



DE HAAN ALTÉS

VINOS & BODEGAS

 <b>HERÈNCIA ALTÉS</b> <i>D.O. TERRA ALTA</i>	<i>4</i>
 <b>LO PATINET</b> <i>D.O. MONTSANT</i>	<i>10</i>
 <b>LO TUMILET</b> <i>D.O.Q. PRIORAT</i>	<i>12</i>
 <b>RENAIXENÇA</b> <i>D.O. CAVA</i>	<i>14</i>
 <b>LAS GAVIAS</b> <i>D.O. CAMPO DE BORJA</i>	<i>16</i>
 <b>MANIUM</b> <i>D.O. BIERZO</i>	<i>18</i>
 <b>PIEDRA BLANCA &amp; FINCA REMENDIO</b> <i>D.O. RUEDA</i>	<i>20</i>
 <b>LOS COLMILLOS &amp; ETERNUM VITI</b> <i>D.O. TORO</i>	<i>22</i>
 <b>VALDAYA</b> <i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	<i>24</i>

<b>CATHAR</b>	26
<i>D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	
<b>DILUVIO</b>	28
<i>D.O. RÍAS BAIXAS</i>	
<b>TEMPESTAD &amp; BOCA DO MONTE</b>	30
<i>D.O. VALDEORRAS</i>	
<b>HAZAÑA</b>	32
<i>D.O. Ca RIOJA</i>	
<b>TIERRA FUERTE</b>	36
<i>D.O. MÉNTRIDA</i>	
<b>SINFONÍA</b>	38
<i>V.T. CASTILLA</i>	
<b>GUSTAVETE EL MUDO</b>	40
<i>D.O. ALICANTE</i>	
<b>SOLERA</b>	42
<i>D.O. EMPORDÀ</i>	

# *Herència Altés, la essència de la Terra Alta*





*‘Durante generaciones en mi familia todos han sido viticultores. Ahora, he decidido hacer de las uvas de nuestra tierra una realidad en forma de vino’*

**Núria Altés**  
Herència Altés

## NUESTRO TERROIR

**Localización:** Batea, Tarragona

**Clima:** Mediterráneo-Continental

**Suelo:** Panal, calcáreos y arcillosos

**Altitud:** ≈ 420 y 500 m

**Temperatura media:** ≈ 15-16 °C

**Superficie:** 60 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Garnacha blanca

**Negras:** Garnacha negra, Garnacha peluda, Cariñena y Syrah



## Rosado. Edición Especial

 100% Garnacha negra

 Sin crianza

 Tapón de vidrio

 Cajas de 6 botellas

Color rosado pálido, de tonalidad asalmonada y pequeños reflejos azulencos. Aroma fino y complejo, mezcla de notas de frutas frescas y florales, con recuerdos de hierbas mediterráneas. En boca tiene una entrada muy amable, de sensación dulce y paso aterciopelado, con el punto justo de equilibrio y con una acidez presente, pero nada agresiva. Final largo y persistente.



## Garnatxa Blanca



 100% Garnacha blanca	 Corcho natural de 45 mm.
 Sin crianza	 Cajas de 12 botellas

*De gran intensidad aromática, con notas que recuerdan las frutas blancas, pera y manzana, con algunos toques de fruta de hueso. Las notas cítricas también están muy presentes, aportando frescura en nariz. La entrada en boca es fresca y agradable, con una acidez muy refrescante, que lo alarga y lo hace más profundo. El toque amargo típico de la Garnacha blanca le aporta complejidad. De textura crujiente. Juvenil, pero serio.*



## Garnatxa Negra



 100% Garnacha negra	 Corcho natural de 45 mm.
 Sin crianza	 Cajas de 12 botellas

*Color juvenil y desenfadado. En nariz, gran cantidad de frutos rojos, grosellas y frambuesas, maduras, pero frescas. En boca es mucho más serio de lo que podíamos imaginar. De taninos fundidos y amables, de buen recorrido, textura amable y envolvente. Con una buena concentración de fruta. Combina bien el nervio de la juventud con la tranquilidad de la madurez.*



## Rosat



 100% Garnacha negra	 De rosca
 Sin crianza	 Cajas de 12 botellas

*El color salmón pálido nos revela la corta maceración del vino con las pieles. Delicado y brillante. Cautivador a la vista. Una nariz muy sutil, llena de frutas rojas del bosque, frescas, dulces y aciduladas. La boca sigue la línea de la frescura, con la fruta roja como protagonista. Delicado y fresco. Goloso. Un pequeño caramelo.*

## Cupatge



 Garnacha negra, Cariñena y Syrah	 Corcho natural de 45 mm.
 Sin crianza	 Cajas de 12 botellas

*El nervio de la Cariñena, el dulzor de la Garnacha y la fuerza del Syrah se unen para dibujar un vino lleno de fruta negra madura, como las moras y las ciruelas. Equilibrio y armonía en boca, con una buena concentración y textura medida. Tanino de fruta, maduro y amable. Muy suculento.*

### Benufet



- 95% Garnacha blanca 5% Viognier
- Corcho natural de 45 mm.
- 5 meses en cemento
- Cajas de 6 botellas

‘El intrigante aroma de Benufet desarrolla una nota de petróleo combinada con la fruta transmitida por la Garnacha Blanca, que nos traslada a las vides viejas de las que provienen. Contiene un 5% de Viognier que añade una débil nota a tierra. En boca es muy sabroso, te hace salivar. Hay una sensación salada en él que adoro. Esta característica lo hace realmente sabroso.’

