

An aerial photograph of a vineyard with rows of grapevines. A white square is overlaid in the center, containing the logo for Singular Vineyards Wines. The logo consists of the letters 'SV' in red, followed by 'WINES' in black. Below the logo, the text 'SINGULAR VINEYARDS WINES' is written in a smaller, black, sans-serif font.

SV WINES

SINGULAR VINEYARDS WINES

Con el fin de que puedan descubrir y acceder a la singularidad de los vinos y proyectos que encontraréis en este catálogo, les ofrecemos la posibilidad de solicitar nos lotes de 3 o 6 botellas de 0,75 litros. En estos pedidos se pueden cambiar vinos de diferentes bodegas o distintas elaboraciones de una misma bodega. Los precios de este catálogo se indican por botella y con IVA (21%) incluido. Para más información y valorar las distintas posibilidades contacten con:

Miguel Ángel del Val

migueldelval@almacarraovejas.com

+34 679 78 02 92



Vinos con capacidad de emocionar

Radica en Alma Carraovejas una razón innata de crear experiencias inolvidables. En la cuarta década desde el origen del proyecto, empezamos un nuevo camino que surge de la constante búsqueda de adquirir y fomentar el aprendizaje sobre el mundo del vino. El pilar fundamental sobre el que se asienta Alma, las personas, motivan nuevas ideas que ayudan a crear un valor duradero y sostenible en el tiempo.

Incluido en la misma estrategia en la que se aspira a reconocer Alma Carraovejas como uno de los referentes españoles en el mundo del vino, los viajes alrededor de los viñedos de otras zonas nos abrieron los ojos y despertaron nuestra curiosidad. Empezamos a descubrir esa capacidad de emocionar que emanaba desde botellas procedentes de distintos paisajes mundiales. Singular Vineyard Wines nace en 2020 del propósito de acercar y facilitar el acceso a los parajes más singulares del mundo. En SV Wines somos únicamente los mensajeros de esos entornos en los que el productor consigue llegar más allá de los sentidos terrenales y alcanza la propia representación de un paisaje auténtico.



CHAMPAGNE **CHARLES HEIDSIECK**

La Maison Charles Heidsieck nace en Reims en 1851. El carácter del fundador motiva la creación de su propia marca a sus 29 años, a su imagen y semejanza. Desde entonces, la personalidad del creador y su estilo de champagne marcan el éxito de la firma. Un total de 60 crus y la capacidad y búsqueda de una larga crianza de los vinos convierten a los champagnes Charles Heidsieck en una interpretación única de la zona vitivinícola más reconocida del mundo.

Exigencia constante

El equilibrio, la búsqueda de la elegancia, la complejidad y la exigencia constante han supuesto un crecimiento constante de la marca desde los inicios. En todos los niveles del proceso de elaboración el nivel de detalle alimenta una personalidad sólida y una amplitud extraordinaria: el frescor de la elegancia del Chardonnay; la estructura del Pinot Noir; la generosidad del Meunier.

Gran porcentaje de vinos de reserva

Entre los motivos de orgullo que comparten los miembros del equipo técnico se encuentra un asombroso número de vinos cuidadosamente designados para la reserva. La única finalidad de estos vinos, separados y elegidos por su potencial aromático, es aportar la textura del estilo Charles Heidsieck. El 40% de los vinos de reserva de una añada determinada de Brut Reserve han envejecido una media excepcional de 10 años. En la casa de Charles el tiempo es la cuarta variedad de uva».

Patrimonio Mundial de la UNESCO

El agudeza del creador le llevó a comprar unas cavas construidas en el siglo III para la crianza de sus vinos: el estilo que buscaba en el champagne se perfila mejor sin ruidos ni vibraciones, y con temperatura y humedad estable. En el año 2015, esta bodega subterránea fue reconocida Patrimonio Mundial de la UNESCO.



CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

La esencia de Charles Heidsieck. Complejidad, precisión, profundidad. Una mezcla de 40% pinot noir, 40% chardonnay y 20% Meunier que otorgan a este vino una textura única. El 40% son vinos de reserva con más de 10 años de envejecimiento de media.

29,96 €/botella

de 0,375l en caja de 12 botellas

44,68 € /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas

48,40 €/botella

de 0,75l en estuche individual en caja de 6 botellas

117.28 €/botella

de 1,50l en estuche individual en caja de 6 botellas*

Disponibilidad muy limitada



CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS

Un golpe de energía. Tensión, salinidad, voluminoso, con un ataque puro. 25% de vinos de reserva elaborados con 100% chardonnay. En la misma copa se encuentran sensaciones opuestas: la juventud del chardonnay con la sedosidad del carácter Charles.

61,43 € /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE

Precisión, intensidad, suavidad y plenitud. Un carácter singular que le sitúa lejos de los vinos de su estilo. 43% pinot noir, 37% chardonnay y 20% pinot meunier. Una apuesta por la delicadeza de la pinot noir.

59.57€ /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLÉSIME 2013

El año 2012 dio que hablar en la región de Champagne debido a su caótica historia vinícola, que se ha visto recompensada por una armonía impresionante, casi milagrosa. Hoy, la añada 2012 ha encontrado su lugar entre los mejores años de Champagne.

77,25 € /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



CHARLES HEIDSIECK ROSÉ MILLÉSIME 2012

El Rosé 2012 se ha tomado su tiempo para madurar con paciencia: una añada complicada con un resultado en vino prometedor. El equilibrio y la elegancia del Rosé 2012 deja un vintage para el recuerdo.

104,25€ /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 2007

Solo la variedad Chardonnay entra en el ensamblaje de este vino de textura excepcional. Entre todas las opciones de la región de Champagne, se eligieron 5 de los crus más especiales y con una capacidad mayor de evolución que, con el tiempo, expresan toda su riqueza.

186,15 € /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

La realidad de un vino llega con su evolución en el tiempo. El carácter de Biondi-Santi acompaña a una historia forjada por su realidad. El proyecto, uno de los más icónicos del mundo del vino, apuesta por largas crianzas de sus vinos como estilo propio. Descorchar un Biondi-Santi supone viajar años atrás mientras que elaborarlo requiere de un arte especial para anticiparse a lo que va a suceder. Probarlo ennoblece el tiempo y otorga un auténtico valor a todo lo que somos.

