



# GRUPO PIÉROLA



España

# FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO  
D.O.C.A. RIOJA

**Elaboración:** Elaborado exclusivamente a partir de uvas Tempranillo, tiene aromas afrutados de fresa, frambuesa y cassis, tiene un paso de boca fresco, lleno y redondo con un final largo y un postgusto agradable.

**Enólogo:** Carlos Bujanda Fernández de Piérola

## CATA

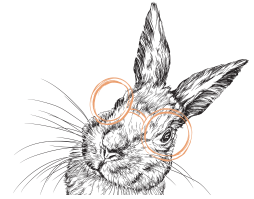
**Color:** Limpio y brillante, color fucsia con tonos violáceos.

**Nariz:** Muy afrutado en nariz, apareciendo los aromas de fresa, cassis y frambuesa, con recuerdo cítrico. Muy complejo, atractivo.

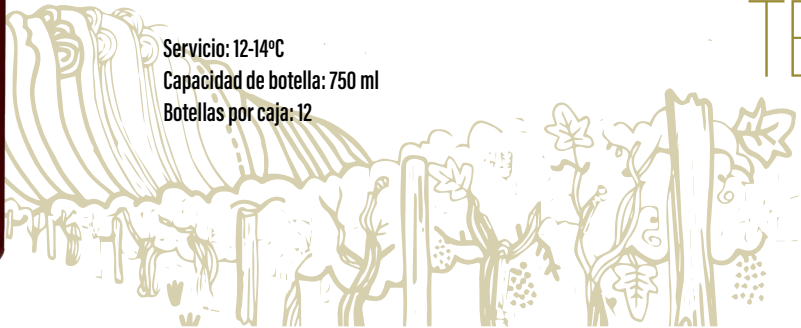
**Boca:** Entrada en boca fresca, amplia y de gran volumen, con retronasal afrutado fresco, final muy largo y postgusto sabroso.

**Servicio:** 12-14°C  
**Capacidad de botella:** 750 ml  
**Botellas por caja:** 12

ROSADO  
TEMPRANILLO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN





# FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

## CATA

**Color:** Ligero color amarillo verdoso.

**Nariz:** Seductor aroma primaveral, flores blancas con notas de manzana verde, pera y ligeros cítricos.

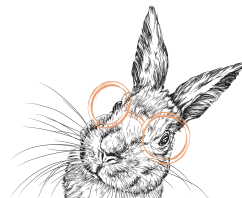
**Boca:** Agradable y largo, dejando una ligera acidez que da una sensación de frescor que se traduce en un potencial aroma retronasal aumentado.

**Maridaje:** Especialmente indicado para pastas y arroces. Las mejores carnes para este vino son las blancas. Es ideal para pescados y quesos suaves.

**Servicio:** 8-10°C  
**Capacidad de botella:** 750 ml.  
**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% VIURA  
D.O.C.A. RIOJA

**Elaboración:** Elaborado íntegramente a partir de uvas blancas Viura, vendimiadas a mano en su punto óptimo de maduración. Una maceración de hollejos en frío produce una excelente extracción aromática. Fermentación a temperatura fría y controlada en depósitos de acero inoxidable, para conservar su frescura aromática.



VINO BLANCO  
VIURA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

## CATA

**Color:** Rojo rubí con irisaciones violáceas. Capa media. Limpio y brillante, glicérico.

**Nariz:** Aromas primarios con notas de regaliz y frutos rojos silvestres (frambuesa y zarzamora). Referencias minerales.

**Boca:** Potente en ataque, con un buen paso por boca; sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin aristas ni astringencia.

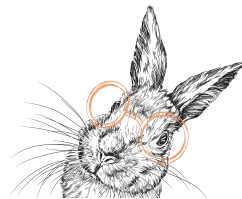
**Servicio:** 14-16°C

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO  
D.O.C.A. **RIOJA**

**Elaboración:** Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 26 – 28°C. Tiempo de fermentación: 10 días.



## TINTO TEMPRANILLO



# FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

## CATA

**Color:** Cereza intenso, bien cubierto.

**Nariz:** Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

**Boca:** En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

**Servicio:** 16-18°C

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO  
D.O.C.A. **RIOJA**

**Elaboración:** Elaborado con viñas de más de 30 años de edad vendimia manual.

**Crianza:** Permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% francés, con barricas de 1 a 3 años.



**CRIANZA 2018**  
TEMPRANILLO





# FINCA PEÑAMAYOR

by *Fernández de Piérola*

## CATA

**Color:** Cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

**Nariz:** Predominan las notas de frutos negros y rojos, como son las confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas, resultando cremoso, goloso y láctico (yogurt de frutas del bosque), además de especiado (a pimienta negra). Surgen también notas de monte y bombón sobre fondo balsámico que le dota de gran frescura.