**Luis Gutierrez, Wine Advocate**



### La Serra Blanc



- 100% Garnacha blanca
- Corcho natural de 45 mm.
- 12 meses en barricas de roble francés
- Cajas de 6 botellas

‘Muy pálido y serio, en nariz es reservado, producido de forma muy elegante. Los aromas son sutiles e insinuantes, con tonos de roble amablemente integrados que complementan el hinojo, regaliz, ciruela amarilla y aromas de manzana cerosa. En boca es muy equilibrado, vibrante con acidez limpia y mineralidad fina y sutil que proporciona longitud. Súper.’

**Luis Gutierrez, Wine Advocate**



### L’Estel



- 40% Garnacha, 40% Syrah y 20% Cariñena
- Corcho natural de 45 mm.
- 12 meses en roble francés
- Cajas de 6 botellas

‘En nariz hay una mezcla armoniosa de bayas silvestres, flores y especias, limpio y enfocado. En paladar mostraba taninos finos y una textura sedosa, elegante y accesible. Delicioso.’

**Luis Gutierrez, Wine Advocate**



### La Serra Negra



- 80% Cariñena 20% Garnacha
- Corcho natural de 45 mm.
- 12 meses en barricas de roble francés
- Cajas de 6 botellas

‘Veo mucho menos roble aquí, y el vino muestra mejor equilibrio, más pureza, dejando brillar al terroir. Ésta es una gran Cariñena con notas florales y de corteza de árbol, terrosas y etéreas. En paladar muestra algunos taninos granosos, calcáreos que proporcionan un final muy sabroso, casi salado.’

**Luis Gutierrez, Wine Advocate**





## Lo Grau de l'Inquisidor

 90% Syrah, 10% Garnacha Peluda

 12 meses en barricas de roble francés de 300 litros

 Corcho antural de 45 mm.

 Cajas de madera de 6 botellas

2015 fue la primera vendimia de Lo Grau de l'Inquisidor. El objetivo era elaborar un vino serio con el poder y la profundidad de sabor de un envejecido, pero también con la frescura que caracteriza a los vinos de la zona. Las uvas son originarias de un productor de confianza, cuyas vides, se encuentran al lado de nuestro viñedo de Lo Grau de l'Inquisidor en Gandesa.

Las cepas, de 35 años, están plantadas a 380 metros de altitud. Los suelos aquí son diversos, la mayoría francos con arcilla superficial de gran contenido en hierro. La brisa constante hace que sean unos de los viñedos más frescos de la Terra Alta.

Muy oscuro e intenso, en nariz revela violetas, cacao y especias. Muy rico en boca, el vino tiene taninos crujientes pero dulces, frescura viva y un final largo y persistente.

## La Peluda

 100% Garnacha Peluda

 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros

 Corcho natural de 45 mm.

 Cajas de 6 botellas

Producido con una cepa especial de Garnacha, la Garnacha Peluda, La Peluda 2015 es una embotellada que proviene de una cepa plantada en suelo de cal y calcáreo con tendencia a producir un vino más fresco, más ligero y con una acidez más pronunciada. Fermentado en tinas de acero inoxidable, la maloláctica y el envejecimiento se realizan en barricas de roble francés.

‘Con un carácter intensamente picante, como una explosión de granos de pimienta, este vino tinto con un lado salvaje me encantó y me hizo recordar a un Syrah de Valais. Es realmente aromático y vistoso. El paladar es muy refinado, con un giro herbáceo que proporciona una gran frescura, quizás de una vendimia relativamente temprana. Impresionante!’

**Luis Gutierrez, Wine Advocate**





*‘Recuerdos de infancia, jugando entre las viñas, presentes están los olores a inicios del otoño, aromas a vino que perfumaban las calles del pueblo. El legado de un abuelo tan importante en mi vida, unos antepasados que me han transmitido el orgullo de la tierra que me ha visto nacer.*

*Herència Altés es un homenaje a las raíces, por eso la uva pertenece exclusivamente a las fincas Benufet, El Mas Vell y Almudèfer, de la propiedad de mis padres.*



*Lo Patinet, un vino orgánico  
de producción limitada*





*‘El Montsant goza de un gran privilegio, de un amplio abanico de diferentes suelos, las llamadas tierras calizas, licorella (pizarra), panal y arcilla.*

*Nuestra intención es que nuestros vinos reflejen las peculiaridades de cada uno de ellos.’*

