Bodega

INIESTA

INTRODUCCIÓN

Bodega Iniesta comienza en los años 90 cuando José Antonio Iniesta inicia este proyecto con una plantación de 10 hectáreas de viñedo. Tras varios años se continuó su trabajo en la viticultura, aumentando la extensión vitícola hasta las 200 hectáreas actuales y más de 14 variedades de uva diferentes.

A principios del año 2000 nace la idea de construir una bodega para poder elaborar vinos propios a partir de sus viñedos. Este sueño se hace realidad en el año 2010, cuando culmina la construcción de la bodega en su pueblo natal, Fuentealbilla.

Bodega y viñedos se encuentran ubicados en Fuentealbilla, en el corazón de La Manchuela, entre las cuencas de los ríos Cabriel y Júcar, lo que confiere a la zona un microclima ideal para el cultivo de la vid y para poder disfrutar de sus mejores características.

La bodega usa tecnología punta en la elaboración de vinos combinando la tradición y el respeto por las costumbres. Todo esto dirigido por un excelente equipo técnico de ingenieros agrónomos y enólogos de reconocido prestigio, combinado con la ilusión y esfuerzo de la familia, ofrece como resultado su gama de vinos de gran calidad. Elaborados con toda la profesionalidad e ilusión.

La filosofía es que cuanto menos intervengamos sobre lo que nos llega de la naturaleza, cuanto más respetuosos, mejor calidad y personalidad tendrán nuestros vinos.

Hoy en día estamos presentes en más de 32 países y actualmente exportamos más de 1.000.000 botellas al año que representa más de la mitad de la producción anual.

Estamos creciendo muy rápidamente en todas las redes sociales, y nuestra web es cada vez más visitada. Somos una de las bodegas con más seguidores en Facebook de todo el mundo.

Ampliamos horizontes en enoturismo, fomentando las visitas guiadas a nuestras modernas instalaciones. En nuestra amplia oferta enoturística, ofrecemos la realización de un minicurso de cata impartido por nuestro equipo técnico de enólogos, que junto con la posibilidad de dormir en nuestra casa rural entre viñedos, hará las delicias de los amantes del vino.

NUESTROS VINOS

Bodega Iniesta cuenta con dos líneas comerciales bien diferenciadas: Finca el Carril y Corazón loco. Dos formas de concebir la enología dentro de una misma filosofía que aúna el respeto por la tradición aplicando las más innovadoras tecnologías en el mundo del vino.
También cuenta con dos marcas comerciales más distinguidas a nivel internacional, Minuto 116 y AI.8. Estas marcas están concebidas y orientadas para llevar los vinos de Andrés Iniesta hasta las copas de los consumidores más aficionados al fútbol en cualquier parte del mundo.
En el ocaso del verano, durante las semanas que preceden a la vendimia, se sigue un riguroso control de los racimos para que la cosecha de las uvas se haga en su momento óptimo de maduración.

Recolección mecanizada en el caso de las uvas destinadas a elaborar vinos jóvenes, cosecha manual y transporte en cajas de 15 kilogramos para elaborar vinos de guarda, dos formas diferentes de realizar la vendimia pero con una apuesta clara por preservar la calidad de las uvas al minimizar los tiempos de transporte entre la recolección en la finca y la llegada a la bodega. La vinificación, desarrollada en instalaciones de última generación, está controlada por un cualificado equipo técnico que supervisa todo el proceso para que el resultado sea reflejar la personalidad y la pasión de una familia en unos vinos de referencia internacional.

corazón loco

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO BLANCO.

VARIEDADES

Sauvignon Blanc, Verdejo.

FERMENTACIÓN

Breve maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC
15 días con levaduras seleccionadas en depósito de inox con temperatura controlada.

CATA

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, brillante.
En nariz presenta una intensidad aromática alta, destacan elegantes y refrescantes notas de hierbas aromáticas, hinojo, heno cortado y fruta tropical como el mango y la fruta de la pasión.
En boca destaca una buena acidez, aportando frescura y nervio, con una agradable estructura.

MARIDAJE

Marisco fresco y pescados blancos. Todo tipo de arroces.
Pastas gratinadas y carnes bancas.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 6ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite blanca de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Loco Blanco.
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Viaril, Corral de las tías.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Verdejo, Sauvignon blanc.
Edad de las cepas:	Entre 5 y 7 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	14 ºc en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre

ANÁLISIS

Alcohol:	13,5% vol.
Acidez volátil:	0,2 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6,5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	4,0 gr/l.
PH:	3,3

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO ROSADO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO ROSADO.