**Boca:** Presenta un buen ataque frutal con ligeros recuerdos a madera. Paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta, sobre todo negra, resultando muy sabroso en la boca. Sus taninos golosos y un final largo nos ofrecen recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

**Servicio:** 16-18°C

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TINTA FINA  
D.O.C.A. **RIBERA DEL DUERO**

**Elaboración:** Viñedos de al menos 20 años, las uvas se seleccionan para evitar que entren racimos no acordes a nuestro proceso de calidad.

**Crianza:** El vino pasa un mínimo de 4 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%).



**ROBLE**  
TEMPRANILLO



# FINCA PEÑAMAYOR

by Fernández de Piérola

## CATA

**Color:** Amarillo paja.

**Nariz:** Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

**Boca:** Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez y alcohol, que intensifica frescura y juventud.

**Servicio:** 8-10°C

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO BLANCO  
D.O.C.A. **RIOJA**

Esta variedad procede de una **mutación genética natural** a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo rojo. Fue encontrada en 1988 en un antiguo viñedo en Murillo de Río Leza (**La Rioja**).



## TEMPRANILLO BLANCO





# CYATHO

## CATA

**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

**Nariz:** Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo etc), con destellos minerales.

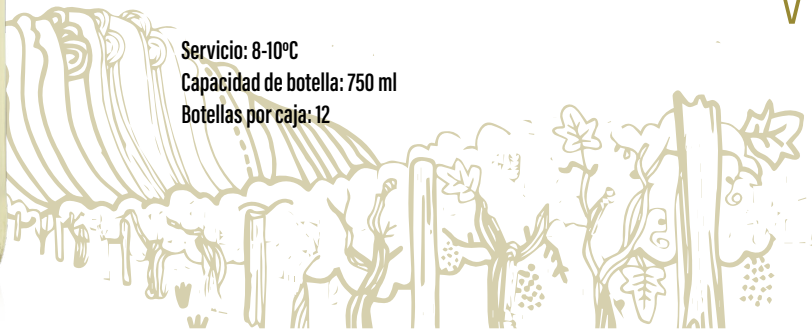
**Boca:** Seco, sabroso, con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

**Servicio:** 8-10°C  
**Capacidad de botella:** 750 ml  
**Botellas por caja:** 12

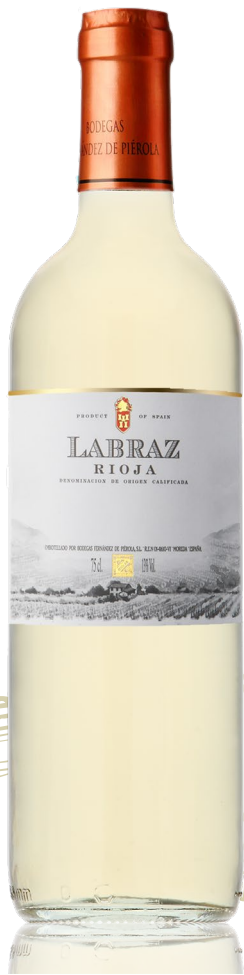
VARIEDAD  
100% VERDEJO  
D.O. **RUEDA**

**Elaboración:** Para aprovechar las bajas temperaturas, la vendimia y entrada en bodega de la uva se realiza por la noche. La Fermentación, que dura 19 días en depósito de acero inoxidable y también a bajas temperaturas, consigue la extracción de los aromas más frescos y agota los azúcares.

# CYATHO VERDEJO







# LABRAZ

## CATA

**Color:** Amarillo pálido con tonalidad verdosa.

**Nariz:** Fresco floral y afrutado con notas a manzana verde, pera y ligeros cítricos.

**Boca:** Sorprende su viveza ya que su entrada es suave a la vez que su paso es marcado por la acidez típica del vino, la retronasal es afrutada y larga. Todo ello en un perfecto equilibrio, hace que sea un vino elegante, fino y a la vez alegre, siendo un perfecto compañero de pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos.

**Servicio:** 16-18°C  
**Capacidad de botella:** 750 ml  
**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% VIURA  
D.O. CA. **RIOJA**

**Elaboración:** Blanco joven elaborado a partir de la variedad de uva viura, vendimiada a mano en su punto óptimo de madurez. Se obtiene el mosto yema que fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16-18oC) durante 21 días, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

## BLANCO JOVEN VIURA



# LABRAZ

## CATA

**Color:** Limpio y brillante, color fucsia con tonos violáceos.

**Nariz:** Muy afrutado en nariz, apareciendo los aromas de fresa, cassis y frambuesa, con recuerdo cítrico. Muy complejo, atractivo.

**Boca:** Entrada en boca fresca, amplia y de gran volumen, con retronasal afrutado fresco, final muy largo y postgusto sabroso.