Historia viva

El apellido Biondi-Santi está ligado a este proyecto que surge a finales del siglo XIX y es parte de la historia viva de su país. En 1865, Clemente Santi funda Brunello di Montalcino, la región y el carácter que años más tarde conseguirá erigirse entre las más especiales del mundo. Desde los orígenes, los diferentes directores de la bodega han mantenido como filosofía la búsqueda de evolución, pero no revolución.

Arte

El ingenio creativo, intrínseco a la historia y personalidad de los habitantes de la Toscana, es la capacidad de ver más allá; esa visión artística conlleva imaginar lo que algo puede llegar a ser. En las elaboraciones, sus vinos se sueñan para ser disfrutados en su punto álgido, en su madurez. La bodega pretende cada vendimia extraer la esencia de trascender al tiempo.

Tenuta Greppo

El equilibrio y la frescura vibrante de la Sangiovese, la única variedad de los Brunello y Rosso di Montalcino, se trabaja y desarrolla en la finca Tenuta Greppo, propiedad de la familia, desde hace más de 150 años. Una viticultura meticulosa, su estudio de suelos y parcelas junto a la selección de su propio clon explican el éxito del proyecto.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Los tintos di Montalcino vienen de las cepas más jóvenes. Es un vino preparado para ser disfrutado en los primeros años tras su embotellado. Intenso rojo rubí, con un aroma particular. Son secos, cálidos, sabrosos y ligeramente tánicos.

67,02€ /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

El emblema de Biondi-Santi. Este vino es el espíritu de Tenuta Greppo, la finca donde Biondi-Santi lleva elaborándose desde finales del siglo XIX y gran representante del clon propio de la variedad Sangiovese seleccionado por Biondi-Santi.

191,74 € / botella

de 0,75l

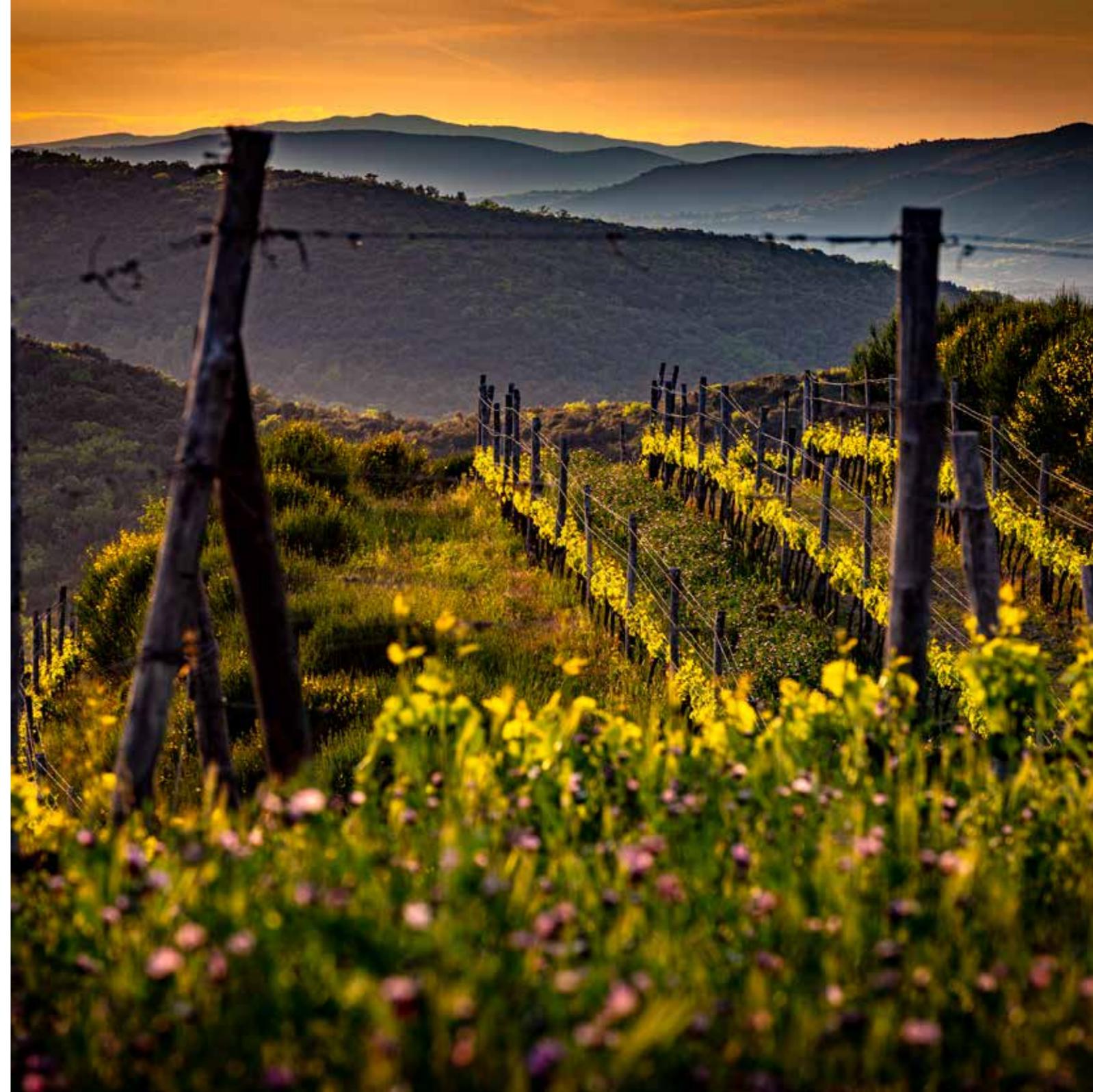


RISERVA 2016

El gran vino de la familia. Está envejecido 36 meses en barricas de roble esloveno. La gran característica de este vino es su longevidad, incluso superior a 100 años. Se ha elaborado solo 39 veces desde 1888 hasta hoy.

