

# Almavid

Bodega López Campos

## Vino Tinto Crianza 2015

### PRODUCCIÓN:

2.300 Botellas de 750 ml.

### VARIETADES DE UVAS:

Garnacha Tinta (100%).

### VIÑEDOS Y VITICULTURA:

Ubicados en Castilla la Mancha, en la provincia de Toledo, entorno al municipio de Valmojado. A una altitud media de 650 metros, con un clima continental extremo. Suelo arenoso de origen granítico, piedras en forma de canto rodado y cascajos en superficie, ácido, pobre en calcio y muy profundo.

**Viña de Garnacha plantada en 1919.** Cultivo en conversión a Ecológico, en secano estricto, con labranza tradicional, poda y vendimia en verde, máximo respeto al medio ambiente.

### VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, con estricta selección en viña. Despalillado y ligero estrujado, fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 27°C, bazuqueos diarios y 2 delestajes, encubado de 10 días. Fermentación maloláctica en barrica y **crianza durante 12 meses en barricas de roble francés (Quercus Petrea)**. Embotellado sin estabilizar ni filtrar.

### NOTAS DE CATA:

Color Rubí. Aromas de fruta roja madura como ciruela y cereza, balsámico, especias dulces, hierba de monte. Boca potente, con paso fresco y frutal, intensidad de sabor pronunciada, equilibrio entre fruta y roble, final largo e intenso.

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO:

La temperatura adecuada de conservación y consumo debe estar en torno a 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, los saltos térmicos influyen negativamente en la calidad del vino.

Gran vino para tomar en la actualidad o disfrutar durante los próximos años.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a sulfitos.



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

14% vol.  
750 ml.

Contiene Sulfitos  
Producto de España

Camino del Álamo, 26 C  
45940 Valmojado (Toledo)  
677 315 470 - info@almavid.com  
www.almavid.com



# Almavid

Bodega López Campos

## Crianza Red Wine 2015

### PRODUCTION:

1.200 Bottles of 750 ml.

### GRAPE VARIETIES:

Red Garnacha (100%).

### VINEYARDS AND VITICULTURE:

The vineyards are located in Castilla-La Mancha, in the region of Toledo, around the municipality of Valmojado. At a medium altitude of 650 metres above sea level, with an extreme continental climate. Sandy soil of granitic origin, with small rounded stones and gravel on its surface, acid, with low calcium levels and very deep.

Garnacha vineyard planted in 1919. Strict dryland cultivation in the process of becoming Ecological, with traditional farming, pruning and green harvesting, with maximum respect for the environment.

### VINIFICATION:

Manual harvest, with a strict selection in the vineyard. Destemming and gentle crushing, fermentation in stainless steel tanks at a maximum temperature of 27°C, daily pigeages and 2 delestages, vatting for 12 days. Malolactic fermentation in tank and ageing for 10 months in brand new French oak barrels (*Quercus Petrea*). Bottling with no stabilization and no filtration.

### TASTING NOTES:

Ruby colour. Aromas of ripe red berries such as plums and cherries, blackberries, toasted wood, liquorice. Powerful in the mouth, fresh and fruity, pronounced intensity of flavour, with a great balance between fruit and oak. Long and intense finish.

### PRESERVATION AND CONSUMPTION:

The appropriate temperature of preservation and consumption must be around 15°C. It is important that the temperature is constant, as thermal jumps have a negative influence on the wine quality.

Excellent wine to drink at present or to enjoy for the next 10 years.

This product is not advisable for risk groups such as children, pregnant women and people allergic to sulfites.



Alcoholic strength 14,5%  
750 ml.  
Contains sulfites  
Product of Spain

Camino del Álamo, 26 C  
45940 Valmojado (Toledo)  
677 315 470 - info@almavid.com  
www.almavid.com



# Almavid

Bodega López Campos

## Crianza Rotwein 2015

### PRODUKTION:

1.200 Flaschen (750 ml pro Flasche).

### REBSORTEN:

Rote Garnacha (100%).

### WEINGÄRTEN UND WEINBAU:

Die Weingärten befinden sich in Castilla-La Mancha, in der Region Toledo, in der Nähe der Gemeinde Valmojado. Auf einer mittleren Höhe von 650 Metern über dem Meeresspiegel, mit extrem kontinentalem Klima. Tiefer, sandiger, saurer und kalziumarmer Boden aus granitartigem Ursprung, mit Kieselsteinen und Schotter auf der Oberfläche.

Der Garnacha Weingarten wurde 1919 gepflanzt. Kultivierung auf ökologischer Umsetzung, striktes Trockenfarmverfahren, mit traditionellem Ackerbau, Rebschnitt und Grüne Weinlese, mit maximalem Respekt vor der Umwelt.

### VINIFIZIERUNG:

Weinlese von Hand, mit strikter Selektion im Weingarten. Abbeeren und sanftes Quetschen, Gärung in Edelstahlfässern bei einer maximalen Temperatur von 27°C, tägliche Pigeage und 2 Delestage, für 12 Tage eingefasst. Malolaktische Gärung in Behältern und 10 Monate Ausbau in neuen Französischen Eichenfässern (Quercus Petrea). Abfüllung ohne Stabilisierung und ohne Filterung.

### MERKMALE DER DEGUSTATION:

Rubinrote Farbe. Duft von roten reifen Früchten wie Pflaumen und Kirschen, Brombeeren, geröstetem Holz, Lakritze. Kräftig im Mund, mit einer frischen und fruchtigen Empfindung, schmackhaft mit großartigem Ausgleich zwischen Frucht und Eiche. Beständig und intensiv.

### ERHALTUNG UND KONSUM:

Die geeignete Erhaltungs- und Trinktemperatur muss circa 15°C sein. Es ist sehr wichtig, dass die Temperatur konstant bleibt, da Temperaturschwankungen einen negativen Einfluss auf die Weinqualität haben.

Hervorragender Wein, um entweder jetztzeitig oder in den nächsten 10 Jahren zu genießen.

Dieses Produkt ist nicht empfehlenswert für Gefährgruppen wie Kinder, schwangere Frauen und Allergiker gegen Sulfite.



Alkoholgehalt 14,5%  
750 ml.  
Enthält Sulfite  
Produkt aus Spanien

Camino del Álamo, 26 C  
45940 Valmojado (Toledo)  
677 315 470 - info@almavid.com  
www.almavid.com