**Jürgen Wagner**  
Enólogo

## D.O. MONTSANT

**Localización:** Provincia de Tarragona

**Clima:** Mediterráneo-Continental

**Suelo:** Calcáreos, arenosos, pizarra

**Altitud:** ≈ 200-700 m

**Pluviometría:** ≈ 500 l/año

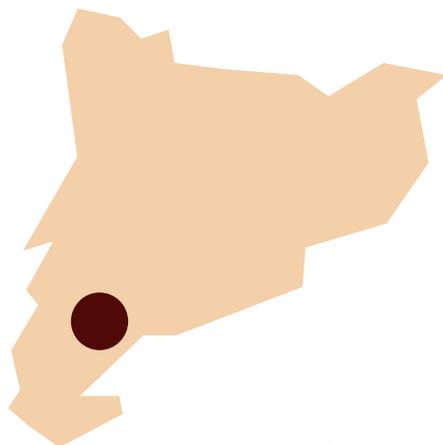
**Temperatura media:** ≈ 15° C

**Superficie:** ≈ 1.900 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Garnacha blanca y Macabeo

**Tintas:** Garnacha negra y Cariñena



**mon+ sant**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## Lo Patinet

 Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon

 15-20 meses en roble francés

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 6 botellas

*Montsant potente y concentrado. En nariz, lleno de frutas negras y mermeladas, aparece un punto balsámico con unas notas muy agradables de torrefacto. La boca es golosa y succulenta, con taninos palpables pero amables. Con un gran peso en boca y una gran untuosidad. Un gran vino largo y envolvente.*

*Lo Patinet representa el primer vino orgánico en nuestro portafolio, y se origina en un viñedo perteneciente a un productor un poco excéntrico, cuya filosofía es hacer un vino natural, libre de espíritu, simplemente que dependa de las condiciones climáticas, sean las que sean.*



*Viñas viejas sobre suelos  
de pizarra, una de las  
imágenes del Priorat*



*Tumilet (para pequeños): antiguo monopatín que iba con tracción manual adelante y atrás y con los pies se podía girar a voluntad. ¡Un juego bastante osado para los niños del Priorat, que debido a las fuertes pendientes de calles y callejones, se dejaban los zapatos!*

*Tumilet (para mayores): Viñas de unos 30 años de edad plantadas sobre pizarra. Un vino puramente Priorato de Garnacha Tinta que envejece durante 12 meses en barricas de roble francés de 500 l. ¡Tan sólo hay 3 barricas!*

*Alguien se atreve a estrenarlo por ensartados costeros en medio de las viñas.*

## D.O.Q. PRIORAT

**Localización:** Provincia de Tarragona

**Clima:** Mediterráneo-Continental

**Suelo:** Pizarra 'Licorella'

**Altitud:** ≈ 100-750 m

**Pluviometría:** ≈ 550 l/año

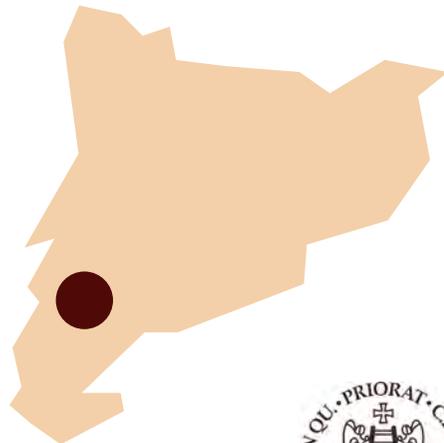
**Temperatura media:** ≈ 12-14° C

**Superficie:** ≈ 1.900 ha

**Varietades principales:**

**Blancas:** Garnacha blanca y Macabeo

**Tintas:** Garnacha negra y Cariñena



## Lo Tumilet

 100% Garnacha negra

 12 meses en barricas de 500 litros de roble francés

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 6 botellas

*La esencia del Priorat en una botella. Maduro y concentrado, con notas de mina de lápiz, pedernal, de una mineralidad bien marcada. Frutas negras concentradas en la nariz. En boca es ejemplar, bien dibujado, redondo y amplio, de una magnífica textura envolvente. Un final largo y sabroso y una acidez bien marcada. Para crecer en el tiempo.*



*El cava que nace en el  
corazón de El Penedès*



## D.O. CAVA

**Localización:** 159 municipios de España

**Clima:** Mediterráneo mayoritariamente

**Suelo:** Varios

**Pluviometría:**  $\approx$  300-650 l/año

**Temperatura media:**  $\approx$  15° C

**Superficie:**  $\approx$  33.500 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay

**Tintas:** Garnacha, Monastrell, Trepal y Pinot noir



## Renaixença Brut Nature

 Macabeo, Xarel·lo y Parellada  Corcho natural

 24 meses en botella  Cajas de 6 botellas

 0 gr/l

*Elaborado con las variedades tradicionales del país del cava. Larga crianza con lías de unos 20 meses. Nariz delicada a notas de fruta fresca envueltas de nobles notas de levadura y pan, ligeramente ahumado. Textura fina y sedosa con la burbuja muy bien integrada, 'petillant', fina y elegante. Notas cítricas y final seco y largo. Versátil y dinámico. Para disfrutarlo de principio a fin de la comida.*



## Renaixença Brut

 Macabeo, Xarel·lo y Parellada

 24 meses en botella

 5 gr/l

 Corcho natural

 Cajas de 6 botellas

*Directamente del corazón del país del cava. Elaborado con las variedades típicas de la región. Un Brut muy serio con una relación precio-placer inmejorable. Equilibrio entre la fruta y la crianza. Un juego de frutas con notas de frutos secos y pastelería. Burbuja fina e integrada con un final muy fresco y persistente. Ideal para disfrutar con los postres.*

