

# Almavid

Bodega López Campos

## Vino Tinto Crianza 2014

### PRODUCCIÓN:

1.700 Botellas de 750 ml.

### VARIEDADES DE UVAS:

Syrah (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.

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 8 días. Fermentación maloláctica en barrica y crianza durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés (Quercus Petrea). Embotellado sin estabilizar ni filtrar.

### NOTAS DE CATA:

Color Rubí profundo. Aromas de fruta negra como grosella y zarzamora, especiados de pimienta blanca, regaliz, yogur, menta, lavanda, madera tostada, chocolate, pan tostado. Intensidad de sabor pronunciada y final largo.

### 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 10 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

13,5% 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



# Almavid

Bodega López Campos

## Crianza Red Wine 2014

### PRODUCTION:

1.700 Bottles of 750 ml.

### GRAPE VARIETIES:

Syrah (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.

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 8 days. Malolactic fermentation in tank and ageing for 8 months in brand new French oak barrels (*Quercus Petrea*). Bottling with no stabilization and no filtration.

### TASTING NOTES:

Deep ruby colour. Aromas of black fruit such as redcurrant and blackberry, white pepper notes, liquorice, yoghurt, mint, lavender, toasted wood, chocolate, toasted bread. Pronounced intensity of flavour and long 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 13,5%  
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 2014

### PRODUKTION:

1.700 Flaschen (750 ml pro Flasche).

### REBSORTEN:

Syrah (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.

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 8 Tage eingefasst. Malolaktische Gärung in Behältern und 8 Monate Ausbau in neuen Französischen Eichenfässern (Quercus Petrea). Abfüllung ohne Stabilisierung und ohne Filterung.

### MERKMALE DER DEGUSTATION:

Intensive rubinrote Farbe. Duft von schwarzen Früchten wie Johannisbeere und Brombeere, gewürzt mit weißem Pfeffer, Lakritze, Joghurt, Minze, Lavendel, geröstetem Holz, Schokolade und geröstetem Brot. Betonte und beständige Geschmacksintensität.

### 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.



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

Alkoholgehalt 13,5%  
750 ml.  
Enthält Sulfite  
Produkt aus Spanien

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