VARIEDADES

Bobal.

FERMENTACIÓN

21 días con levadura seleccionada, temperatura de fermentación controlada. 12 horas de maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC.

CATA

Color rojo cereza claro con matices asalmonados.
En nariz destaca su intensidad, con infinidad de notas de fruta roja, grosella y cereza. En boca se presenta sabroso, amplio y equilibrado. Destaca su acidez, resultando fresco y agradable. Su paso por boca es suave y sedoso, con un postgusto afrutado y balsamico.

MARIDAJE

Ensaladas, aperitivos, menestras, pescados y carnes blancas.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 6ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite blanca de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO ROSADO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Loco Rosado.
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Carril de Iniesta y Maricubas.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Bobal.
Edad de las cepas:	Entre 10 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	15 ºc en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	2ª quincena de Septiembre

ANÁLISIS

Alcohol:	13% vol.
Acidez volátil:	0,3 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	3,5 gr/l.
PH:	3,3

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO TINTO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO JOVEN.

VARIEDADES

Syrah, Tempranillo.

FERMENTACIÓN

21 días con levadura seleccionada, temperatura de fermentación controlada. Una semana de maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC. Maceración-fermentación durante 2 semanas.

CATA

Este vino es fruto de la más esperada elaboración de dos de las variedades que mejor se han adaptado a nuestra tierra. Tiene un color rojo violeta intenso, muy atractivo a la vista. Combina los aromas a frambuesa, cereza y mora del Tempranillo con las notas a violetas, cacao y regaliz de la potente Syrah. En boca resalta su franqueza, recordando todas las sensaciones que encuentras en la nariz. De paso largo, suave y persistente que hace del vino un placer para todos los sentidos.

MARIDAJE

Vino ideal para carnes rojas, quesos semicurados y todo tipo de embutidos.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 16ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO TINTO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Loco Tinto
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Casilla de Candelo, La Carrasca y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Tempranillo y Syrah.
Edad de las cepas:	Entre 20 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	25 ºc en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre

ANÁLISIS

Alcohol:	13,5% vol.
Acidez volátil:	0,44 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	3,5 gr/l.
PH:	3,6

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO BOBAL

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO.

VARIEDADES

Bobal.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de 5 días a 8 grados después de paso por sistema Boreal. Maceración - fermentación durante 14 días con levadura autóctona a temperatura controlada de 25 ºC.

CATA

Corazón loco bobal se descubre tras un manto profundo de color rojo cereza con brillantes reflejos violáceos.
Una presencia que queda envuelta por elegantes aromas a frutos del bosque, con recuerdos a moras, grosellas y frambuesas. En la boca nos seduce con una agradable impresión inicial, aportando sensaciones untuosas que quedan armonizadas con el nervio de una acidez delicada, y la tensión de un tanino que refleja la firmeza del viduño de bobal.

MARIDAJE

Vino muy versátil de armonizar, apropiado para acompañar con todo tipo de quesos, carnes y guisos.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 16ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO BOBAL

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Loco Bobal.
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Casilla de Candelo, La Carrasca y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Bobal.
Edad de las cepas:	Entre 70 y 80 años.
Estilo de poda:	Conducción en vaso.
Técnicas de cultivo:	Manual.
Irrigación:	Viñas en secano.
Fermentación:	14 días a 25ºC en depósito de acero.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Octubre.

ANÁLISIS

Alcohol:	14% vol.
Acidez volátil:	0,45 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,8 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	3,5 gr/l.
PH:	3,45

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO SELECCIÓN

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO.

VARIEDADES

Syrah, Petit Verdot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

FERMENTACIÓN

15 dias de maceración prefermentativa después de paso por el "Boreal" a 10ºC. Otras dos semanas de maceración-fermentación. Temperatura controlada de fermentación: 27ºC.

CATA

Vino elaborado con las variedades Syrah, Petit Verdot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, con un paso por barrica de roble francés de 12 meses. De color rojo picota, aroma muy intenso con recuerdos de frutos rojos muy maduros, notas a vainilla, regaliz, clavo y toff ee. Tiene una boca elegante, nos vuelve a regalar la fruta y los tostados de la madera, combinados con aromas balsámicos. La posible aparición de precipitados es natural ya que no está sometido a filtración alguna, indicándonos la calidad y pureza de este vino.

MARIDAJE

Excelente como aperitivo, acompañando a ensaladas, quesos frescos, Vino ideal para acompañar todo tipo de quesos, carnes rojas, guisos y caza.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 18ºC.

