

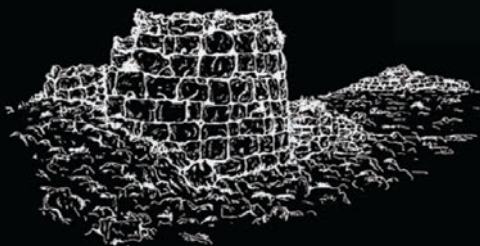
ESPAÑOL



INGLÉS



BODEGAS
VITURIA
Ribera del Duero



El arte de la selección / The art of selection

ARANDA DE DUERO - ESPAÑA / SPAIN

Nuestra historia

Vitulia: Diosa mitológica romana, que velaba por los acontecimientos climatológicos, en los asentamientos agrícolas de la Ribera del Duero.

Our History

Vitulia: Roman mythological goddess, ruled over climatic phenomena through agricultural Roman settlements at the Ribera del Duero.



Los viñedos

Desde hace muchos años trabajamos, con prácticas ecológicas, más de 80 hectáreas de viñedo en diferentes pagos, de gran valor vitícola. Nuestro objetivo es cuidar las variedades autóctonas con esmero, y recuperar algunas ya perdidas. Obtenemos muy bajas producciones para así elaborar vinos de alta calidad que nos garantice el mejor equilibrio en sus cualidades organolépticas.

Vineyards

From many years ago we manage the vines through ecological practices, over 80 vineyards hectares spreaded over high quality terroirs. Our point is to develop and support native vines and recover some abandoned. We get moderate and low yields so that we obtain high quality wines, assuring the best organoleptic quality balance.



Bodega Histórica de Aranda de Duero
Peña "El Chilindrón"

Nuestra bodega

A partir del año 2001, avanzamos en nuestro proyecto vitivinícola, elaborando los primeros vinos con la marca Vitulia, aquí, igual que en los viñedos, nos mueve nuestro espíritu innovador con el fin de obtener vinos de alta expresión, singulares y únicos.

Our Winery

Since 2001 we have made progress in our vineyard and enological project, developing first wines branded as Vitulia. Our innovative spirit moves us to get unique and high expression wines.



Los procesos en los vinos de crianzas y reservas son artesanales.

Artisan winery jobs in both crianzas and reservas wines.

Nuestros vinos / Our Wines

LÍNEA FRUTAL Vitulia



Albillo Gran Selección

Nuevo vino blanco Ribera del Duero
New white wine from
Ribera del Duero

100 % Albillo.

Bright green yellow with metallic reflections.

It combines character of white fruit with floral and fresh grassy aromas, such as broom flower, memory of spices, fine fermentation flakes, ending with citric fragrances. Feeling fresh and clean, nice density, long citric finish.

INGLÉS



ESPAÑOL



Variedad 100 % Albillo.

Amarillo pálido, brillante con reflejos metálicos.

Combina notas de frutas blancas con aromas florales y herbáceos, tipo retama de flor, además de recuerdos especiados de lías finas, terminando con carácter cítrico.

En boca sensaciones de frescura y limpio con buena densidad, con un final cítrico.



LÍNEA ESPUMOSOS Vitulia



Vitulia Brut Nature

Rosado y Reserva
Rosé and Reserve

Reserve: 90% Albillo vine and 10% others.

Rosé: 60% Tempranillo vine and 40% Albillo vine.

Sparkling wine produced by the traditional method "champenoise" (manual rotations and disgorgement) Presents an outstanding and abundant persistence bubbles, creating a sensation of freshness and elegance on palate. Elaborated with centenary albillo y tempranillo vines grew at Duero area. Due to the aging process we get a silky and balanced wine.

Reserva: 90% Albillo y 10% otras variedades blancas.

Rosado: 60% Tempranillo y 40% Albillo.

Elaborado por el método champenoise tradicional con removido y degüelle manual.

Desprendimiento sosegado y prolongado de burbuja muy fina que provoca una sensación de frescura y elegancia al paladar.

Está elaborado con uvas centenarias de ALBILLO y TEMPRANILLO, criadas en la zona del Duero, que hacen de él un espumoso muy singular.

Su crianza y envejecimiento le proporciona elegancia y sedosidad.