593,83 € / botella

de 0,75l





MARISA CUOMO



FURORE - ITALIA

Situado en la Costa Amalfitana, en el municipio de Furore, la bodega Marisa Cuomo nace para proyectar su territorio por todo el mundo. Los tres elementos de su paisaje, la roca, el sol y el mar, han dado a sus habitantes una forma de vida diversificada desde hace siglos. Los viñedos de Furore viven recostados sobre las rocas con vistas al mar del golfo de Amalfi. Nobles viñas cargadas de historia son la expresión mágica de un lugar de incomparable belleza.

Los viñedos que se asoman al mar del golfo de Salerno, desde Ravello hasta Scala a lo largo de los fiordos que llegan hasta Amalfi, están expuestos a la acción mágica del sol y del yodo y marcan las características de unos vinos con personalidad arraigada a su origen.

Vinos extremos

Los Extreme Wines son vinos heroicos, resultado del trabajo del hombre en lugares a veces imposibles en pequeñas parcelas de tierra ganadas a las montañas, las rocas y el mar. Vides que, gracias al esfuerzo y la obstinación del viticultor se rescatan de una muerte auspiciada por la productividad pero que hoy nos regalan vinos extraordinarios.

Sol y mar

Los fiordos amalfitanos destacan por el sol que reciben. Estrechos pasadizos de agua que generan un contraste de luces y sombras con tonalidades muy distintas en cada momento del día. En las laderas que separan el cielo del mar, sus viñedos dibujan, siguiendo distintos sistemas de conducción, el paisaje de este entorno.

Varietades locales

Los viñedos que se asoman al mar del golfo de Salerno, desde Ravello hasta Scala a lo largo de los fiordos que llegan hasta Amalfi trepan por las laderas que miran al mar. Son variedades de uva antiguas, llenas de historia, que han hecho famoso en todo el mundo a Furore y la zona de Salerno: nobles castas recuperadas por la pasión del hombre como Fenile, Ginestra, Ripoli, Falanghina y Biancolella.



MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI BIANCO 2022

Falanghina (60%) y biancolella (40%) son las variedades de uva de este blanco. Conducidas en pérgola y espaldera en el entorno de Cetara y Raito, es la primera expresión para conocer la viticultura heroica de la costa amalfitana.

21,13€ /botella

de 0,75l en caja de 12 botellas*

*Unidades muy limitadas



MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO 2022

Falanghina 60% y Biancolella 40% procedentes de Furore y las comunas limítrofes con exposición sur en terrazas frente al mar entre 200 y 550 metros. Suelos rocosos. Crianza de cuatro meses en acero inoxidable.

26,89€ /botella

de 0,75l en caja de 12 botellas*

*Unidades muy limitadas



MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI FIORDUVA 2021

Fenile (30%), ginestra (30%) y ripoli (40%) son las variedades locales que forman este vino. Cultivadas en terrazas costeras entre 200 y 550 metros de altitud expuestas al sur en el entorno de Furore en sistemas como la pérgola tradicional y la espaldera.

AGOTADO



MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO 2021

Piedirosso (llamado localmente Per e Palummo) 50% y Aglianico 50% procedentes de Furore y de las comunas limítrofes. Terrazas costeras sobre roca a entre 200 y 550 metros sobre el nivel del mar, con exposición sur. 6 meses de crianza en barricas de roble francés de segundo uso.

AGOTADO



MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI RAVELLO ROSSO RISERVA 2018

Piedirosso 70% y Aglianico 30% procedentes de las comunas de Ravello y Scala plantadas en terrazas con orientación suroeste frente al mar. 12 meses de crianza en barricas de roble francés nuevas.

37,45€ /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas*

*Unidades muy limitadas



MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO RISERVA 2018

Piedirosso 50% y Aglianico 50% procedentes de Furore y las comunas limítrofes, con terrazas entre 200 y 550 metros sobre el nivel del mar, suelos de roca y exposición sur. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

40,95€ /botella

de 0,75l en caja de 6 botellas*

*Unidades muy limitadas



Da Silva
DISTINCTIVE PORT
DALVA
EST. 1862

La Compañía de Vinos Da Silva (DALVA) es uno de los proyectos más llamativos del Douro y de los vinos de Oporto. Testigos de una de las zonas vitícolas más antiguas del mundo, en 1862 Corrêa Ribeiro e Filhos nace con la misión de elaborar vinos distintivos en la región. Su éxito es pronto reconocido en la Casa Real portuguesa, que los elige como proveedores, honor que mantienen durante mucho tiempo. En 1933, un aún joven Clemente Da Silva toma el testigo al crear su propia elaboradora.

Portos de Colheita

Dalva tiene a su disposición una de las más amplias gamas de vino y colección de colheitas de todo el Douro. En una zona en la que la mezcla de vinos forma parte del saber hacer, el propósito del proyecto es el de lograr vinos que representen el paso del tiempo y las características singulares de cada añada. Sus grandes reliquias llevan siempre de apellido el año de la vendimia.

Dos paisajes paralelos

Desde que Douro empezó a destacar en la historia vinícola del mundo, el desarrollo de un método único de elaboración se convierte en parte de su identidad. En el Alto Douro se trabaja el viñedo y se define el estilo de vino final. Según comienza la fermentación, el enólogo o director técnico decide el momento en el que se añade aguardiente o alcohol vínico para frenar en seco la conversión de azúcares en alcohol. Estos vinos, fortificados, se llevaban río abajo hasta las bodegas de Vila Nova de Gaia u Oporto para su envejecimiento. Las terrazas de viñedo sobre el río y la desembocadura del Douro en el Atlántico son paisajes paralelos que se evocan en cada cata de Dalva.



COLHEITA
1982

Agotado



COLHEITA
1985

93,06 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



COLHEITA
1990

39,63 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas





COLHEITA
1994

49,31 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



COLHEITA
2000

29,94 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



COLHEITA
2004

28,41 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas

Colheita

Grandes vendimias que a día de hoy, con elegancia, rememoran en estilo Tawny las características más extraordinarias del envejecimiento de las tradicionales uvas tintas de Douro.



VINTAGE 2000

Los Vintage son la pureza de Oporto, ya que se elaboran a partir de las mejores variedades de uva y mediante un cuidadoso proceso de vinificación. Se embotellan 2 años después de la vendimia.