PRESENTACIÓN

Botella troncocónica verde musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO SELECCIÓN

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Loco Selección
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Mocoticos y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Syrah, Petit Verdot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
Edad de las cepas:	Entre 20 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	12 meses en barricas de roble (100% francés) de 300 l.
Fecha de vendimia:	2ª quincena de Octubre
Crianza:	12 meses en botellero en bodega

ANÁLISIS

Alcohol:	14,50% vol.
Acidez volátil:	0,59 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,0 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	4 gr/l.
PH:	3,6

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO PREMIUM

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO.

VARIEDADES

Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon.

FERMENTACIÓN

15 dias de maceración prefermentativa después de paso por el "Boreal" a 10ºC. Otros 20 días de maceración-fermentación. Temperatura controlada de fermentación: 28ºC.

CATA

Representa toda la pasión, esfuerzo, dedicación y amor con el que la familia Iniesta ha trabajado la tierra. Aromas a incienso, cacao, clavo, regaliz y fruta muy madura acompañan a una boca aterciopelada, golosa e intensa. La posible aparición de precipitados es natural ya que no está sometido a filtración alguna, indicándonos la calidad y pureza de este vino.

MARIDAJE

Vino ideal para acompañar quesos curados, carnes rojas, cocidos, guisos y caza.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 18ºC.

PRESENTACIÓN

Botella troncocónica verde musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

CORAZÓN LOCO PREMIUM

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Loco Premium
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Mocoticos, Finca el Carril y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Norte-Sur
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon.
Edad de las cepas:	30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	28 ºc
Fecha de vendimia:	2ª quincena de Octubre
Crianza:	18 meses en barricas de roble (100% francés) de 300ltr. 12 meses en botellero en bodega

ANÁLISIS

Alcohol:	15% vol.
Acidez volátil:	0,60 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,0 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	2,8 gr/l.
PH:	3,7

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

DULCE CORAZÓN BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO SEMIDULCE.

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

FERMENTACIÓN

Breve maceración pelicular después de paso por "Boreal" 5ºC.
Fermentación 15 días con levaduras seleccionadas en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada, 13ºC.
Parada de fermentación mediante paso por filtro tangencial.

CATA

Vino elaborado con la variedad Moscatel. De color amarillo pajizo con tonos grisáceos. En nariz resulta muy atractivo, limpio y aromático. Destaca su complejidad, combinando su carácter frutal a pomelo y manzana. Con un fondo floral en el cual predomina el hinojo.
En boca se muestra elegante, fresco y sorprendente, con recuerdos a mandarina y a pétalos de rosa. Dulzor equilibrado y duradero.

MARIDAJE

Vino semidulce ideal para acompañar platos ligeros y aperitivos.
Delicioso con postres.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 4-7ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite blanca de 50cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

corazón loco

FICHA TÉCNICA

DULCE CORAZÓN BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Dulce Corazón Blanco.
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 50 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Finca El Carril.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Moscatel de Alejandría.
Edad de las cepas:	Entre 15 y 20 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	13ºC en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre

ANÁLISIS

Alcohol:	8% vol.
Acidez volátil:	0,2 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6,5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	40 gr/l.
PH:	3,10

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

CORAZÓN LOCO

LISTADO DE VINOS 2020

Bodega INIESTA

CORAZÓN LOCO BLANCO

0,75 l.
Sauvignon Blanc, Verdejo

CORAZÓN LOCO TINTO

0,75 l.
Tempranillo, Syrah

CORAZÓN LOCO ROSADO

0,75 l.
Bobal

CORAZÓN LOCO BOBAL

0,75 l.
Bobal

4 meses

DULCE CORAZÓN BLANCO

0,50 l.
Moscatel de Alejandría

CORAZÓN LOCO SELECCIÓN

0,75 l.
Tempranillo, Syrah,
Petit Verdot,
Cabernet Sauvignon

12 meses

CORAZÓN LOCO PREMIUM

0,75 l.
Syrah, Petit Verdot,
Cabernet Sauvignon

18 meses

FINCA EL CARRIL

FINCA EL CARRIL

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO BLANCO.

VARIEDADES

Chardonnay.

FERMENTACIÓN

Breve maceración prefermentativa después de su paso por el "Boreal" a 5ºC. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y con levaduras seleccionadas.