Rosado Sangrado

Ribera del Duero

95 % Tinta del País (Tempranillo) and 5% Albillo.

Pink raspberry, clean, bright colours and cheerful.

Fruity and intense.

Red fruit aromas that give it a nice freshness.

This wine is soft and fresh, fruity and alive, keeping the aromas of strawberries and fruit.

95 % Tinta del País (Tempranillo) y 5% Albillo.

Rosado frambuesa, limpio, brillante y con tonos vivos y alegres.

Afrutado e intenso.

Destacan aromas de frutas rojas que le dan una frescura muy agradable.

Es un vino suave y fresco, con sabor afrutado y vivo, manteniéndose los aromas a frutos rojos.



Frutal

Ribera del Duero
Nueva línea Joven Frutal
New Young Fruit line

95 % Tinta del País (Tempranillo) and 5% Albillo.

Purplish pink intense colour on the glass edge. Blackish purple reflections at the middle of the glass.

Red raspberries fruits continuing with floral and spice notes ending with black fruits and licorice.

Sumptuous and fruity texture, through black berries and raspberries a hint of butter and black currant.

95 % Tinta del País (Tempranillo) y 5% Albillo.

Color intenso, en borde de copa rosa morado, en el centro, negruzco con reflejos morados.

Aromas de frutos rojos tipo frambuesa pasando a notas florales y especiadas, terminando con frutos negros dulces y regaliz.

Textura suntuosa, carácter afrutado exuberante de zarzamora, pasando a moras y frambuesa, toque de mantequilla y grosella negra.



LÍNEA CLÁSICA Vitulia



Barrica 11 meses

Ribera del Duero

100 % Tinta del País (Tempranillo).

Barrel-aged at least 11 months.

Deep red with purple and tears in the glass. Roasted aromas blended with blackberry and currant fruit.

It can be noted its barrel-aged. With a delicate and fruity palate, it has soft tannins and slightly sweet, is balanced and intense.

100 % Tinta del País (Tempranillo).

Al menos 11 meses en barrica.

Rojo intenso con ribetes morados. Lagrimeo en copa. Aromas sutiles de torrefacto mezclados con las frutas como zarzamora y grosella.

Se aprecia su paso por barrica. Tiene un paso en boca delicado y elegante con taninos suaves y ligeramente dulces, es equilibrado e intenso.



LÍNEA CLÁSICA Vitulia



Crianza

Ribera del Duero

95 % Tinta del País (Tempranillo), 3 % Merlot and 2% Cabernet Sauvignon.

14 months of aging in new barrels at least, 70 % French and 30 % American. Grapes picked up just from old vines.

Intense cherry red color with garnet reflections, clean and bright wine. Delicate flavor of spice, roasted and black fruit aromas, intense, complex and elegant. Soft and smooth mouth felling, fine integrate tannins, fresh acidity and fruity aftertaste, rounded and balanced single wine.

95 % Tinta del País (Tempranillo), 3 % Merlot y 2% Cabernet Sauvignon.

14 meses mínimo en barrica nueva (70 % roble francés y 30 % roble americano). Uvas procedente sólo de cepas viejas.

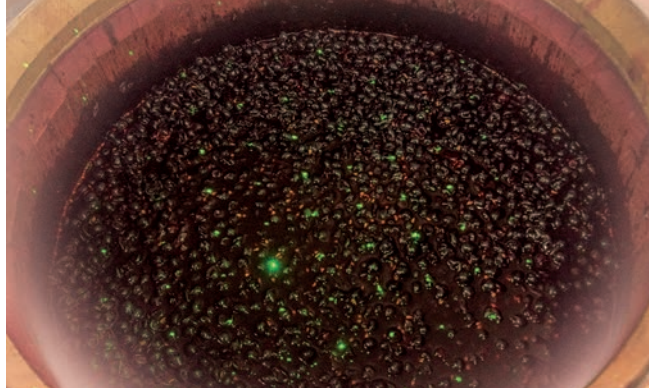
Color rojo cereza intenso con reflejos granates. Vino limpio y brillante. El primer toque de nariz es sutil y delicado, apareciendo aromas especiados y torrefactos. Olor intenso que mantiene aromas de frutos negros. Complejo y elegante. Suave entrada en boca con taninos bien integrados y recuerdos de fruta y buena acidez. Equilibrado, redondo y con personalidad.