60,48€/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



VINTAGE 2017

Los Vintage son la pureza de Oporto, ya que se elaboran a partir de las mejores variedades de uva y mediante un cuidadoso proceso de vinificación. Se embotellan 2 años después de la vendimia.

57,69 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



40 ANOS

Vino elaborado con la mezcla entre varias añadas. En Dalva Tawny 40 anos, se expresan varias vendimias proyectando un vino de calidad superior con las características de un envejecimiento medio de cuatro décadas.

107,02 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



20 ANOS DRY WHITE

Elaborado como otros Oportos Tawny, pero con variedades blancas. El proceso de envejecimiento se realiza en madera, con largas crianzas. Este vino es mezcla de añadas de 20 años de crianza de media.

47,45 €/botella

de 0,50l en caja de 6 botellas



COLHEITA BRANCO 2007

Una añada lluviosa especialmente que, proyectada en las uvas blancas de mayor calidad de la zona, se presentan tras 7 años de envejecimiento como una de las últimas grandes vendimias de Douro.

31,67 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



GOLDEN WHITE 1989

Vino de añada blanco. La expresión más pura de un vino que cuenta una historia de otra época, de una vendimia tan lejana que la crianza forma una parte fundamental de su ser.

Agotado



Groupe de Bellene, con Domaine de Bellene y Roche de Bellene, es una casa nacida de la inquietud de Nicolas Potel por la renovación y búsqueda de los orígenes de todo Borgoña. Domaine de Bellene es la bodega fundada en 2007, después de la lucha durante años por recuperar el viñedo familiar de Gerard Potel, su padre, que revolucionó este histórico área vitivinícola durante los años 60 y 70 del siglo pasado. La Roche de Bellene es la comercializadora dirigida por el propio Nicolas fruto de la expresión de numerosos vigneron y sus icónicas parcelas entre los que se encuentran 24 Grand Crus y 36 Premier Crus en más de 70 denominaciones de origen de Borgoña.

Nuestro origen

La apuesta de Nicolas Potel por su propio proyecto, como el que llevó a su padre a una auténtica renovación de Borgoña en los años 60 y 70 del siglo XX, se consolida en 2007 con Domaine de Bellene. Su interpretación de la zona supone únicamente cepas viejas, con una selección masal de los clones pos-floxéricos de parcelas más históricas y una manera completamente respetuosa de manejar la pinot noir y la chardonnay. El origen, cada parcela de la Borgoña más pura, supone la realidad de Domaine de Bellene. Cada una de las viñas del proyecto, situadas en 22 denominaciones de origen de Borgoña se elaboran en zonas separadas para preservar la pureza de cada levadura y de toda la riqueza que procede de la viña.

Respeto por el terruño

Por su parte, Roche de Bellene es una comercializadora que pretende preservar la autenticidad de Borgoña, ligada al suelo, a la variedad, al clima y al vigneron. La Maison Roche de Bellene ofrece una selección de vinos finos de los mejores orientaciones de de Borgoña. Nicolás Potel elige los viticultores y los vinos, que seguirán su evolución en Roche de Bellene con el máximo cuidado, respetando el terruño único de Borgoña.



**CLOS DE LA
CHAPPELLE
2018**

23,05 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



**CHAMBOLLE-MUSIGNY
VILLAGES VIEILLES VIGNES
2017 Y 2018**

65,15 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



**NUITS-SAINT-GEORGES
VILLAGES VIEILLES VIGNES
2018**

AGOTADO

Dos tintos Villages y un blanco Borgoña para conocer la zona. Clos de la Chappelle 2018 es la muestra de la chardonnay de Borgoña que elabora Domaine de Bellene. Chambolle-Musigny Vieilles Vignes y Nuits-Saint Georges Viellis Vignes expresan el carácter de tinto de dos de los pueblos o villages más trascendentales de la Côte de Nuits: Chambolle-Musigny y Nuits-Saint Georges.





**MEURSAULT 1ER
CRU · CHARMES
2018**

96,80 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas

2019
98,66 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



**PULIGNY-MONTRACHET
1ER CRU · LES FOLATIÈRES
2017**

107,97 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas

223,38 €/botella
de 1,50l en caja de 6 botellas



**CHASSAGNE-MONTRACHET
1ER CRU · CLOS SAINT-JEAN
2018**

74,46 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



**VOSNE-ROMANÉE 1ER
CRU · LES SUCHOTS
2018**

130,31 €/botella añada 2018
de 0,75l en caja de 6 botellas

167,54 €/botella añada 2017
de 0,75l en caja de 6 botellas



**VOSNE-ROMANÉE 1ER
CRU · LES ROUGES
2018**

121,00 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas

Áreas especiales de Borgoña calificadas por su pasado y presente vitivinícola como Premier Cru. Parcelas de variedad chardonnay: Charmes en Meursault, Clos Saint-Jean en Chassagne-Montrachet y Les Folatières en Puligny-Montrachet. Viñedos excepcionales de pinot noir: Les Teurons, en Beaune; Hommage a Jean Fert en Savigny-les-Beaune y Les Rouges y Les Suchots, ambas parcelas en Vosne-Romanée.



