

VILLA NARCISA RUEDA VERDEJO

2009

Made entirely of Verdejo variety grapes from the oldest vine stocks in our La Seca vineyards. Hand harvested and sorted in order to obtain maximum quality. Fermented in stainless-steel vats. rigorous temperature control during the entire fermentation process. This has kept all of the exceptional characteristics of this wine intact.

Tasting notes:

Colour: Straw-coloured with golden glints, very clean and bright.

Nose: Very fine full of fruit, lychee, with anise, sweet grass, fennel and a mineral edge.

Palate: Full-bodied loaded with fruit, good structure and slight bitter hints typical of Verdejo variety.

Drinking temperature: between 8°C y 10°C.

Storage temperature:

Between 10°C y 20°C, with humidity at 75 -80% . Abrupt temperature change should be avoided. Keep for two years from purchasing date.

Recommendations: Serve in an ice bucket accompany seafood, raw and cooked fish dishes and fish with sauces, smoked meats, foie, cheeses, omelettes, rice and pasta.

Vino elaborado exclusivamente con uva Verdejo procedente de una exhaustiva selección de esta variedad de nuestros viñedos de La Seca. Durante el proceso de fermentación, se ha seguido un riguroso control de la temperatura con el fin de conservar al máximo las excepcionales características de este vino.

Notas de cata:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En **nariz** compone un marco aromático de intensidad media ~ alta, fragante, con nítidas notas de fruta madura, melón francés, plátano, y de hueso, albaricoque.

En **boca** muy amable de entrada, despliega un paso marcado por la fruta madura, con volumen, cuerpo y estructura pero a la vez con una gran fructuosidad y un ligero toque amargo muy característico de esta variedad.

Temperatura de servicio: entre 8°C y 10°C

VILLA NARCISA SAUVIGNON BLANC

2009

Produced from Sauvignon Blanc grapes grown on our 25 years old La Seca estate. Temperatures have been rigorously controlled throughout fermentation to conserve this wine's exceptional aromas.

Tasting notes:

Colour: Pale yellow/gold colour, very clean and brilliant.

Nose: A clean, fresh, fine nose with great aromatic (pineapple, kiwi, peach, maracuyá) and minerals.

Palate: Rich and well structured palate with a long, pure, persistent finish.

Drink temperatures: between 8°C and 10°C.

Storage temperature: between 10 and 20°C, with a humidity range of 75 to 80% avoiding any brusque changes in temperature. Cellar for up to two years after purchase date.

Recommendations: Serve in an ice bucket to accompany seafood, raw and grilled fish, smoked meats, foie-gras, fresh cheese, omelets, rice and pasta, and salads.

Vino elaborado exclusivamente con uva Sauvignon Blanc procedente de cepas plantadas en nuestros viñedos de La Seca. Durante el proceso de fermentación se ha seguido un riguroso control de la temperatura a fin de conservar al máximo los excepcionales aromas que caracterizan a esta variedad de vino.

Notas de cata:

Color amarillo dorado pálido, muy limpio y brillante.

Muy fino en **nariz**, limpio, fresco y con una gran intensidad aromática. Recuerdos a frutas tropicales (piña, kiwi, maracuyá, melocotón) y minerales.

Muy sabroso en **boca** con un largo postgusto de gran estructura y equilibrio. Muy persistente.

Temperatura de servicio: entre 8°C y 10°C

REY SANTO RUEDA

2009

A blend of Verdejo (50%) and Viura (50%) grapes, both completely estate-grown, in our La Seca vineyard. Temperatures have been controlled to carefully conserve this wine's exceptional fruit aromas.

Tasting notes:

Colour: lemony yellow straw colour with gold, clean and brilliant.

Nose: complex nose, with immediate green apple fruit and anisey scents, followed by a touch of tropical fruits in an attractive procession with punchy mineral hints.

Palate: dry, lush and full of citrus, very broad. Excellent length, evolving all the time with green apple again, the Verdejo varietal astringency with herbaceous notes, all within a perfect balance of alcohol grade and acidity.

