

H A C I E N D A
ZORITA
— 1366 —
D U E R O V A L L E Y

DDP Dominio de Valdepusa



Svmma Varietalis by Marqués de Griñón

35

Syrah con mínimos porcentajes de Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, según añada. Vendimia anual, maceración prolongada y crianza en barricas de roble Francés Allier nuevas y seminuevas, durante 12 meses. Color profundo, aroma elegante y complejo a frutas del bosque, en boca persistente, complejo y muy equilibrado.

Graciano by Marqués de Griñón

45

100% Graciano

Color intenso azabache con taninos púlicos de barricas seleccionadas. Aroma a moras y refrescante sección cítrica.

Emeritvs by Marqués de Griñón

75

Elaborado con uvas Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Color rojo cereza con intensidad aromática. Redondo y potente en boca y larga persistencia.

AAA by Marqués de Griñón

165

Mezcla de las mejores uvas de cada viñedo. 30 meses en barricas de roble Francés. Color negro-azul, limpio y brillante. Tremenda complejidad con aromas a una joven y notas de menta fresca. Elegancia en boca y recuerdos a ciruela y especias. Vino carnosos con paso sedoso.

Petit Verdot by Marqués de Griñón

45

100% Petit Verdot

12-15 meses en barricas de roble Francés Allier. Color rojo rubí en capa alta, intenso aroma a frutas rojas de bosque y a especias, canela, tabaco, chocolate estructurado y potente en boca.

Syrah by Marqués de Griñón

45

100% Syrah

12 a 15 meses en barricas de roble Francés Allier. Color rojo rubí de capa alta, intenso aroma a fruta roja de bosque y a especias, canela, tabaco, chocolate estructurado y potente en boca.

Cabernet Sauvignon by Marqués de Griñón

45

100% Cabernet Sauvignon

12 a 15 meses en barricas de roble Francés Allier. Color rojo apicotado intenso, muy bien cubierto de capa, propio de vino de larga vida. Aromas complejos, combinando sabiamente la fruta bien madura y las notas especiadas, balsámicas y florales (violetas). En boca es potente, bien equilibrado y sabroso, sedoso de sauve acidez y abundancia de taninos maduros, que dan un paso en boca carnosos y aterciopelados.

Nuestra Carta de Uinos

H A C I E N D A
ZORITA
1366
D U E R O V A L L E Y

DO Ribera del Duero



Crianza Hacienda Abascal by Marqués de la Concordia

4 16

100% Tinta Fina

Histórica bodega en el corazón de la denominación Ribera, vecino en las mejores tierras de Quintanilla de Arriba, este crianza afrutado, con cuerpo y matices de ciruela nos enseña su mejor cara.

Reserva Hacienda Abascal by Marqués de la Concordia

6 24

100% Tinta Fina

Desde la milla de oro del vino Castellano, excelente y complejo, con sabor a madera noble y fruta madura. Complementa los buenos Ibéricos y las carnes más jugosas

Premium Hacienda Abascal by Marqués de la Concordia

9 45

100% Tinta Fina

Producción limitada de 11.000 botellas. Con un año de barrica y otro en botella que le aportan un tanino sedoso. Notas torrefactas para acompañar carnes asadas y estofados. Un excelente aroma para que la sofisticación se haga vino.

DOC Rioja

Tempranillo Blanco by Marqués de la Concordia

4 16

100% Tempranillo Blanco

Vino blanco de reciente creación. Mutación de la tempranillo tinto siendo Marqués de la Concordia, una de las siete bodegas en el mundo que trabaja este tipo de uva. Galardonado en su primer año en los Decanter Wine Awards.

Crianza by Marqués de la Concordia

4 16

100% Tempranillo

Nombre de nuestro grupo bodeguero y la filosofía de nuestras Haciendas. Este mítico tinto con aroma a frutos rojos, refresca y ensancha cualquier buen maridaje.

Reserva by Marqués de la Concordia

6 20

100% Tempranillo

Clásico entre los clásicos, con 24 meses en barrica de roble americano y en 12 en botella, nos ofrece todo lo que esperamos de un Rioja. Especies, frutas en licor, largo post-gusto y sedoso tanino.

Hacienda Súsar by Marqués de la Concordia

9 40

85% Tempranillo, 5% Syrah, 5% Merlot y 5% Cabernet Sauvignon

Clásico entre los clásicos, con 24 meses en barrica de roble americano y 12 en botella, nos ofrece todo lo que esperamos de un Rioja. Especies, frutas en licor, largo post-gusto y un sedoso post-gusto y un sedoso tanino.

