



REMONTE

El Remonte es un tipo de juego de pelota vasca que se practica con la cesta que da nombre al mismo.

Años atrás este juego llenó nuestros frontones y animó nuestras veladas.



BODEGAS
Campos de Enanzo

VINOS JÓVENES



Rosado 100% Garnacha.

El Rosado de Navarra es reconocido por su calidad mundialmente.

Nuestros rosados son intensos, vivaces, una explosión de juventud, fresa y frutos del bosque. Mantienen su color de rosa frambuesa casi fosforita. Entrada amable en boca, suave y carnosos, destacando la fruta y la acidez equilibrados.

Rosados elaborados según la tradición Navarra mediante el método de sangrado, para extraer solamente los mejores aromas, las notas afrutadas más finas y delicadas.

Siendo necesario 2kg de uvas para obtener una botella de rosado, debido a que los rendimientos permitidos son del 40%.



Blanco 100% Viura

Vino de color amarillo pajizo, pálido y brillante. En nariz destaca por su fruta, dominando el aroma a manzana y los tonos florales. En boca destaca su frescura y acidez muy bien equilibradas, dejándonos una gran armonía y gratos recuerdos frutales.



Tinto Joven . 100% Tempranillo

De color rojo violeta y cereza, brillante e intenso. Destaca por sus aromas frutales a mora y frambuesa que junto a la suavidad que presenta en boca, lo convierten en un vino fresco, agradable y fácil de beber. Gran redondez en el paladar.

VINO AUTOR . TINTO JOVEN



VINO DE ESTILO MODERNO, ÚNICO Y SORPRENDENTE

Tinto Joven Semi – Maceración carbónica

Variedades: 60% Garnacha & 40% Tempranillo

Elaboración de autor:

- ✓ Maceración carbónica parcial
- ✓ Fermentación corta con hollejos,
- ✓ Posterior sangrado y fermentación en frío cómo un rosado

CATA :

De capa media, rojo brillante con irisaciones violácea. Muy aromático, recuerda a golosinas y fruta roja. Explosión de fruta roja, refrescante, amble, muy goloso, tanino suave y largo recuerdo frutal.

Perfecto para chateo, aperitivo, entrantes.

Es un vino de estilo moderno, fácil de beber y con mucha intensidad aromática.

Tómalo en frío.

RECONOCIMIENTOS:

- ✓ **Decanter Bronce.**
- ✓ **92 Puntos y Gran Baco de oro** otorgado por la unión española de catadores.
- ✓ Reconocido por “ **EL VIAJERO**” del diario El País entre los 10 mejores tintos jóvenes:

Los mejores tintos por menos de 5 euros

10 vinos jóvenes de calidad al alcance de muchos bolsillos



Serán baratos, pero también son muy buenos. En algunos casos, a corta distancia de sus prestigiosos hermanos mayores. Por menos de 5 euros, contamos con una amplia gama de vinos jóvenes, o con algún contacto más o menos largo con la barrica de roble, que convierten la posibilidad de beber vino de calidad en algo al alcance de muchos bolsillos.

Vinos de variedades nobles como tempranillo, garnacha, mencía o monastrell que se elaboran en prácticamente todas las zonas vitivinícolas españolas. Elegir no es tarea fácil, si bien existen algunas guías que pueden servir de orientación. Desde luego, estos 10 no defraudarán. Y, ojo, los precios pueden variar bastante sobre todo si se compran *online*.



COMPRA ONLINE

10. Remonte 2016

Logrado aroma de semimaceración carbónica, con notas de frutos silvestres adornadas con profusión de recuerdos florales y otoñales. En boca resulta equilibrado, de paso suave y final goloso.

- **Bodega:** Campos de Enanizo. Murchante (Navarra). +34 948 83 80 30.
- **DO:** Navarra.
- **Tipo:** tinto joven, 13%.
- **Cepas:** garnacha, tempranillo.
- **Precio:** 4 euros.
- **Puntuación:** 8,7/10.

VINOS CON PASO LIGERO POR BARRICA FRANCESA



Blanco 100% Chardonnay. Crianza sobre lías y 3 meses barrica Francés

Nuestros viñedos de la variedad Chardonnay poseen unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener tipicidad, complejidad y una gran capacidad de envejecimiento. Manteniendo buenos niveles de acidez, pH y potencial aromático lo que le permite mostrar su frescura y expresividad. Bien estructurado y sedoso.

El resultado es un vino refrescante, cítrico y muy gastronómico. Ideal para chateo o para comer. La filosofía de este vino es huir de los vinos blancos tropicales que inundan actualmente el mercado y acercarse a un Chabli de la región de Francia.



Tinto Roble. 100% Tempranillo. Crianza 4-5 meses en barrica.

De color rojo violeta y cereza, brillante e intenso. Destaca por sus aromas frutales a mora y frambuesa que junto a notas de madera le confieren estructura y suavidad. Gran redondez en el paladar.

VINOS CRIANZA



Tinto Crianza . 80% Cabernet Sauvignon & 20% Tempranillo.

9 meses barrica roble francés

Color rojo rubí con tonalidades cereza. Aromas de frutas rojas y regaliz destacando las notas balsámicas y los tostados de gran finura que le ha aportado el roble procedente de la crianza en barrica de roble francés.

89 puntos PEÑIN



Tinto Reserva. 65% Tempranillo & 25% Cabernet & 15% Merlot.

16 meses barrica de roble francés.

Color rojo rubí bien cubierto y con gran potencial de guarda. Aromas a frutas rojas y negras maduras, notas balsámicas, cuero y maderas nobles. Buen paso por boca con taninos amables y redondos resaltando su final amplio y persistente.

Ambos vinos son dos clásicos, fieles sobre todo al estilo de bodega de potenciar el protagonismo de la fruta y otorgar a la madera de un papel secundario.

VINO AUTOR. 4.000 BOTELLAS. "EL TOP DE BODEGA "



100% Tempranillo

9-15 meses barrica roble francés (Dependiendo de la añada y evolución)

Tienes que valorarlo tu mismo.

Nada te podemos decir, tan sólo que lo disfrutes.