Drink temperatures: between 8°C and 10°C

Recommendations: Serve in an ice bucket to accompany seafood, grilled fish, boiled fish and fish in sauces, smoked meats, foie-gras, semi-cured cheeses, omelets, rice and pasta.

Vino elaborado exclusivamente con uva Verdejo (50%) y Viura (50%) procedente de nuestros viñedos de La Seca. Durante el proceso de fermentación se ha seguido un riguroso control de la temperatura con el fin de conservar al máximo los excepcionales aromas frutales de este vino.

Notas de cata:

Color: amarillo pajizo alimonado con tonos dorados, limpio y brillante.

Muy fino en **nariz** con aromas frutales, manzana verde y anisados.

Todo ello con un toque de frutas tropicales que hacen del conjunto una cadena de olores amplia con potentes recuerdos minerales.

En **boca** es seco y sabroso con tonos cítricos, muy amplio, con una retronasal muy patente. Sale la manzana verde, el amargor de la variedad Verdejo, "notas del verdor", con un equilibrio perfecto entre grado alcohólico y acidez.

VILLA NARCISA FERMENTADO EN BARRICA 2008

Made entirely of Verdejo variety grapes from the oldest vine stocks, prephyloxic with more than 140 years old (Certify). This wine is fermented in oak barrels where it remains for six months followed by another six months in bottles before it is put on sale.

Tasting notes:

Colour: Yellow-gold colour tinged with green.

Nose: Delicate nose, hints of toasted bread, fruit aromas, wood, coconut, lemon, liquorice and mineral scents.

Palate: Well-structured, effective palate with good balance among tannins, acids and alcohol. Very persistent, with oak in the bouquet coming out in the finish mixed with the aromas typical of this variety; sweet grass and fennel with note of anise.

Drink temperatures: between 8°C and 10°C

Storage temperature: between 10 and 20°C, with a humidity range of 75 to 80% avoiding any brusque changes in temperature.

Vino elaborado con una selección de nuestras mejores uvas de la variedad verdejo, procedentes de cepas centenarias de los viñedos que la bodega posee en La Seca (Valladolid). La fermentación se ha realizado en barrica nueva de roble francés a una temperatura controlada seguida de una maceración con sus finas lías. El resultado: una producción limitada de este vino complejo, mezcla de fruta y buena madera en perfecto equilibrio. La botella se presenta envuelta en papel de seda y cuida hasta el más mínimo detalle.

Notas de Cata:

Amarillo dorado con tonos verdes.

Notándose su entrada retronasal, salen tostados, aromas de fruta, madera, coco, alimonados, regaliz y minerales.

En boca es muy persistente, se nota su madera en retronasal confundándose con los aromas propios de la variedad: anisados, hierba fresca e hinojo.

VILLA NARCISA TINTO CRIANZA

This wine has been made with Tempranillo grapes from our vineyards in La Seca. During maceration, it was frequently stirred to obtain a fruity wine with an intense colour. The fermentation process was carried out in stainless steel vats under strictly controlled temperature conditions.

Tasting notes:

Colour: intense cherry colour with purple hints..

Nose: complex aromas of ripe fruit, plums and blackberries; clean and generous toasted oak.

Palate: in the mouth it is big and fleshy; well-bodied due to its very fine and uniform tannins.

Drink temperatures: between 17 and 19°C.

Storage temperature: cellar temperature, between 15 and 20°C, with a humidity range of 75 to 80% avoiding any brusque changes in temperature.

Recommendations: legumes, cheese, and all kind of meat.

Vino elaborado con uvas Tempranillo de nuestros viñedos de La Seca. Durante la maceración se realizaron frecuentes remontados con el fin de obtener un vino de un color intenso y afrutado. El proceso de fermentación se ha llevado a cabo en depósitos de acero inoxidable bajo un estricto control de temperatura.

Notas de cata:

Color: cereza intenso con tonalidades púrpura.

Nariz: aromas complejos a fruta madura, ciruela y moras; tostado de roble limpio y franco.

En boca es amplio y carnoso; bien estructurado debido a sus taninos uniformes y muy finos.