*Que mejor manera para celebrar un popular "revival" en la cultura catalana (renaixença) que abrir una botella de cava? Pero este renacimiento no se limita solo a la cultura i tradición, sino que, también hace alusión a su bebida nacional, el Cava, ¡un "Renaixement" de burbujas que se producen en la segunda fermentación!*



*Viñas de Garnacha, sin  
duda la estrella de la  
D.O. Campo de Borja*





*‘Me apasiona cultivar principalmente la Garnacha, es una de las variedades más agradecidas e interesantes’*

**Roberto Pérez**  
Enólogo

## D.O. CAMPO DE BORJA

**Localización:** Provincia de Zaragoza

**Clima:** Continental-Mediterráneo

**Suelo:** Calizos, arcillo-ferrosos y pedregosos

**Altitud:** ≈ 350-700 m

**Pluviometría:** ≈ 350-450 l/año

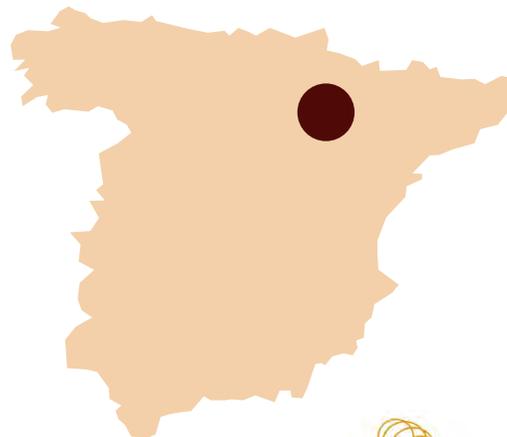
**Temperatura media:** ≈ 14° C

**Superficie:** ≈ 7.500 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Macabeo, Moscatell y Chardonnay

**Tintas:** Garnacha negra y Tempranillo



  
CAMPO DE BORJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
EL IMPERIO DE LA GARNACHA

## Las Gavias

 100% Garnacha negra

 Sin crianza

 De rosca

 Cajas de 12 botellas

*En nariz despuntan las notas de fruta roja, como la fresa, y recuerdos dulces, como de golosinas... En boca es fácil y agradable, con unos taninos fundidos y dulces. Un buen vino de iniciación para tomar de forma desenfadada, a copas o platos pocos consistentes.*

*En un barco, se llama “gavia” a la vela que se coloca en los masteleros. Algunos historiadores, creen que Aragón y concretamente la zona de los Monegros, poseían unos frondosos bosques que se talaron desenfrenadamente hasta la su deforestación. La madera de dichos árboles, se utilizaba para la construcción de naves y veleros del momento. Dejando ir la imaginación, pensamos que estas “gavias” podrían haber salido de los actuales viñedos de donde elaboramos nuestro vino. ¡Y es que el vino es historia e imaginación!*



*Todo el perfume y la  
elegancia de la Mencía  
de la mano de Raúl Pérez*





Raúl Pérez es una alma inquieta, crea sus vinos, con sus investigaciones, su inquietud, el conocimiento de cada región y de su variedad de uva. Pequeños proyectos llenos de pasión y sabiduría que son alabados en todo el mundo.

Todos los años, los vinos de Raúl Pérez, están entre los mejores vinos españoles.

## D.O. BIERZO

**Localización:** Provincia de León

**Clima:** Continental con influencia atlántica

**Suelo:** Aluviales y pizarra

**Altitud:**  $\approx$  450-800 m

**Pluviometría:**  $\approx$  650 -750 l/año

**Temperatura media:**  $\approx$  12,3° C

**Superficie:**  $\approx$  3.027 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Godello, Malvasia y Palomino

**Tintas:** Mencía, Garnacha



## Manium

 100% Mencía

 14 meses en roble francés

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 6 botellas

*Uno de los mejores elaboradores del país, Raúl Pérez, aporta toda su sabiduría en este vino de Mencía. Un vino de perfil más fresco y atlántico. Dominio de la fruta fresca acidula, acompañado de un ramo de flores en la nariz. La boca es fresca y crujiente, elegante y seductora. Una delicia muy gastronómica.*



*Manium, procedente del nombre que los romanos dieron a los habitantes de estas zonas leonesas, Homus Manium (Dioses), por su dureza y resistencia.*

*Viñas viejas y en altitud,  
ideal para grandes vinos  
blancos de Verdejo*



*El Viñedo de Piedra Blanca está situado en Pozal de las Gallinas en la zona el Cerrellal, situada a 809 metros sobre el nivel del mar, es posiblemente la viña más alta de la D.O. Rueda. Los suelos son espectacularmente blancos, de Piedra Blanca. De este espectacular viñedo elaboramos este vino de producción limitada cuyo frescor y mineralidad refleja este terruño de piedra, edad y altitud.*

## D.O. RUEDA

**Localización:** Provincia de Valladolid, Segovia y Ávila

**Clima:** Continental

**Suelo:** Pardos y pedregosos

**Altitud:** ≈ 700-800 m

**Pluviometría:** ≈ 400-500 l/año

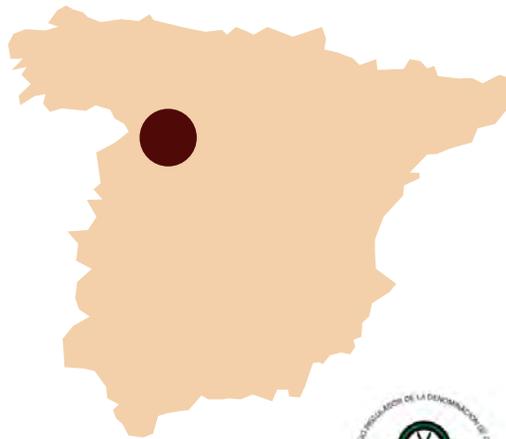
**Temperatura media:** ≈ 13° C

**Superficie:** ≈ 12.995 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Verdejo y Sauvignon blanc

**Tintas:** Tempranillo



## Piedra Blanca

 90% Verdejo, 10% Sauvignon blanc  Corcho natural de 49 mm.