**BEAUNE 1ER CRU · LES
TEURONS
2018**

65,15 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



**SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER
CRU-HOMMAGE À JEAN FERTÉ
2018**

50,26 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



CHABLIS GRAND CRU · LES
PREUSES
2018

AGOTADO



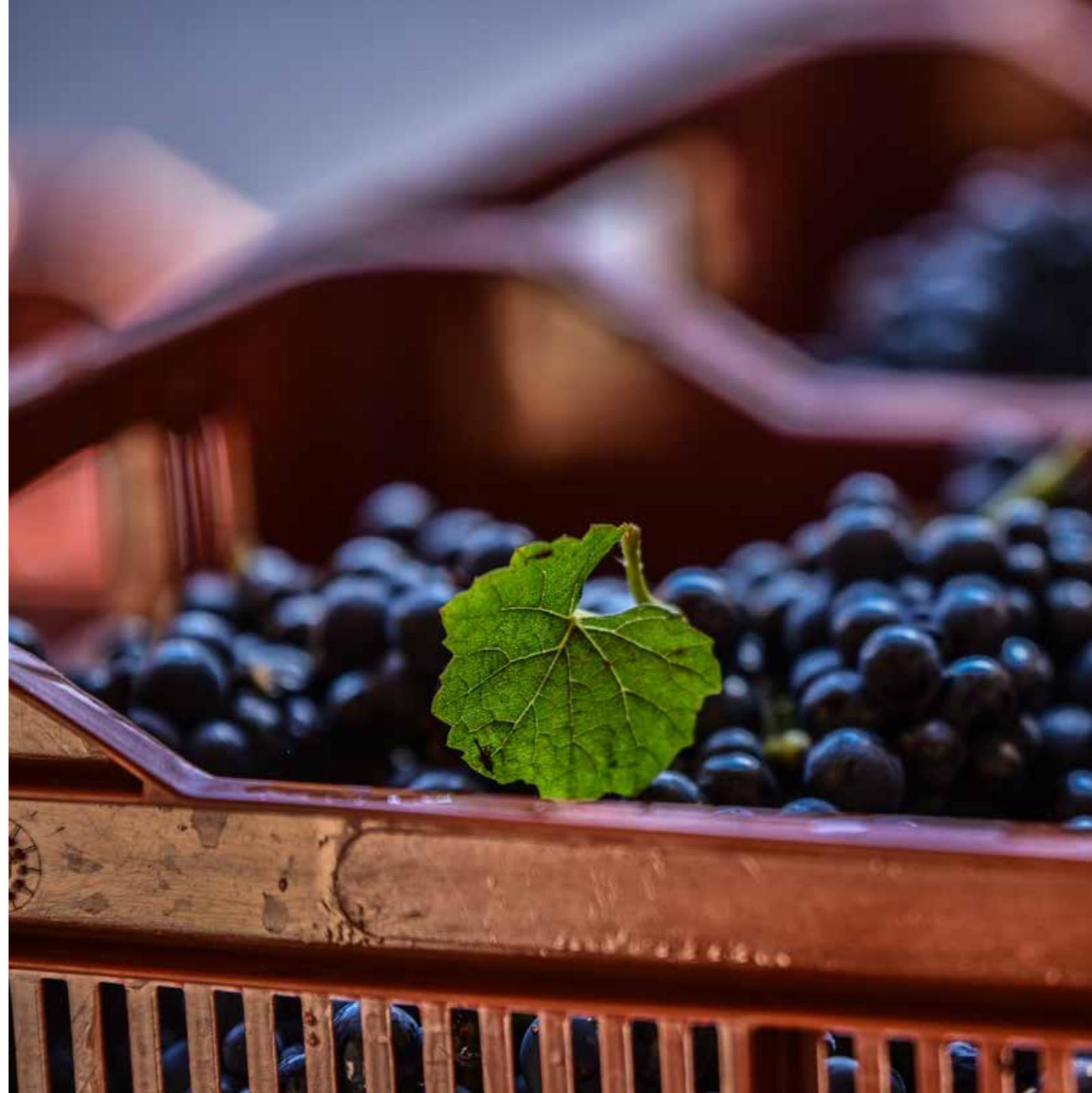
CRIOTS-BATARD-MONTRACHET
GRAND CRU
2019

372,31 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



CHABLIS GRAND
CRU · BOUGROS
2018

AGOTADO





**CHAMBERTIN
GRAND CRU
2019**

539,85 €/botella
de 0,75l en caja de 6 botellas



**CHAPELLE-CHAMBERTIN
GRAND CRU**

223,38 €/botella añada 2018
de 0,75l en caja de 6 botellas

260,62 €/botella añada 2019
de 0,75l en caja de 6 botellas



CLOS DE LA ROCHE
GRAND CRU
2018

297,85 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



LES GRANDS-ECHEZEUX
GRAND CRU
2018

353,69 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas

Viñas únicas de todo Borgoña con exposiciones tan singulares que la historia les ha convertido en Gran Cru. Viñas de chardonnay de Chablis: Bougros, Criots-battard-Montrachet y Les Preuses. Parcelas de pinot noir en Chambertin, Chapelle-Chambertin, Clos de la Roche y Grands-Echezeaux.





FONTANAFREDDA

Nebbiolo es la única variedad de uva permitida para la elaboración de Barolo DOCG. En un lugar de clima continental con una gran variabilidad pluviométrica y térmica, la maduración de la Nebbiolo es extraordinariamente distinta cada añada. Los suelos están marcados en toda la región por una composición predominantemente calcárea, pero con una diversidad extrema en cuanto a texturas. Esto obliga a la viticultura a comprender históricamente y científicamente el terreno de cada parcela.

Fontanafredda tiene cepas plantadas desde 1940 hasta 1999. En estas texturas de suelos tan diversas, la importancia de la raíz de la cepa es esencial. Esto ha supuesto desde hace años la delimitación de las elaboraciones por su origen.

Los crus italianos

Las Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA) son zonas delimitadas oficialmente dentro de Barolo DOCG. En pocas palabras, un MGA equivale a los términos franceses cru o climat. Fontanafredda es, en sí mismo, un MGA. En el corazón de esta zona delimitada se encuentra Vigna La Rosa, que se elabora separado del resto desde 1964.

Fundada en 1858

Fontanafredda es heredera del romanticismo italiano. En el segundo tercio del siglo XIX, con la unificación en nación de los estados italianos, el primer rey de Italia, Vittorio Emmanuele II compró la finca Fontanafredda para la mujer que amaba: Rosa Vercellana. Fundada en 1858, Fontanafredda es uno de los proyectos más importantes en la DOCG Barolo actual.

Renacimiento verde

Desde la década del 2000 la apuesta del proyecto ha sido una reformulación de las tesis siempre aceptadas. Mientras el Renacimiento italiano quiso poner el hombre en el centro de la Tierra, hoy la Tierra debe estar en el centro de los pensamientos del hombre. La conversión del viñedo a ecológico se realizó en la década del 2010. En esa búsqueda del mantener y mejorar los suelos y el entorno, la bodega tiene 12 hectáreas de bosque repartidas junto a los viñedos para asegurar una mayor biodiversidad y futuro de la zona.



BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 2019

Vino elaborado con viñas de Nebbiolo procedentes del término municipal de Serralunga d'Alba. Fermentaciones largas para los viñedos más "austeros" y fermentaciones más rápidas, que premian la elegancia y finura para los viñedos más ricos en arena. La unión de estos dos estilos da lugar a un vino complejo, rico en frutos rojos y especias, que realza la estructura típica de Serralunga. 24 meses en barrica y 12 meses en hormigón previos a su embotellado.

40,04 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



BAROLO FONTANAFREDDA 2018

Vino procedente únicamente del MGA de Fontanafredda, un anfiteatro de viñedos que rodea la bodega. Se elabora sin la maceración típica de los barolos junto a los hollejos: tras la fermentación se trasiega directamente a barrica. La fermentación maloláctica se aplaza hasta la primavera siguiente. 24 meses en barrica y 12 meses en botella.

53,61€/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



BAROLO VIGNA LA ROSA 2018

En el corazón de la M.G.A. Fontanafredda nace el viñedo más representativo e histórico de Fontanafredda. Por encargo de Rosa Vercellana, de quien toma su nombre, no es casualidad que esta lengua de tierra, rica en arena, caliza y la marga azul típica de Serralunga, vuelve con perfumes florales que recuerdan a las rosas. Un Barolo profundo, largo y cálido. 24 meses en barrica y 12 meses en botella.

65,34 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



BAROLO RISERVA 2015

Elaborado sólo en las añadas extraordinarias, cuando la naturaleza supera la mano del hombre, seleccionando, según la tradición, sólo las mejores uvas de los viñedos de la propiedad mejor expuestos históricamente. La maceración se realiza con sombrero sumergido durante 20 días para extraer la mayor tanicidad y longevidad de los hollejos. Envejecido durante al menos 62 meses, de los cuales los primeros 30 meses suceden en barrica.

126,58 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas





DAMILANO

BAROLO

Tierra e historia familiar

Damilano lleva elaborando vinos desde finales de siglo XIX. La importancia que siempre le han dado a la tierra y una historia familiar ligada a los mejores crus de Barolo han llevado las elaboraciones de Damilano hasta las mejores mesas del mundo.

En 1890, Giuseppe Borgogno, bisabuelo de los actuales propietarios, comenzó a vendimiar y vinificar un MGA de Barolo. Fue con Giacomo Damilano, yerno del fundador, cuando la bodega adoptó su nombre actual. Sus nietos han asentado la internacionalización de la marca, así como la apuesta por la Nebbiolo en algunos de los mejores MGAs o Crus de Barolo.

Vinificación tradicional y vanguardia

La historia familiar en torno al vino va unida a un fuerte arraigo de la tradición vitivinícola y los estilos clásicos. En este sentido, el estilo elegante que caracteriza este proyecto se consigue a través de largas maceraciones de la variedad Nebbiolo en grandes tinas y el tiempo dedicado a su crianza en botella.

Por otra parte, los vinos del Langhe, elaborados también con la variedad Nebbiolo, están pensados para un consumo más inmediato. Para ello, se adaptan temperaturas de fermentación y formatos y capacidad de los tinos para obtener vinos en los que la frescura y viveza tienen una presencia mayor.

Cannubi

Si imitásemos en Barolo la estructura vitivinícola de Borgoña, Canubi sería uno de los pocos Grandes Crus. Su localización, exposición sur y suelos han permitido que esta ladera sea una de las viñas con más reconocimiento de todo Barolo. Su singularidad conecta con ser la única zona de Barolo con mezcla de suelos de origen serravalliense y tortonenses, con alto contenido de arena y presencia de limos y arcillas. El resultado son vinos de gran concentración polifenólica y de características únicas en cuanto a finura y elegancia.



**LANGHE DOC
NEBBIOLO "MARGHE" 2021**

Las uvas Nebbiolo y el suelo rico en arcilla de los municipios de Langhe son los rasgos fundamentales de este vino. Elaborado con maceraciones con hollejos más cortas que lo habitual en la variedad Nebbiolo, pensando en vinos para ser consumidos en un periodo de tiempo más corto que los Barolo.

25,54€/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



**BAROLO DOCG
"LECIQUEVIGNE" 2019 Y 2020**

Barolo Lecinquevigne de Damilano está elaborado con el estilo clásico de Barolo, con el ensamblaje de la elaboración de 5 parcelas diferentes. Fermentación y larga crianza en grandes volúmenes. Intenso, con notas terciarias de rosa, cuero, tabaco y notas emergentes de violeta y queroseno.

59,38 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas



**BAROLO DOCG
CANNUBI 2018**

Probablemente la colina con más prestigio de todo Barolo. La familia Damilano es uno de los principales elaboradores de esta zona de viñedo. Cannubi, por su singularidad en suelos y su exposición sur, conceden al vino una mayor estructura unida a la delicadeza y equilibrio en la uva. Las largas crianzas de Barolo le disponen de una gran elegancia y longitud en boca.

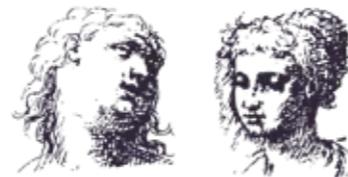
122,86 €/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas





AZIENDA AGRICOLA
INAMA



Azienda Agricola Inama es una bodega familiar que lleva elaborando vinos desde hace aproximadamente 50 años en la región del Venetto, entre las ciudades de Verona y Venecia. En una zona de colinas y suelos volcánicos, el proyecto Inama elabora algunos de los grandes Soave Classico del mundo.

Soave Classico

En los años 60, Giuseppe Inama, fundador de la finca, empezó a adquirir pequeñas parcelas de viñedo en el corazón del Soave Classico. A pesar de que el Soave era el vino blanco más reconocido del mundo, pocos viticultores y bodegueros apostaban por la importancia de tener buenas parcelas para elaborar vinos de gran calidad. Giu-

seppe Inama y sus sucesores han ido adquiriendo hasta 30 hectáreas de viñedo en la zona de Soave Classico con el único propósito de elaborar vinos irrepetibles en otros lugares.