CATA

En la gama Finca el Carril entran los vinos con más personalidad y que más se identifican con el territorio, en este caso, se trata de la Casta Macabeo, que en Manchuela se expresa en todo su esplendor, con una maduración lenta y completa.
Con una complejidad asombrosa, es un vino personal, mimetizado con el terroir, donde los toques de fruta fresca se mezclan con la sutileza de la flor blanca, frescura y longitud en boca y sobre todo una buena evolución en el tiempo, adquiriendo matices sorprendentes y sensaciones complejas.

MARIDAJE

Perfecto para quesos, foie, mariscos y pescados.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC, sin que le dé la luz directamente. Temperatura de servicio es de 6-8ºC.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña verde musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FINCA EL CARRIL

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Finca el Carril Blanco.
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Viaril.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Chardonnay.
Edad de las cepas:	Sobre 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	14 ºC en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre.

ANÁLISIS

Alcohol:	13% vol.
Acidez volátil:	0,2 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,9 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	4 gr/l.
PH:	3,3

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FINCA EL CARRIL

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL ROBLE

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO.

VARIEDADES

Tempranillo, Petit Verdot, Syrah.

FERMENTACIÓN

21 días con levadura seleccionada, temperatura de fermentación: 26ºC. Una semana de maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC. Maceración-fermentación durante 2 semanas.

CATA

Vino elaborado con variedades Tempranillo, Petit Verdot y Syrah. De color cereza oscuro, vivo. Intensidad aromática alta. Conjugando fruta madura con tostados, vainilla y coco resultado de su paso por roble americano. En boca es fresco y untuoso, con taninos suaves y pulidos, con notas frutales deliciosas. Complejo y elegante con un final largo y equilibrado.

MARIDAJE

Vino ideal para cordero manchego asado, guisos, todo tipo de quesos y carnes rojas.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 18ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite verde musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FINCA EL CARRIL

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL ROBLE

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Finca el Carril Roble.
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	La Higuera, Mocoticos, Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Tempranillo, Petit Verdot y Syrah.
Edad de las cepas:	Entre 20 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	26 ºC en depósitos de acero inox.
Crianza:	6 meses en barricas de roble americano tostado medio.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Octubre.

ANÁLISIS

Alcohol:	14% vol.
Acidez volátil:	0,44 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	4,75 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	2,6 gr/l.
PH:	3,5

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FINCA EL CARRIL

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL HECHICERO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO.

VARIEDADES

Syrah, Petit Verdot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

FERMENTACIÓN

30 días; 15 días de maceración prefermentativa después de paso por el "Boreal". Temperatura de fermentación: 27ºC.
Maceración-fermentación durante 2 semanas. Crianza en barrica.
12 meses en barricas de roble (80 % francés, 20% americano).
Barricas de 300 l.

CATA

Este vino ha sido seleccionado de nuestras mejores parcelas;
La Higuera, Finca El Carril y Carril de Iniesta. Un vino de corte moderno, con influencias mediterráneas, cálido que combina perfectamente la fruta y su estructura. Tiene una nariz muy potente y expresiva donde armonizan los frutos rojos, notas especiadas y un toque elegante de toffee y recuerdos de cacao, fruto de su paso durante 12 meses por barricas de roble francés nuevas. Tiene una boca carnosa, estructurada, con unos taninos elegantes como resultado de un rendimiento equilibrado en campo, una larga maceración y una cuidadosa crianza. La posible aparición de precipitados es natural ya que no está sometido a filtración alguna, indicándonos la calidad y pureza de este vino.

MARIDAJE

Vino ideal para acompañar arroces, todo tipo de quesos, carnes rojas, guisos y caza.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 18ºC.

PRESENTACIÓN

Botella troncocónica verde musgo de 75 cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FINCA EL CARRIL

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL HECHICERO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Finca el Carril Hechicero.
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	La Higuera, Finca El Carril y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Norte.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Tempranillo, Petit verdot, Syrah y Cabernet Sauvignon.
Edad de las cepas:	Entre 20 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	27 °c en depósitos de acero inox.
Crianza:	12 meses en barricas de roble francés y americano tostado medio
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Octubre

ANÁLISIS

Alcohol:	14,50% vol.
Acidez volátil:	0,55 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,6 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	3 gr/l.
PH:	3,5

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

VALERIA
FINCA EL CARRIL
D.O. MANCHUELA

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL VALERIA

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA.

VARIEDADES

Chardonnay

FERMENTACIÓN

Fermentación en barrica de roble francés de 300l.
Breve maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC. 15 días con levadura seleccionada con temperatura controlada.

CATA

Vino elaborado con la variedad Chardonnay.
Nace de la pasión y trabajo de la familia Iniesta-Luján, resultado de la selección de sus mejores uvas.
Ha fermentado en barricas de roble francés, aportándole a la elegante Chardonnay cuerpo, untuosidad, complejidad y estructura, sumándose una gran intensidad aromática a flores blancas y frutos de hueso.