 3 meses en roble francés  Cajas de 6 botellas

*Verdejo delicado y complejo, con una nariz llena de frutas maduras como son el melocotón de viña y el albaricoque. Unas ligeras notas de madera le acompañan y le dan más personalidad.*

*En boca es untuoso, de gran textura, con las notas cítricas que lo alargan y lo hacen mucho más profundo. Un Verdejo para disfrutar en la mesa.*



## Rueda

 50% Viura, 50% Verdejo

 Sin crianza

 De rosca

 Cajas de 6 botellas

*Para los que les gustan los Rueda menos perfumados y exuberantes. Con el sello de identidad del Verdejo pero con la aportación de la Viura. Nariz algo menos directa y frutal, menor intensidad que el Remendio Verdejo, pero con un gran talento. Muestra su lado floral y cítrico, con toques de fruta de hueso. Fresco y vivaz, ideal para el chateo.*

## Verdejo

 100% Verdejo

 Sin crianza

 Rosca

 Cajas de 6 botellas

*Aromas típicos del Verdejo joven, exuberante, pero buscando su lado más delicado, sin ser tan directo y perfumado, está lleno de notas de fruta de hueso, con un sutil recuerdo a hinojo y a la hierba cortada. En boca tiene la textura justa, no es delgado ni voluminoso, con un toque cítrico refrescante.*



*Los Colmillos se elabora  
con una viña centenaria,  
de muy poca producción  
pero muy concentrada*



## D.O. TORO

**Localización:** Provincia de Zamora y Valladolid

**Clima:** Continental

**Suelo:** Arenosos y canto rodado

**Altitud:** ≈ 600-750 m

**Pluviometría:** ≈ 300-400 l/año

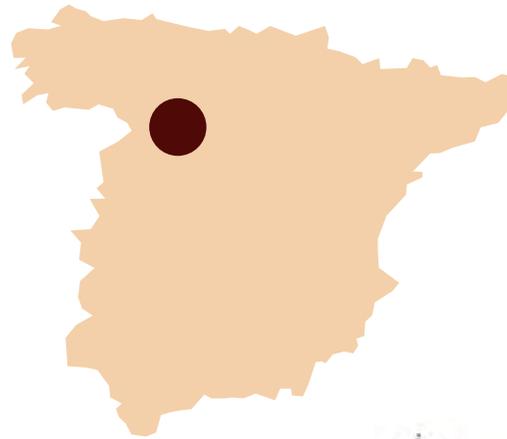
**Temperatura media:** ≈ 12-13° C

**Superficie:** ≈ 8.000 ha

**Varietades principales:**

**Blancas:** Malvasía y Verdejo

**Tintas:** Tinta de Toro y Garnacha



## Eternum Viti

 100% Tinta de Toro	 Corcho natural de 49 mm.
 10 meses en roble francés y americano	 Cajas de 6 botellas

*La concentración de la Tinta de Toro se doma en un paso por bodega de unos 10 meses.*

*Moras y ciruelas en nariz, con sensaciones de torrefacto, de café-toffe y un punto especiado. La boca es carnosa y envolvente, con unos taninos presentes pero maduros. Un Toro potente pero domado, ideal para descubrir la D.O. y su variedad.*



Antonio Galloni  
**vinous**  
explore all things wine



## Los Colmillos

 100% Tinta de Toro
 14 meses en roble francés
 Corcho natural 49 mm.
 Cajas de 6 botellas

*Procedente de viña vieja centenaria, de rendimientos muy bajos y de gran concentración, que se autorregula. Los Colmillos es un vino lleno de fuerza, potente y sabroso. Una gran concentración de frutas negras y de mermeladas dan el pistoletazo de salida a una nariz muy compleja e intensa. Tinta china, especias y cueros. La boca pide proteína. Largo hasta el infinito.*

Antonio Galloni  
**vinous**  
explore all things wine



*Los Colmillos es el nombre que recibe la finca en que se vendimian las uvas para el vino con mismo nombre, Los Colmillos. ¡Un viñedo centenario plantado en el 1870!*



*Valdaya, el nuevo  
descubrimiento de la Ribera*

A wide-angle photograph of a vineyard in Ribera del Duero, Spain. The rows of grapevines are densely packed and stretch far into the distance, creating a strong sense of perspective. The leaves are a mix of green and yellow, suggesting the onset of autumn. The ground between the rows is dry and sandy. The sky is clear and bright, with a soft glow on the horizon.