Importancia del suelo volcánico

“Si no hay territorio, el vino tiene un sabor varietal”. Aunque la Garganega es la variedad que los romanos plantaron para los suelos volcánicos del Soave, para el proyecto Inama, esta variedad se convierte en un vector para transmitir el terroir único. En una gran parcela, las raíces profundizan y dan lugar a vinos que exploran la complejidad vertical de la viña, no solo los aromas de una propia cepa. La mejora continua del proyecto ha apostado por diferenciar las parcelas, estructurarlas y trabajarlas por separado, según las texturas reales.

Terroir y biodiversidad

Soave Classico es la zona de colinas donde se plantaron viñedos en la época romana. Su suelo volcánico, de lava basáltica pura, es el único del norte de Italia con estas características particulares. Pero el terroir de cada parcela no se queda en el suelo y en el clima, si no que va hasta todo el entorno. El proyecto busca sistemas complejos en los que una gran variedad de plantas e insectos compitan, y a veces colaboran, por la vida. La uva que surge en este tipo de naturaleza es siempre más expresivo, más excitante, más intenso.



FOSCARINO SOAVE CLASSICO 2021

Esta es nuestra interpretación del Soave Classico con un ojo puesto en la historia: un Soave a la antigua usanza que recuerda las tradiciones de nuestros antepasados y ofrece aromas y sabores olvidados. Una selección de viñas viejas orientadas al sur, con barricas preutilizadas y una vinificación minimalista.

27,85€/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas

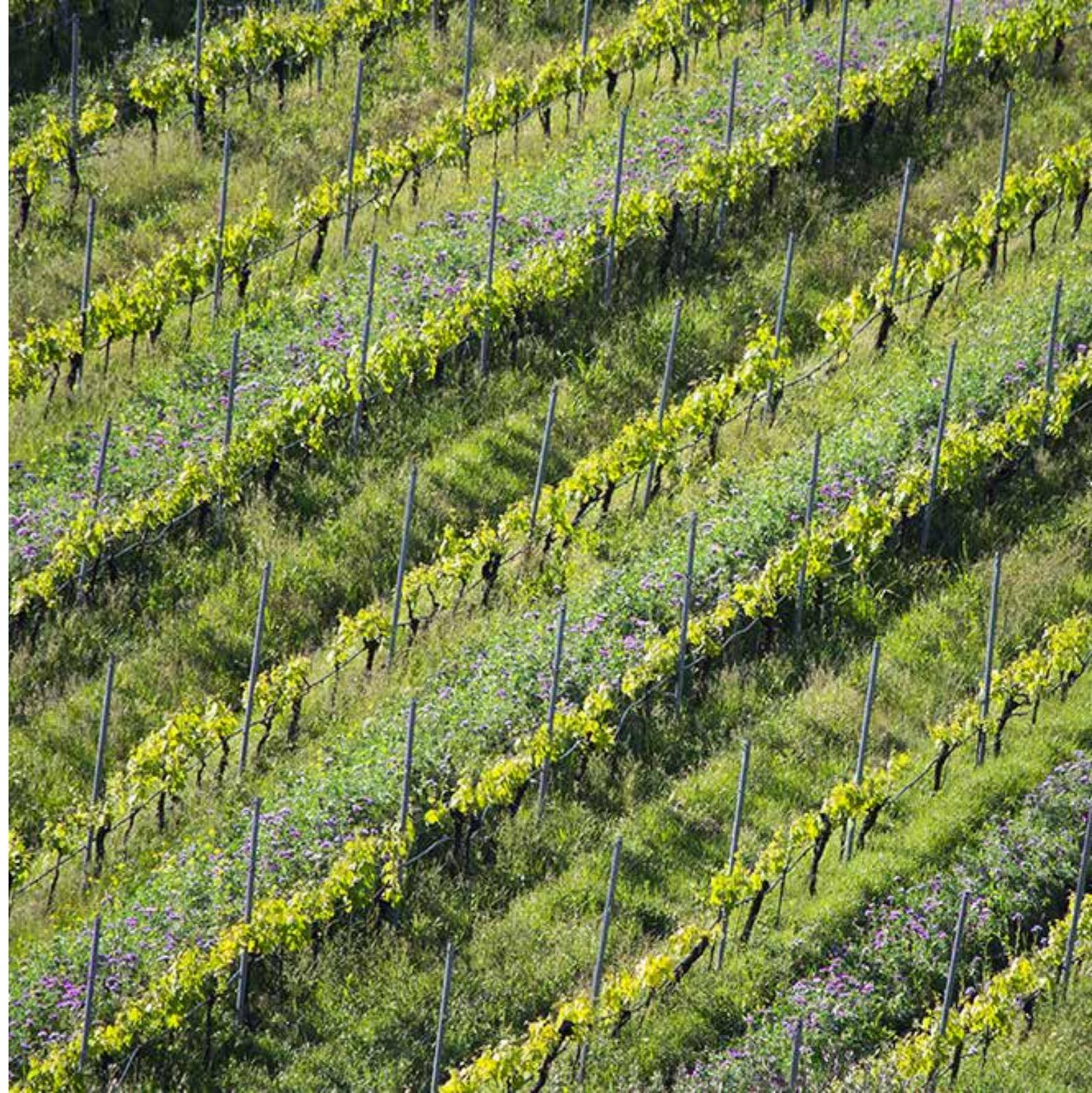


I PALCHI SOAVE CLASSICO 2020

“I Palchi” es un término geográfico utilizado para indicar una serie de amplias terrazas, bordeadas de pérgolas de viñas viejas de Garganega, situadas en Monte Foscarino. De ellas, desde 2019, gracias a su óptima exposición y a una metódica gestión del viñedo, se obtiene una selección especial de uvas excepcionales. Este es un Soave Classico de parcela.

44,68€/botella

de 0,75l en caja de 6 botellas





Girolamo Russo es una casa vitivinícola creada por Giuseppe Russo en 2005 dedicada a la memoria de su padre Girolamo en la ladera norte del volcán Etna, en Sicilia. Con viñas situadas entre 650 y 780 metros de altitud, la bodega cuenta con 18 hectáreas rodeadas de avellanos y olivares.