Precios en € IVA incluido

H A C I E N D A
ZORITA
— 1366 —
D U E R O V A L L E Y



Lagunilla · The Family Collection Crianza by Marqués de la Concordia 80% Tempranillo, 20% Garnacha <i>Conocido por todos. Con cuerpo medio, tanino equilibrado y toques de vainilla procedentes de la barrica de roble Americano, ideal para carnes asadas, salsa de tomate y verduras asadas.</i>	4	16
Lagunilla · The Family Collection Reserva by Marqués de la Concordia 80% Tempranillo, 20% Garnacha <i>Envejecido 24 meses en barrica y 12 en botella, nos llega a la mesa este tinto de frutas curtidadas y visos de madera en plena madurez para acompañar pastas, barbacoas y asados.</i>	6	18
Lagunilla · The Family Collection. Gran Reserva by Marqués de la Concordia 80% Tempranillo, 20% Garnacha <i>Bouquet fino y elegante con 24 meses en barricas de roble Americano para posteriormente continuar su desarrollo en botella durante 36 meses más. Ideal para pescados al horno, asados y caza.</i>		22
Lagunilla · Optimus by Marqués de la Concordia Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet <i>Criado durante 18 meses en barricas nuevas de roble Francés de tostado medio. Un vino exclusivo de 5,100 botellas. La elegancia en el paladar para cualquier carne roja. Intenso y exquisito. Con aroma a tierra y bosque.</i>		40
Paternina · Banda Oro Crianza by Marqués de la Concordia Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet <i>En el paladar, intensas notas de fruta dulce. Un vino clásico y elegante. Perfecto con: nuestros quesos curados de oveja, carnes asadas o a la parrilla y pastas.</i>		16
Paternina · Selección Especial by Marqués de la Concordia 100% Tempranillo <i>Vino seleccionado cuidadosamente para esta edición especial. Sedoso en boca y muy bien equilibrado. Post-gusto muy largo que lo convierte en un vino excelente para acompañar nuestros Ibéricos de bellota, carnes blancas, ternera y nuestro queso curado de oveja.</i>		16
Paternina · Gran Reserva by Marqués de la Concordia 85% Tempranillo, 15% Garnacha <i>Crianza de 24 meses en barrica de roble americano permanecido un mínimo de otros dos años en botella. Muy pulido en boca carnosos y complejo. Nuestro senior de Paternina es ideal para asados de carnes rojas, caza y quesos.</i>		22

H A C I E N D A
ZORITA
1366
D U E R O V A L L E Y

DO P Cava



Cava Brut Selección Especial by Marqués de la Concordia

4 14

40% Macabeo, 30% Parellada, 30% Xarel·lo

Fermentado lentamente durante 15 meses se dan la mano para traernos este cremoso espumoso de frutas blancas y toques herbáceos a nuestro paladar.

Cava Brut Rosé Selección Especial by Marqués de la Concordia

4 14

70% Monastrell, 30% Pinot Noir

Fermentado lentamente durante 15 meses, este cava de frutos rojos maduros hace único cualquier foie, pasta, pescado y marisco.

Cava Brut Rosé Reserva by Marqués de la Concordia

18

70% Pinot Noir y 30% Monastrell

Fermentado lentamente durante 40 meses. Con texturas cremosas y un persistente post-gusto, toques dulces y almendrados para potenciar el carisma de entrantes de pescado o marisco.

Cava Brut Nature Reserva by Marqués de la Concordia

18

30% Chardonnay, 35% Macabeo, 25% Parellada, 20% Xarel·lo

Después de fermentar 30 meses en la oscuridad de nuestras bodegas del Penedés este cava seco nos realza los sabores de pastas blancas, frutos secos, pescados y mariscos, dejándonos un largo post-gusto.

Brut Nature Gran Reserva by Marqués de la Concordia

24

30% Chardonnay, 35% Macabeo, 25% Parellada, 20% Xarel·lo

Maceración de uvas exclusivas seleccionadas a mano y vendimiadas en cestas de 20kgs. El cava envejece en botellas durante 38 meses. Ideal para entrantes, ensaladas y pescados intensos.

DO Catalunya

MM Blanc de Blancs by Marqués de la Concordia

4 14

Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo, Gewuztraminer

Inspirado en los procesos de los mejores cavas y fermentado lentamente en frío; este poli varietal es excelente para refresca las tardes de verano.

MM Rosado by Marqués de la Concordia

4 15

Tempranillo, Merlot y Syrah

Con notas florales intensas, aromático, limpio, brillante y de aroma a frambuesa, nuestro rosado se engalana con cualquier aperitivo.

H A C I E N D A
ZORITA
1366
D U E R O V A L L E Y

DO Rueda



Vega de la Reina Verdejo by Marqués de la Concordia

4 16

100% Verdejo

Galardonado en Bruselas como mejor vino blanco del mundo en 2012.

Este emblemático vino es ya un referente al cual sigue la estela cualquier buen Verdejo que se precie. Déjese homenajear con sus toques herbáceos y tropicales. Ideal para acompañar aperitivos, arroces, pescados, mariscos y carnes blancas.

Paternina Verdejo by Marqués de la Concordia

4 16

100% Verdejo

Desde la clásica bodega centenaria Paternina, nos llega este blanco que acompaña cualquier momento y nunca defrauda a los invitados a una buena mesa. Ideal para acompañar aperitivos arroces, pescados y mariscos.

DO Arribes del Duero

Hacienda Zorita Crianza by Marqués de la Concordia

4 14

100% Tempranillo

Nuestro hotel, el viñedo adyacente a sus paredes, las barricas en el remanso de nuestro monasterio aportan a este vino el concepto y la esencia del que toma su nombre. En simbiosis con un mágico lugar, acompaña cualquier buen plato.

Hacienda Zorita Natural Reserve Syrah by Marqués de la Concordia

6 24

100% Syrah

Bajo la supervisión de las técnicas de Richard Smart, saca todo su potencial de la tierra granítica del Valle del Duero. Un vino único que nunca deja diferente.

Hacienda Zorita · Magister by Marqués de la Concordia

9 45

60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Merlot

De producción limitada, este poli varietal selecto, exclusivo en años de vendimia excelente. Se envejece durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés Allier.

Precios en € IVA incluido