Marta Ramas y Miguel Fisac, enólogos

## Mirum

- 🍇
100% Tinta del país
🍷
Corcho natural de 49 mm.
- 🍷
16 meses en barrica (100% roble francés)
📦
Cajas de madera de 3 botellas

Mirum es el orgullo de Valdaya, de un rojo picota intenso y brillante. Nariz potente, donde sorprende la intensidad frutal, perfectamente integrada con los exquisitos toques tostados y ahumados propios de nuestro mejor roble francés. Tiene además un fondo aromático de gran complejidad, donde el cacao, los torrefactos y los destellos de violeta, se funden con aromas frescos de sotobosque y regaliz negro. En boca es opulento, intenso y equilibrado. Con una frescura sorprendente, que da paso a una sensación sedosa y muy agradable, tanino maduro y en su justa concentración. Un vino donde nuevamente predomina la carga frutal, con un final muy largo de notas balsámicas, cacao y café. Gran fineza y mineralidad. Un regalo para los sentidos.



## Valdaya

- 🍇
100% Tinta del país
- 🍷
16 meses en roble francés
- 🍷
Corcho natural de 49 mm.
- 📦
Cajas de madera de 6 botellas

De color rojo Burdeos intenso y brillante Gran complejidad, con aromas intensos a frutos del bosque, zarzamora y grosellas, que dan paso a recuerdos balsámicos de monte bajo, violetas y un toque final ahumado. De entrada amable, con una excelente acidez y un paso en boca sutil y franco. Gran estructura y mineralidad, integrados perfectamente con los aromas que aporta la uva y la crianza en barrica. Nuestro Valdaya augura un bouquet y paladar elegante, que despertará sus sentidos y le hará disfrutar de este gran vino.

*Valdaya, proveniente del Valle de las Hayas, es la suma de la pasión por el vino, el arraigo a la tierra, la fuerza para emprender un proyecto común, la alegría de hacer algo diferente, el optimismo como seña de identidad.*





## Cathar Crianza

-  100% Tinta del país
-  15 meses en roble francés
-  Corcho natural de 49 mm.
-  Cajas de 6 botellas

*El Cathar Crianza nace de una sola parcela de 2 hectáreas de viñedos de 45 años. Los rendimientos son muy bajos, de unos 3000 kg / hec. 15 meses de crianza en botas lo afinan. El resultado, un vino de perfume moderado, con notas de compotas, de clavo, de tabaco, y cacao. La boca es sedosa y reposada, con una frescura que lo alarga y lo hace más profundo. Está en un momento muy dulce.*

Wine Spectator



## D.O. RIBERA DEL DUERO

**Localización:** Provincia de Soria, Burgos, Segovia y Valladolid

**Clima:** Continental

**Suelo:** Arenoso, calizo y calcáreo

**Altitud:** ≈ 750-850 m

**Pluviometría:** ≈ 400-600 l/año

**Temperatura media:** 13° C

**Superficie:** ≈ 22.040 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Albillo

**Tintas:** Tinta del país, Garnacha y Merlot



## Cathar Joven

-  100% Tinta del país
-  Corcho natural de 49 mm.
-  Sin crianza
-  Cajas de 6 botellas



*El vino de inicio de la bodega, una apuesta por la fruta directa. Buscando la parte más juvenil y desenfadada de la tinta fina. Frutas y flores en la nariz. En boca se muestra fresco y dinámico, con textura de fruta licuada. Nervioso y directo. Fruta a patadas para disfrutar desenfadadamente.*



Asier y Rodrigo Calvo

## Cathar Roble

- 🍇
100% Tinta del país
🍷
Corcho natural de 49 mm.
- 📦
6 meses en roble francés y americano
📦
Cajas de 6 botellas

*El Cathar "Roble" tiene la capacidad de fusionar todo el espíritu del vino, que es la fruta, con el punto de seriedad de la madera, donde pasa 6 meses, alternando el roble francés y americano. Las cerezas maduras se fusionan con la pincelada de madera, que aporta el toque justo de vainilla y humo. La boca es seria y juvenil a la vez. Para disfrutar en copas o para disfrutar en la mesa. Versátil.*



## Cathar Reserva

- 🍇
100% Tinta del país
- 🍷
24 meses en roble francés
- 🍷
Corcho natural de 49 mm.
- 📦
Cajas de 6 botellas

*El mayor de la familia Cathar. Un vino pensado para crecer en el tiempo. De largo recorrido. Ideal para las grandes ocasiones y las grandes mesas. 24 meses de reposo en roble francés, y una buena concentración debido los bajísimos rendimientos, hacen que el futuro del vino sea prometedor. Tímido pero con un gran potencial, aunque está creciendo.*

*El Catarismo leonés y castellano, surgió de las enseñanzas que algunos occitanos habían exportado a estas tierras siguiendo en camino de Santiago. Qathar proviene de Katharoi, del griego, y significa "puro". Palabra que sintoniza con la pureza y autenticidad de nuestro vino.*