MARIDAJE

Perfecto con quesos de pasta blanda y curados, ahumados, patés, carnes blancas, arroces y pescados de salsa suave.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 6ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite verde musgo de 75cl.
Corcho natural flor.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

VALERIA
FINCA EL CARRIL
D.O. MANCHUELA

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL VALERIA

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Finca el Carril Valeria.
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Viaril, Corral de las tías.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Chardonnay
Tipo de cepa:	Entre 15 y 30 años.
Edad de las cepas:	Cordón royat.
Estilo de poda:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Técnicas de cultivo:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Irrigación:	Barricas de roble francés.
Crianza:	5 meses en barricas nuevas de
Fermentación:	roble.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre.

ANÁLISIS

Alcohol:	13% vol.
Acidez volátil:	0,2 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	2,50 gr/l.
PH:	3,4

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

PAOLO ANDREA
FINCA EL CARRIL
D.O. MANCHUELA

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL PAOLO ANDREA

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO CRIANZA.

VARIEDADES

Bobal.

FERMENTACIÓN

Realizamos dos semanas de maceración prefermentativa a 5 ºC después de paso por "Boreal".
Maceración-fermentación durante 2 semanas con levadura seleccionada a temperatura controlada de 26 grados.

CATA

Color rojo intenso, muy concentrado, con reflejos muy vivos y violáceos, que incluso tiñen su fina y lenta lágrima. La nariz nos apunta una fruta roja muy nítida (frambuesa, arándano), que se adorna con elegantes tostados y tofees y un recuerdo final de regaliz negro. En boca nos ataca con potencia, mostrándonos de entrada una buena acidez, vemos un tanino potente, buen ejemplo de la rusticidad de la Bobal, que progresivamente se nos va alargando en la boca, dando en la retronasal toda la expresión brutal de la fruta, mucha longitud y postgusto que nos lleva a los recuerdos de la hoja de higuera de los ríos mediterráneos, en definitiva una añada muy concentrada y expresiva.

MARIDAJE

Vino ideal para acompañar arroces, todo tipo de quesos, carnes rojas, guisos y caza.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 18ºC.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 o 12 botellas.
Botella troncocónica verde musgo de 75cl.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

PAOLO ANDREA
FINCA EL CARRIL
D.O. MANCHUELA

FICHA TÉCNICA

FINCA EL CARRIL PAOLO ANDREA

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Finca el Carril Paolo Andrea.
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Casilla de Candelo, La Carrasca y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Bobal.
Tipo de cepa:	Vaso.
Edad de las cepas:	Entre 70 y 80 años.
Estilo de poda:	Conducción en vaso.
Técnicas de cultivo:	Manual.
Irrigación:	Viñas en secano.
Fermentación:	26ºC en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Octubre.

ANÁLISIS

Alcohol:	14% vol.
Acidez volátil:	0,55 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	0,4 gr/l.
PH:	3,5

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FINCA EL CARRIL

LISTADO DE VINOS 2020

Bodega INIESTA

FINCA EL CARRIL ROBLE

0,75 l.
Tempranillo, Syrah, Petit Verdot

6 meses

FINCA EL CARRIL BLANCO

0,75 l.
Chardonnay

FINCA EL CARRIL HECHICERO

0,75 l.
Tempranillo, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon

12 meses

FINCA EL CARRIL VALERIA

0,75 l.
Chardonnay

Fermentado en barrica de roble francés

FINCA EL CARRIL PAOLO ANDREA

0,75 l.
Bobal

12 meses

A18

Ai.8

FICHA TÉCNICA

Ai.8
BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO BLANCO.

VARIEDADES

Sauvignon Blanc, Verdejo.

FERMENTACIÓN

Breve maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC. 15 días con levaduras seleccionadas en depósito de inox. con temperatura controlada.

CATA

Color amarillo pajizo con destellos verdosos.
En nariz destacan elegantes y refrescantes notas de fruta tropical como la piña. En boca destaca una buena acidez, aportando frescura.

MARIDAJE

Marisco fresco y pescados blancos. Todo tipo de arroces.
Pastas gratinadas y carnes blancas.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 16ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite verde de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

Ai.8

FICHA TÉCNICA

Ai.8
BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	AI8 Blanco
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Viaril, Corral de las Tías y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Sauvignon Blanc y Verdejo
Edad de las cepas:	Entre 20 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	16 ºc en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre

ANÁLISIS

Alcohol:	12,5% vol.
Acidez volátil:	0,2 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6,5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	3,5 gr/l.
PH:	3,2

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

Ai.8

FICHA TÉCNICA

Ai.8
TINTO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO JOVEN.

