecia un componente frutal de uva madura bien armonizada con el roble. Pescados azules a la plancha, legumbres, asados de carnes blancas o rojas así como quesos de pasta prensada, chuletas y pucheros. Temperatura de consumo 17°-18° C.



UBIDE FUEGO-BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

El secreto de este vino está en la cuidadosa selección del viñedo de Viña y Malvasía. Posteriormente se inicia una lenta fermentación en barrica de roble a temperatura controlada, para obtener este vino personal y único. Presenta un bonito color amarillo limón, limpio y brillante. En nariz se presenta complejo, intenso, con notas frutales ensambladas con ahumados y tostados aportados por la fermentación en roble nuevo. En boca es amplio, pleno, complejo y seco, con un toqueado de suave textura. Fruta y madera bien equilibradas y armonizadas. Una punta cítrica al final lo mantiene vivo, fresco y joven. Acompaña perfectamente con entrantes, pescados grasos, salados o ahumados carnes blancas y legumbres.



Temperatura de consumo 10°-12° C.

UBIDE MAR-BLANCO AFRUTADO

Realizaba la vendimia de Viura con aportaciones de Malvasía en su estado óptimo de madurez iniciamos una lenta fermentación en bodega con temperatura controlada durante 30 días. Tenemos una fase visual que presenta color amarillo pálido con ribetes verdosos y acerados, limpios y brillantes. En nariz es franco con aromas frutales de intensidad alta, con r euerdos cítricos y tropicales. En boca es amplio de matices, muestra una acidez equilibrada que introduce un adecuado punto de frescor. Aporta un final de boca sugerente y agradable con sensaciones tropicales. Acompaña perfectamente con pescados, mariscos, sopas, cremas y quesos de pasta blanca, ideal con aperitivos. Temperatura de consumo de 8°-10° C.



UBIDE LAVA ROSADO

A partir del sangrado de variedades de Tempranillo, vendimado a principios del mes de Octubre y después de un riguroso control de temperatura en la fermentación obtenemos este brillante y luminoso rosado. En nariz resalta la fruta roja, es afrutado e intenso y con una etronasal persistente y fresca. En boca, vuelve a evocar ese carácter frutal con un perceptible toque especiado que resalta el cuerpo. Rosado fresco y muy versátil, fino y muy elegante.



Temperatura de consumo 8°-9° C.

TINTO

EN SU VENTIFICACION SE HA BUSCADO SU CARACTER DE VINO JOVEN, A PARTIR DE UVA DESPALILLADA, PRESENTANDO UN COLOR MORADO, CON RIBETES ROJIZOS, AROMA DE FRUTA MADURA, SU AVIDAD AL PALADAR Y Matices CALIDOS.

CRJANZA

SELECCIONANDO EL MEJOR TEMPRANILLO, QUE CON PEQUEÑAS APORTACIONES DE GARNACHA, NOS OFRECEN ESTE CRJANZA, ENVEJECIDO EN NUESTRAS BARRICAS DE ROBLE, TRAS REPOSAR EN BOTELLA NOS CAUTIVA CON SU COLOR, CEREZA, LIMPIO Y BRILLANTE.

SU AROMA NOS RECUERDA LA GUARDA EN ROBLE, CON Matices DE ESPECIAS PARA DELEITARNOS CON UN PALADAR CALIDO Y REDONDO.

RESERVA

A PARTIR DE LA VARIEDAD TEMPRANILLO (95%), GRACIANO Y GARNACHA (5%), OBTENEMOS ESTE EXQUISITO RESERVA, QUE ENVEJECE 2 AÑOS LARGOS EN BARRICAS DE ROBLE ANTES DE SER TRASLADADO A LA BOTELLA, DONDE REPOSARA OTRO LARGO AÑO. DE COLOR RUBI CON Matices TEJA, GRAN AROMA DE GUARDA, ES EQUILIBRADO Y DE PERSISTENTE POSTGUSTO.



GRAN RESERVA

DESPUES DE LA RIGUROSA SELECCION DE NUESTRAS MEJORES UVAS DE TEMPRANILLO (95%) Y MAZUELO (5%), ELEGIMOS LOS VINOS PROCEDENTES UNICAMENTE DE DETERMINADAS AÑADAS Y DE VIÑEDOS DE MAS DE 50 AÑOS. ENVEJECIDO 3 AÑOS Y MEDIO EN BARRICAS DE ROBLE Y TRASLADADO AL REPOSO DE BOTELLA DURANTE UN MINIMO DE OTROS 3 AÑOS. DE COLOR ROJO TEJA INTENSO MUY AFERCIÓNPELADO Y DE GRAN BRILLANTEZ, ELEGANTE Y PROFUNDO. EN BOCA AMPLIO, EQUILIBRADO Y LARGO.

UBIDE RESERVA DE LA FAMILIA

ELEGIDO ENTRE NUESTRAS MEJORES Y MÁS ANTIGUOS VIÑEDOS ELABORAMOS ESTE RESERVA A PARTIR DE UVA TEMPRANILLO (95%) Y MAZUELO (5%). VENDIMIADO POR LA NOCHE EN CAJAS PEQUEÑAS Y REALIZADA LA SELECCIÓN GRANO A GRANO OBTENEMOS ESTE RESERVA DE ALTA EXPRESIÓN, ENVEJECIDO 36 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE REPOSARÁ LARGAMENTE EN BOTELLA. DE INTENSOS AROMAS Y VIGOROSO COLOR, GRAN CUERPO Y PERSISTENTE POSTGUSTO.