*Racimos de albariño,  
con los típicos emparrados  
en alto de las Rías Baixas*



Viñas viejas de pie franco

## D.O. RÍAS BAIXAS

**Localización:** Provincia de Pontevedra

**Clima:** Atlántico

**Suelo:** Graníticos

**Altitud:**  $\approx$  0-300 m

**Pluviometría:**  $\approx$  1.600 l/año

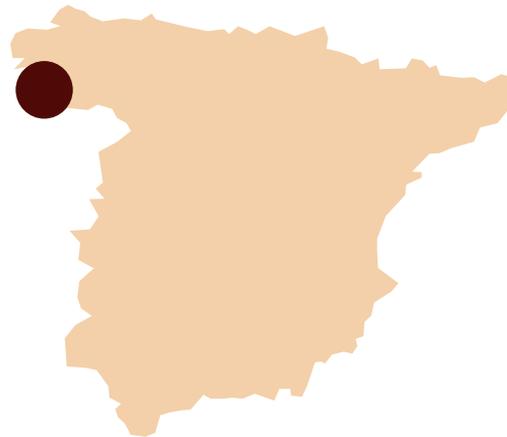
**Temperatura media:**  $\approx$  14° C

**Superficie:**  $\approx$  4.050 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Albariño, Loureira y Treixadura

**Tintas:** Caiña tinta, Espadeiro y Sousón



DENOMINACION DE ORIGEN  
**Rías Baixas**  
CONSEJO REGULADOR

## Diluvio

 100% Albariño

 3 meses en lías en depósito de acero inoxidable

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 6 botellas

*La fruta blanca fresca y la tropical de gran intensidad, despuntan por sobre las notas ligeramente florales y cítricas, los toques salinos le aportan más complejidad. Muy perfumado, realmente aromático. La boca es fresca y salina, y muy cítrica. De textura crujiente, y largo. Una delicia con los frutos de mar.*



*Diluvio es nuestro homenaje a la lluvia y el viento, que convierten Galicia en una tierra bella, fresca, y verde.*



*Tempestad, serio y exuberante,  
una gran Godello*

## D.O. VALDEORRAS

**Localización:** Provincia de Orense

**Clima:** Continental - atlántico

**Suelo:** Pizarra y granito

**Altitud:** ≈ 300-700 m

**Pluviometría:** ≈ 850-1.000 l/año

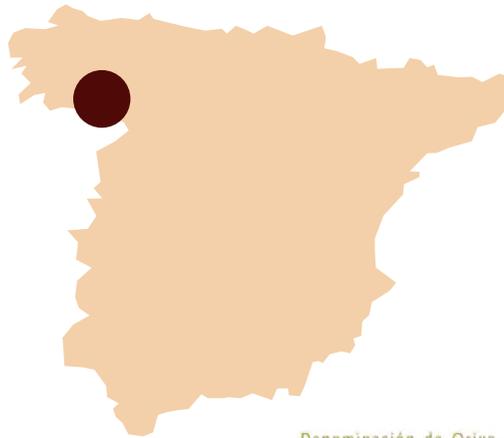
**Temperatura media:** ≈ 11° C

**Superficie:** ≈ 1.300 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Godello, Dona branca y Palomino

**Tintas:** Mencía y Sousón



## Boca do Monte

 60% Palomino  
40% Godello

 Corcho natural de 49 mm.

 Sin crianza

 Cajas de 6 botellas

*La fuerza de la Godello y la sensatez de la Palomino, unidas en un vino de cupage sorprendente. Nariz delicada, camina entre los sutiles aromas florales, la fruta blanca y de hueso, y los recuerdos minerales, que construyen una nariz delicada pero intensa. En boca es sedoso, fino y elegante, frutal y fresco. Notas cítricas y salinas, con un final fresco y agradable. Dinámico y versátil.*



## Tempestad

 100 % Godello

 6 meses en roble francés y húngaro de 500 l.

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 6 botellas

*Puede parecer tímido en nariz, pero realmente es la amplia gama aromática la que hace que cueste sacarle matices, fruta blanca verde, y pieles de cítricos conducidos por la mineralidad. La boca es aún más compleja, volumen exacto, acidez crujiente, salinidad justa. Una pequeña joya por descubrir.*

*Las tormentas visitan a menudo la provincia de Ourense, con nubes procedentes del atlántico que descargan en las montañas de manera dramática. De terrazas pronunciadamente verticales, ofrecemos este 100% Godello, variedad autóctona de esta región.*



*Rioja: la tierra con  
nombre de vino*





*‘Vinícola Real nace con vocación de ser una bodega de pequeña producción, especializada en Vinos de Alta Calidad obtenidos de sus propios viñedos, apostando por un modelo de viticultura tradicional’*

**Miguel Ángel Rodríguez**  
Enólogo

## D.O. Ca. RIOJA

**Localización:** Provincia de La Rioja, Álava y Navarra

**Clima:** Continental, atlántico y mediterráneo

**Suelo:** Arcillo-calcáreos

**Altitud:**  $\simeq$  700 m

**Pluviometría:**  $\simeq$  350-450 l/año

**Temperatura media:**  $\simeq$  14° C

**Superficie:**  $\simeq$  63.593 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Viura y Malvasía riojana

**Tintas:** Tempranillo, Graciano y Mazuelo



*En la antigüedad las “Hazañas” fueron los ilustres hechos y aventuras de los héroes literarios del país, como fue Rodrigo Díaz de Vivar, en quien está inspirado en libro de poemas épicos “El Cantar Del Mio Cid” por sus muchas hazañas contra los infieles árabes.*



## Hazaña viñas viejas

-  85% Tempranillo  
15% Graciano
-  12 meses en roble francés y americano
-  Corcho natural de 45 mm.
-  Cajas de 12 botellas

Procedente de viñas viejas de entre 50 y 70 años. Un gran Rioja a medio camino entre el clásico y el moderno. Con notas de fruta madura, fresca, rodeadas de una ligera percepción de humo, que recuerda el de pan tostado y unas elegantes notas de vainilla. Un pequeño porcentaje de Graciano le da el toque de gracia. La boca es sedosa y amable.