VARIEDADES

Syrah, Tempranillo.

FERMENTACIÓN

21 días con levadura seleccionada, temperatura de fermentación controlada. Una semana de maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC. Maceración-fermentación durante 2 semanas.

CATA

Color picota intenso con reflejos violáceos.
En aroma resaltan frutas maduras como la frambuesa y la grosella. Destaca el aroma a violeta que proviene de la variedad Syrah y que contrasta con matices de fruta roja y regaliz del Tempranillo.

MARIDAJE

Embutidos, todo tipo de arroces y quesos, carnes blancas.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 16ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite verde de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

Ai.8

FICHA TÉCNICA

Ai.8
TINTO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	AI8 Tinto
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Casilla de Candelo, La Carrasca y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Tempranillo y Syrah.
Edad de las cepas:	Entre 5 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	25 ºc en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Octubre

ANÁLISIS

Alcohol:	13,5% vol.
Acidez volátil:	0,44 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	4 gr/l.
PH:	3,4

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

Ai.8

FICHA TÉCNICA

Ai.8 SELECCIÓN

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO.

VARIEDADES

Syrah, Petit Verdot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

FERMENTACIÓN

15 dias de maceración prefermentativa después de paso por el "Boreal" a 10ºC. Otras dos semanas de maceración-fermentación. Temperatura controlada de fermentación: 27ºC.

CATA

Vino elaborado con las variedades Syrah, Petit Verdot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, con un paso por barrica de roble francés de 12 meses. De color rojo picota, aroma muy intenso con recuerdos de frutos rojos muy maduros, notas a vainilla, regaliz, clavo y toff ee. Tiene una boca elegante, nos vuelve a regalar la fruta y los tostados de la madera, combinados con aromas balsámicos. La posible aparición de precipitados es natural ya que no está sometido a filtración alguna, indicándonos la calidad y pureza de este vino.

MARIDAJE

Excelente como aperitivo, acompañando a ensaladas, quesos frescos, Vino ideal para acompañar todo tipo de quesos, carnes rojas, guisos y caza.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 18ºC.

PRESENTACIÓN

Botella troncocónica verde musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

Ai.8

FICHA TÉCNICA

Ai.8 SELECCIÓN

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Al8 Selección
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Mocoticos y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Syrah, Petit Verdot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
Edad de las cepas:	Entre 15 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	12 meses en barricas de roble (100% francés) de 300ltr.
Fecha de vendimia:	2ª quincena de Octubre
Crianza:	12 meses en botellero en bodega

ANÁLISIS

Alcohol:	14% vol.
Acidez volátil:	0,44 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,0 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	2,5 gr/l.
PH:	3,6

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

Ai.8

LISTADO DE VINOS 2020

Bodega INIESTA

Ai.8
BLANCO

0,75 l.
Sauvignon Blanc
Verdejo

Ai.8
TINTO

0,75 l.
Tempranillo
Syrah

Ai.8
SELECCIÓN

0,75 l.
Tempranillo, Syrah,
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

12 meses

‘16

FICHA TÉCNICA

MINUTO 116
BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO BLANCO.

VARIEDADES

Macabeo y Chardonnay

FERMENTACIÓN

Breve maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC. 15 días con levaduras seleccionadas en depósito de inox con temperatura controlada.

CATA

Vino de color amarillo pálido. Brillante, cristalino con ligeros destellos verdosos. Nariz rica, intensa, fresca, expresiva y muy varietal. Predominan los aromas a flores y frutas blancas, manzana¡ y pera, cítricos y con notas minerales. En boca es fresco y goloso, buena acidez, algo graso, final largo y sabroso.

MARIDAJE

Excelente como aperitivo, acompañando a ensaladas, quesos frescos, pescados, mariscos y todo tipo de arroces.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16°C.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 6ºC

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa lux natura blanca de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

Ctra. Fuentealbilla · Villamalea, km 1,5 · 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 · Fax: 967 09 06 51 · www.bodegainiesta.es · info@bodegainiesta.com

'116

FICHA TÉCNICA

MINUTO 116 BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Minuto 116 Blanco
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Viaril, Corral de las tías y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Macabeo y Chardonnay
Edad de las cepas:	20 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	15 días a 14ºC en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre.