Diversidad parcelaria

La gran diferencia en evolución, aromas y sensaciones de cada parcela depende de la realidad del suelo. En una ladera volcánica, las lenguas de lava del último medio millón de años, aunque los flujos más recientes son de finales del siglo XVII, se han petrificado de forma individual. Su evolución el paso de los años, así como los trabajos reali-

zados por agricultores y viticultores en la zona, convierten cada parte de la ladera en una estructura de texturas distintas. La riqueza de la viña surge de una división muy compleja y diversa.

Trabajos históricos

Las elaboraciones de Girolamo Russo buscan reestablecer la realidad histórica y vitícola de la zona por lo que la recuperación de trabajos tradicionales es fundamental para el proyecto. El peso de las formas de trabajos históricas están por encima de algunas facilidades y desarrollos tecnológicos, con lo que se sigue realizando mayoritariamente con trabajos a mano. El éxito y la calidad se basan, como tradicionalmente, en una poda corta, arado, azada, atado, tratamientos tradicionales de azufre y cobre, y una buena selección de uvas en la vendimia.

Cepas centenarias

Las cepas centenarias que sobreviven gracias a la textura de estos suelos volcánicos crecen junto a viñas nuevas, conducidas en cordón y creando un paisaje tan diverso como real. El viñedo histórico y actual de la zona es de forma casi total cultivado con la variedad Nerello Mascalese.



ETNA ROSSO 'A RINA 2021

Elaboración de Girolamo Russo con un 90% de Nerello Mascalese y un 10% de Nerello Cappuccio. La zona de elaboración son los términos municipales de San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana, Feudo di Mezzo, en los suelos volcánicos de la ladera norte del Etna. Cepas en vaso y vaso transformado a espaldera. 12 meses de crianza en barrica.

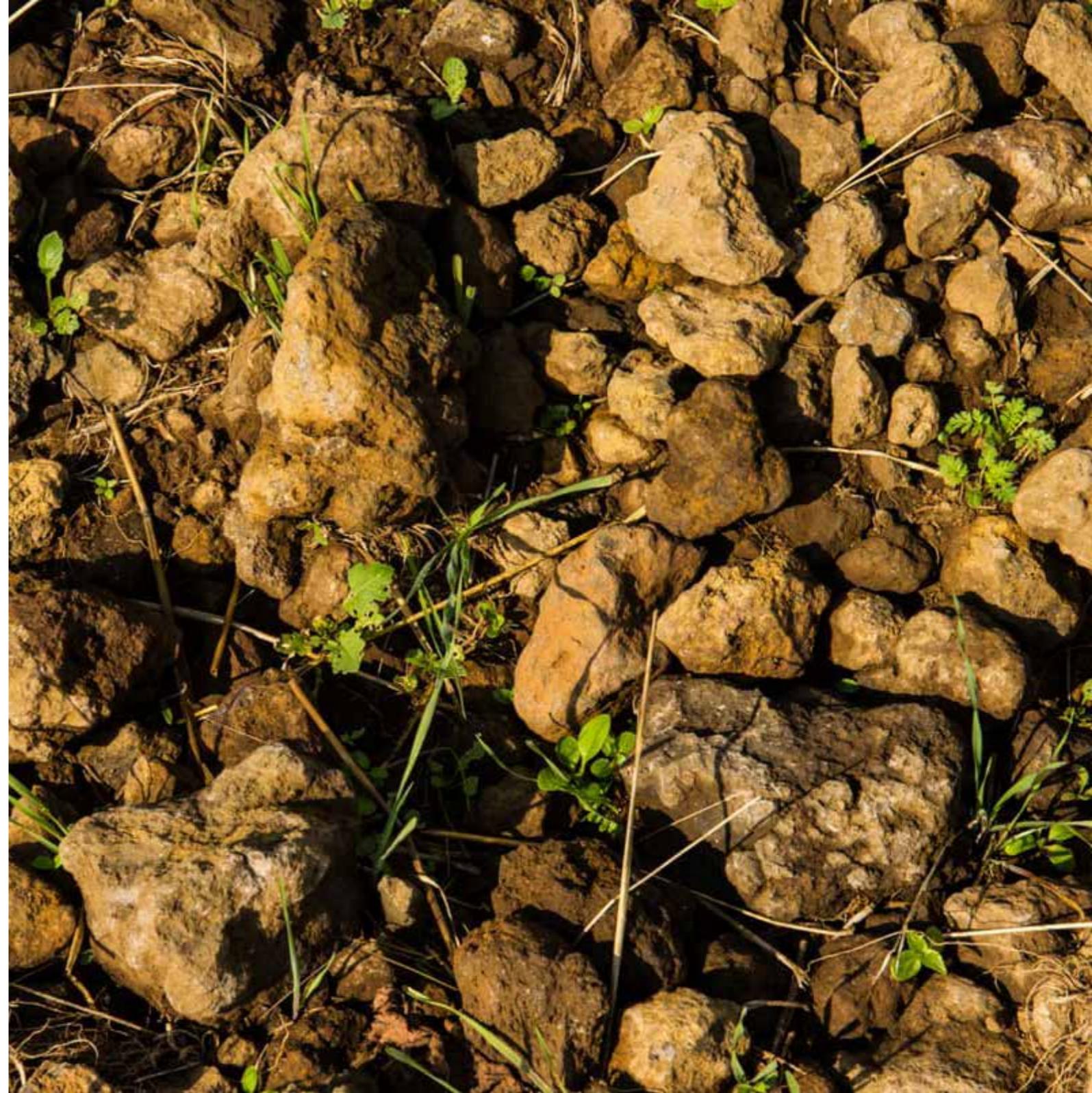
30,73 € / botella de 0,75l en caja de 6 botellas



ETNA ROSSO SAN LORENZO 2021

Elaboración de vino de pueblo procedente únicamente de Contrada San Lorenzo (Randazzo). Mayoritariamente con Nerello Mascalese, aunque tiene un pequeño porcentaje de Nerello Cappuccio. 4000 botellas que proceden de la viña con mayor altitud del proyecto, sobre los 780 metros. Cepas en vaso y vaso transformado a espaldera. 18 meses en barrica.

74,46 € / botella de 0,75l en caja de 6 botellas







SV WINES

SINGULAR VINEYARDS WINES