**Servicio:** 12-14°C

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO.  
D.O. CA. **RIOJA**

**Elaboración:** Elaborado exclusivamente a partir de uvas Tempranillo, tiene aromas afrutados de fresa, frambuesa y cassis, tiene un paso de boca fresco, lleno y redondo con un final largo y un postgusto agradable.

**ROSADO JOVEN**  
TEMPRANILLO



# LABRAZ

## CATA

**Color:** Rojo rubí con irisaciones violáceas. Capa media.  
Limpio y brillante, glicérico.

**Nariz:** romas primarios con notas de regaliz y frutos rojos silvestres (frambuesa y zarzamora). Referencias minerales.

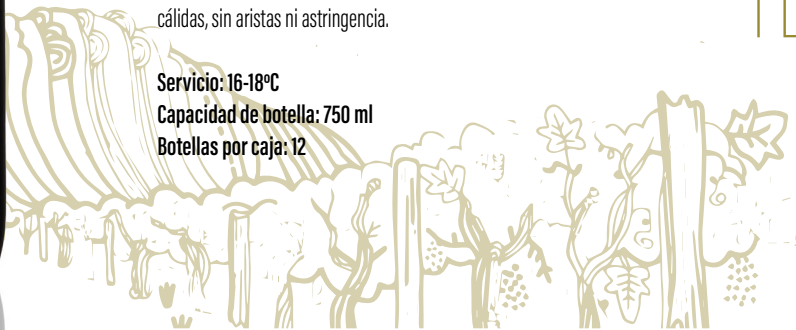
**Boca:** Potente en ataque, con un buen paso por boca; sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin aristas ni astringencia.

**Servicio:** 16-18°C  
**Capacidad de botella:** 750 ml  
**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO.  
D.O. CA. **RIOJA**

**Elaboración:** Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 26 - 28oC. Tiempo de fermentación: 10 días.

## TINTO JOVEN TEMPRANILLO





# FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

## CATA

**Color:** Cereza intenso, bien cubierto.

**Nariz:** Potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

**Boca:** Es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

**Servicio:** 16-18°C  
**Capacidad de botella:** 750ml  
**Botellas por caja:** 6

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO.  
D.O. CA. **RIOJA**

**Elaboración:** Elaborado con viñas de más de 30 años de edad. Vendimia manual. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28oC.

**Crianza:** 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

## CRIANZA TEMPRANILLO





# FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

## CATA

**Color:** Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

**Nariz:** Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

**Boca:** En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

**Servicio:** 16°C

**Capacidad de botella:** 750ml

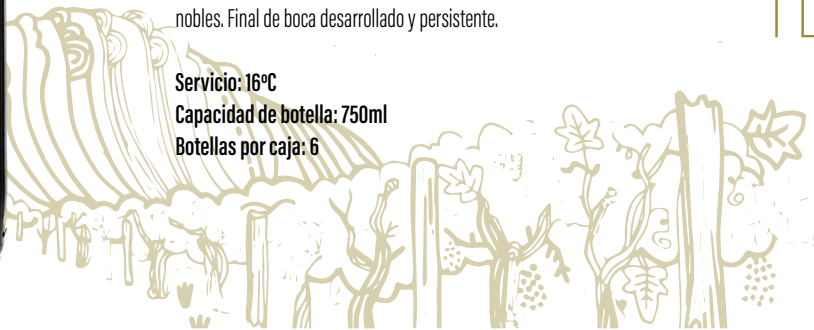
**Botellas por caja:** 6

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO.  
D.O. CA. **RIOJA**

**Elaboración:** Elaborado con viñedos de entre 45 y 60 años de edad, elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante. Fermentación de uva despallada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada.

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%). Trasegos semestrales. Afinamiento en botella desde Marzo de 2008.

## RESERVA TEMPRANILLO







## FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

### CATA

**Color:** Amarillo paja.

**Nariz:** Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

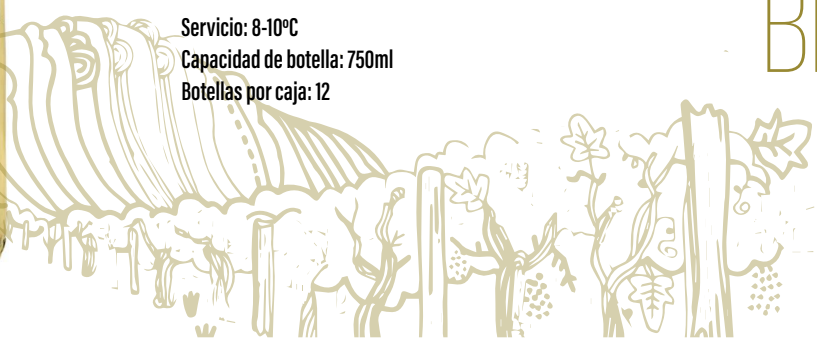
**Boca:** Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez / alcohol, que intensifica frescura y juventud.