ANÁLISIS

Alcohol:	11,5 % vol.
Acidez volátil:	0,33 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	4,0 gr/l.
PH:	3,20

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FICHA TÉCNICA

MINUTO 116
TINTO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO TINTO JOVEN.

VARIEDADES

100% Tempranillo.

FERMENTACIÓN

21 días con levadura seleccionada, temperatura de fermentación controlada.
Una semana de maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC.
Maceración-fermentación durante 2 semanas.

CATA

Intensidad aromática alta, nariz muy limpia con una gran carga frutal, fresa, frambuesa con notas de regaliz negro.
La entrada en boca es muy suave y golosa, con una buena persistencia.

MARIDAJE

Vino ideal para carnes rojas, quesos semicurados y todo tipo de embutidos.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 16ºC

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa lux natura verde musgo de 75cl.
Caja de cartón de 6 botellas.

'116

FICHA TÉCNICA

MINUTO 116 TINTO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Minuto 116 Tinto.
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Casilla de Candelo, La Carrasca y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Tempranillo.
Edad de las cepas:	Entre 20 y 30 años.
Estilo de poda:	Cordón royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	Sólo en casos extremos y estados fenólicos concretos.
Fermentación:	21 días a 25ºC en depósitos de acero inox.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Octubre.

ANÁLISIS

Alcohol:	13,5 % vol.
Acidez volátil:	0,44 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,5 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	4 gr/l.
PH:	3,6

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

MIN' 116

LISTADO DE VINOS 2020

Bodega INIESTA

MIN 116
BLANCO

0,75 l.
Macabeo y Chardonnay

MIN 116
TINTO

0,75 l.
Tempranillo

Corazón
SPUMANTE

FICHA TÉCNICA

Corazón SPUMANTE

BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO ESPUMOSO BLANCO.

VARIEDADES

Macabeo y Verdejo.

ELABORACIÓN

Para afianzar la filosofía de la familia Iniesta Luján de buscar nuevos vinos aplicando las últimas innovaciones tecnológicas desde el respeto a las tradiciones en viticultura y enología, Bodega Iniesta ha desarrollado una nueva línea de espumosos elaborados por el método "Charmat".
La elaboración de un vino base que preserva el carácter de nuestro "terroir" se acompaña de una segunda fermentación desarrollada de forma lenta y cuidadosa en autoclave, cuyo resultado es la obtención de un vino espumoso de gran calidad

CATA

Corazón Spumante Blanco se presenta en la copa con una espuma fina y persistente debida a la lenta fermentación y la larga crianza sobre lías. Del perfume destacamos la complejidad de las distintas variedades que componen el ensamblaje, encontrando olores de flores blancas típicas del Macabeo.

MARIDAJE

Armonizan con una amplia gama de alimentos, como ensaladas, todo tipo de arroces, mariscos y pescados. Son vinos ideales para acompañar durante el aperitivo, en el desarrollo de la comida e incluso con el postre.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 6-8ºC.

PRESENTACIÓN

Botella SP Collio, color verde musgo . Caja de cartón de 6 botellas

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FICHA TÉCNICA

Corazón SPUMANTE

BLANCO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Spumante Blanco.
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Viaril y Corral de las Tías
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Macabeo y Verdejo.
Tipo de cepa:	Vaso.
Edad de las cepas:	Entre 10 y 30 años.
Estilo de poda:	Conducción en vaso.
Técnicas de cultivo:	Manual.
Irrigación:	Viñas en secano.
Elaboración:	Método "Granvás"
Fecha de vendimia:	2ª quincena de Agosto.

ANÁLISIS

Alcohol:	11,5% vol.
Acidez volátil:	0,3 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6 gr/l. de ác. tartárico
PH:	3,0
Presión:	5,8 bares a 20°C

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FICHA TÉCNICA

Corazón SPUMANTE

ROSADO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

VINO ESPUMOSO ROSADO.

VARIEDADES

Bobal.

ELABORACIÓN

Para afianzar la filosofía de la familia Iniesta Luján de buscar nuevos vinos aplicando las últimas innovaciones tecnológicas desde el respeto a las tradiciones en viticultura y enología, Bodega Iniesta ha desarrollado una nueva línea de espumosos elaborados por el método "Charmat".
La elaboración de un vino base que preserva el carácter de nuestro "terroir" se acompaña de una segunda fermentación desarrollada de forma lenta y cuidadosa en autoclave, cuyo resultado es la obtención de un vino espumoso de gran calidad

CATA

Corazón Spumante Rosado se muestra en la copa con un color pétalo de rosa pálido, burbuja fina y persistente. Aromáticamente destaca por su gran complejidad, con recuerdos a granada y frambuesa, realzando las mejores cualidades de la Bobal. En boca encontramos un perfecto equilibrio entre el nervio que aporta una burbuja muy fina, y las sensaciones de volumen y untuosidad fruto de una larga crianza sobre lías

MARIDAJE

El frescor ácido con el que se presenta en boca propicia la asociación con pastas, ensaladas, y arroces. Su atractivo tono rosa muy pálido armoniza con mariscos, una gran variedad de entrantes e incluso con deliciosos postres.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 6-8ºC.