Dedicado a ti

Reserva
Vino de Colección
Collection Wine
Ribera del Duero



100% Centenary Tinta del País (Tempranillo).
Grapes picked up from the best old vineyards through Ribera del Duero.

Grapes were fermented into oak barrels and after that an elevage double aging period.

It is a singular wine, made with plenty of love from the vines to the bottles with hand made process, traditional and old fashion way.

Devoted to you, that appreciate great fine wines, and you want to share.

100% Tinta del País (Tempranillo).

Proceden de cepas centenarias de diferentes lugares.

Ha sido fermentado en barricas y con doble crianza.

Es un vino exclusivo, hecho a mmo desde las cepas hasta la botella, con métodos manuales a la antigua usanza.

Está dedicado a ti, que aprecias los grandes vinos y quieres compartir.





Hacienda Vitulia

Albillo Barrica / Oak Albillo

Nuevo vino blanco de la
Ribera del Duero
Ribera del Duero new white wine

90% Albillo vine and 10% others.

It's an exclusive wine that comes from selected hundred-year-old-vines. The fermentation and maceration take place in French barrels to produce a marvellous floral white wine with toasted hints. At first, you will taste the sweet sensations of white seed fruits, from muscats, apples, pears..., before the spicy and toasted hints alongside a fresh and citric finish.

90% Albillo y 10% otras variedades blancas.

Seleccionado de cepas centenarias.

Hemos fermentado y macerado en barricas francesas obteniendo un vino blanco con ricos matices florales y un toque de taninos de madera.

En boca, aporta sensaciones dulces de frutas blancas para pasar a caracteres especiados y tostados, con un final fresco y cítrico típico en el albillo.



Vendimia Seleccionada

Vino de Autor / Wine author
Ribera del Duero

95 % Tinta del País (Tempranillo), 3 % Merlot and 2% Cabernet Sauvignon.

Alcoholic, malolactic fermentation and aging in new barrels lasting 24 months (70 % French oak and 30 % American oak). Daily manual punching through the fermentation.

Shining cherry red color and attractive quite deep coat. First flavor shows intense fruit, with hints of dark fruit aromas continuing with toasty and spicy notes with a pleasing complexity, fresh and full body.

With nice round tannins, producing a pleasant tactile sensation with a lingering aftertaste that reappear the fruit and toasty notes of the olfactory phase.

95 % Tinta del País (Tempranillo), 3 % Merlot y 2% Cabernet Sauvignon.

Fermentación maloláctica y crianza en barrica nueva durante 24 meses (70 % roble francés y 30 % roble americano). Fermentado en barrica de Roble y elaborado con bazuqueados manuales. Brillante y atractivo color rojo picota de muy buena capa. La primera impresión en nariz muestra una gama aromática frutal intensa, con recuerdos de frutos negros que dan paso a aromas tostados y un sutil toque especiado que le otorgan una grata complejidad. Amplio y carnoso.

Con tanino redondo y amable, que produce unas placenteras sensaciones táctiles con un retrogusto persistente en el que reaparecen las notas frutales y los tostados de la fase olfativa.





Enoturismo

- Catas, degustaciones, comidas, maridajes, paseo por las viñas.
- Visitas guiadas a nuestra bodega, y a las antiguas bodegas subterráneas de Aranda de Duero del Siglo XI - XVI.

Wine Tourism:

- Wine tastings, meals, walks between vineyards.
- Guided tours to Vitulia Winery and to the ancient underground cellars of Aranda de Duero of the XI-XVI century.



BODEGAS VITULIA S.L.

P.I. Allendeduero - C/ Sendín P-49 - 09400 ARANDA DE DUERO - BURGOS - ESPAÑA

Móvil (+34) 695 30 50 40

Tel./Fax (+34) 947 51 50 51 - www.bodegasvitulia.com

COMERCIALES / COMMERCIALS

ISACIO ARRANZ: (+34) 636 97 24 32 · isacio@bodegasvitulia.com

GUILLERMO LLORENTE: (+34) 696 66 34 48 · bvitulia@bodegasvitulia.com