**Servicio:** 8-10°C  
**Capacidad de botella:** 750ml  
**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO BLANCO  
D.O. CA. **RIOJA**

**Elaboración:** Elaborado con uva Tempranillo Blanco, esta variedad procede de una **mutación genética natural** a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo rojo. Fue encontrada en 1988 en un antiguo viñedo en Murillo de Río Leza (**La Rioja**).

# TEMPRANILLO BLANCO





## FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

### CATA

**Color:** Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

**Nariz:** Intensos tonos terciarios, sobresalen notas de fruta negra en compota, especias y

**Boca:** En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con elegante paso por boca, destacando referencias a frutas maduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

**Maridaje:** Carnes rojas, carnes de caza, estofados, barbacoas, comida picante, embutido o postres de chocolate.

**Servicio:** 16°C

**Capacidad de botella:** 750ml

**Botellas por caja:** 6

VARIEDAD  
100% TEMPRANILLO  
D.O. CA. **RIOJA**

**Elaboración:** Elaborado con viñedos de más de 60 años de edad. Una de las mejores añadas de la zona alavesa. Los viñedos se desarrollaron muy bien gracias a la climatología, obteniendo una cosecha de gran calidad. Lo que aseguró todas las necesidades hídricas de las viñas. Por si fuera poco, durante la época de la vendimia el tiempo fue excepcionalmente bueno.

**Crianza:** 36 meses en barricas de roble americano (50%) y francés (50%). Trasegos cada 6 meses. Embotellado en Abril de 2009.

**GRAN RESERVA**  
TEMPRANILLO





REVISTA  
MUNDUSVINI  
**ORO**  
MEININGER 2021

REVISTA  
RESTAURADORES  
**92**  
PUNTOS

TOP 100  
WINES  
FROM SPAIN  
AWARDS



## TRASLASCUESTAS

### CATA

**Color:** Color rojo cereza con reflejos violáceos. Capa gruesa.

**Nariz:** Toques de frutas negras como las moras y los arándanos, sabores a tostados procedentes del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura.

**Boca:** presenta un ataque de gran alcance con sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo con gran acidez. Una sensación intensa, taninos cremosos y maduros. Un buen equilibrio de la fruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez. Los taninos son dulces y largos, con notas de café tostado.

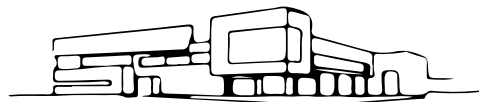
**Servicio:** 16-18°C  
**Capacidad de botella:** 750ml  
**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TINTA FINA  
D.O. CA. **RIBERA DEL DUERO**

**Elaboración:** Elaborado con viñedos mayores de 35 años de edad. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

**Crianza:** Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa 16 meses en barricas de roble francés 90% y americano 10%.

## CRIANZA TEMPRANILLO



## TRASLASCUESTAS

### CATA

**Color:** Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

**Nariz:** Predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso, especiado (pimienta negra) goloso y láctico (yogurt de frutillos del bosque). Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura

**Boca:** Presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta sobre todo negra, y dotado de un buen recorrido, resulta sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo y con recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

**Servicio:** 16-18°C

**Capacidad de botella:** 750ml

**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD

100% TINTA FINA

D.O. CA. **RIBERA DEL DUERO**

**Elaboración:** Elaborado con viñedos mayores de 20 años de edad. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

**Crianza:** Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa al menos 6 meses en barricas de roble francés y americano.

**ROBLE**

TINTA FINA



## TRASLASCUESTAS

### CATA

**Color:** Cereza pálido, destellos rosados y brillantes. Lágrima densa.

**Nariz:** Intensa, bastante expresiva dulce y golosa en la que destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, tofe y con ligeros toques de notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera presentes, pero sin esconder la fruta madura.

**Boca:** Boca potente, con estructura media compensando con la acidez de la potencia frutal, notas lácteas, cierta astringencia y suave amargor y sensación de recuerdos de yogur de frutos del bosque. Paso largo, untuoso, con un final amargoso y con los recuerdos ahumados de la nariz en el postgusto. Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

**Servicio:** 10-12°C

**Capacidad de botella:** 750ml

**Botellas por caja:** 12

VARIEDAD  
100% TINTA FINA  
D.O. CA. **RIBERA DEL DUERO**

**Elaboración:** Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración, para después de un encubado de un día a bajas temperaturas, sangremos, obteniendo un mosto robusto que pueda aguantar los envites del oxígeno, en su fermentación lenta y pausada en barricas nuevas de Roble Francés con tostados pero profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad.

**ROSADO FERMENTADO  
EN BARRICA**  
TINTA FINA