PRESENTACIÓN

Botella SP Collio, color verde musgo . Caja de cartón de 6 botellas

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FICHA TÉCNICA

Corazón SPUMANTE

ROSADO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Spumante Rosado.
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Maricubas, Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Bobal.
Tipo de cepa:	Vaso.
Edad de las cepas:	Entre 20 y 30 años.
Estilo de poda:	Conducción en vaso.
Técnicas de cultivo:	Manual.
Irrigación:	Viñas en secano.
Elaboración:	Método "Granvás"
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre.

ANÁLISIS

Alcohol:	11,5% vol.
Acidez volátil:	0,3 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6,2 gr/l. de ác. tartárico
PH:	3,1
Presión:	5,8 bares a 20°C

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FICHA TÉCNICA

Corazón SPUMANTE MOSCATO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

MOSTO DE MOSCATEL PARCIALMENTE FERMENTADO.

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría.

ELABORACIÓN

Tras una breve maceración pelicular de las uvas de moscatel para extraer los compuestos aromáticos del hollejo, extraemos el mosto flor sin la aplicación de ninguna presión. El mosto es fermentado parcialmente en depósito autoclave hasta desarrollar un contenido alcohólico de 5.5 grados, y una presión de 5,8 bares.

CATA

En la copa destaca por su aspecto amarillo pálido, con unas burbujas finas que ascienden lentamente hacia la superficie transportando los aromas característicos de la variedad moscatel, con recuerdos a flores blancas como el jazmín, y notas cítricas de gran complejidad. En boca goza de un excelente equilibrio entre el dulzor de los azúcares de la uva con las sensaciones de acidez y la tensión de las burbujas.

MARIDAJE

La gran complejidad realzada por los aromas amoscatelados hacen de este vino un perfecto acompañamiento para cualquier momento de las comidas, especialmente para todo tipo de postres con la fruta como protagonista y aperitivos

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio entre 4 y 6 º C,
siendo recomendable conservarlo a temperatura inferior a 12 grados

PRESENTACIÓN

Botella SP Collio, color verde musgo . Caja de cartón de 6 botellas

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

FICHA TÉCNICA

Corazón SPUMANTE MOSCATO

Bodega INIESTA
www.bodegainiesta.es

DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Nombre del vino:	Corazón Spumante Moscato.
Calificación cosecha:	Excelente.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Finca el Carril.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Moscatel.
Tipo de cepa:	Vaso.
Edad de las cepas:	Entre 15 y 20 años.
Estilo de poda:	Cordón Royat.
Técnicas de cultivo:	Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.
Irrigación:	En estados fenológicos concretos.
Elaboración:	Fermentación parcial en depósito autoclave
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Septiembre.

ANÁLISIS

Alcohol:	5,5% vol.
Acidez volátil:	0,3 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	6,5 gr/l. de ác. tartárico
PH:	3,2
Presión:	5,8 bares a 20°C

Ctra. Fuentealbilla • Villamalea, km 1,5 • 02260 Fuentealbilla (Albacete) España
Tlf.: 967 09 06 50 • Fax: 967 09 06 51 • www.bodegainiesta.es • info@bodegainiesta.com

CORAZÓN SPUMANTE

LISTADO DE VINOS 2020

Bodega INIESTA

CORAZÓN SPUMANTE BLANCO

0,75 l.
Macabeo

CORAZÓN SPUMANTE ROSADO

0,75 l.
Bobal

CORAZÓN SPUMANTE MOSCATO (5,5º)

0,75 l.
Moscatel de Alejandría

¡Vinos excelentes,
elaborados por una gran familia
como Bodega Iniesta!

La pasión va por dentro

Andrés Iniesta

Bodega
INIESTA

Ctra. Fuentealbilla-Villamalea, Km 1,5
02260 Fuentealbilla, Albacete
Tlf.: 967 090 650
Fax: 967 090 651
www.bodegainiesta.es
info@bodegainiesta.com