## Hazaña Tinto

-  100% Tempranillo
-  Corcho natural de 45 mm.
-  6 meses en roble francés
-  Cajas de 12 botellas

Hazaña Tinto muestra el lado más juvenil y frutal de la bodega. Elaborado 100% con dicha uva, la nariz es una explosión frutal, goloso y directo, sin enmascarar. En boca tiene un perfil fresco y vivaz, de paso fácil. Un vino sin más pretensiones que las de disfrutar y gozar de un vino joven y audaz. Para gozar a una temperatura más fresca, para sacarle todo su juvenilidad.



## Hazaña Crianza

-  100 % Tempranillo
-  Corcho natural de 45 mm.
-  12 meses en roble francés
-  Cajas de 6 botellas

Este mono varietal de Tempranillo, descansa, primero, 12 meses en barricas de roble francés y americano y posteriormente madura en botella, durante el mismo periodo antes de salir al mercado. Tiene una nariz llena de matices, entre las frutas rojas frescas y las especias dulces. En boca es sedoso, de tanino fundido, con un excelente equilibrio. Buena textura y acidez. Un clásico moderno.





### Hazaña Reserva

-  100 % Tempranillo

---

-  24 meses en roble francés

---

-  Corcho natural de 45 mm.

---

-  Cajas de 6 botellas

*Una larga crianza en roble francés y americano y un reposo posterior en botella antes de salir al mercado, le aportan la serenidad y la madurez justa. Aromas de compotas envueltas de hojas de tabaco y de caja de cigarro. De paso firme y equilibrado y de estructura media. Para disfrutar ahora, y para emocionarnos en un futuro.*

### Hazaña Blanco

-  80% Viura, 10% Garnacha blanca y 10% Malvasía riojana

---

-  6 meses en roble francés

---

-  Corcho natural de 45 mm.

---

-  Cajas de 6 botellas

*Hazaña Blanco es un homenaje a los grandes vinos blancos de Rioja, a menudo olvidados. El esqueleto del vino es la Viura, que está arropada por la fuerza de la Garnacha blanca y el perfume de la Malvasía. El 80% de este magnífico coupage, fermenta en barricas de roble francés y americano, con un posterior trabajo de sus lías de 6 meses, que le aportan un extra de untuosidad y cremosidad, sin olvidar la viva acidez que atesora.*



*Tierra Fuerte, el primer  
vino elaborado con  
Graciano 100% de Méntrida*



Uva Graciano

## D.O. MÉNTRIDA

**Localización:** Provincia de Toledo

**Clima:** Continental

**Suelo:** Arenoso de origen granítico

**Altitud:** ≈ 400-800 m

**Pluviometría:** ≈ 300 l/año

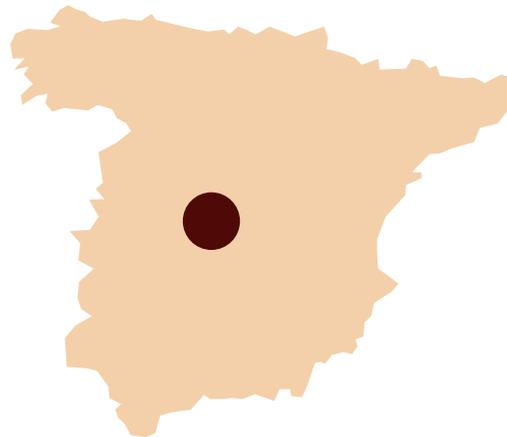
**Temperatura media:** ≈ 13° C

**Superficie:** ≈ 5.800 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Albillo

**Tintas:** Garnacha negra y Graciano



## Tierra Fuerte

 100% Graciano

 12 meses en roble francés

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 6 botellas

*Para los amantes de las sorpresas, un as en la manga para sorprender al paladar más experto. ¡El primer Graciano mono varietal de Méntrida! Tonalidades violáceas de evidente juventud, muy concentrado, tinta china. Frutos negros, cassis, y recuerdos de aceituna negra. Un boca potente pero elegante a la vez. Una oportunidad para sorprender.*



Antonio Galloni  
**vinous**  
explore all things wine



*En lo alto de la seca y cálida meseta de Toledo, solo las viñas más resistentes pueden sobrevivir. Esta es la tierra de los valientes, de los fuertes, Tierra Fuerte es intenso, oscuro, Graciano en su forma más pura.*

## Sinfonía Classic Sauvignon Blanc



 100% Sauvignon blanc  Corcho natural

 Sin crianza  Cajas de 12 botellas

*Todos los matices del Sauvignon Blanc, joven y fresco, en una botella. Directo, sin enmascarar. Notas cítricas de pieles de limón y lima, frutas frescas, y ligeras sensaciones herbáceas, recuerdo de campos de hierba e hinojo. Boca lineal y directa, recto. Muy cítrico. Fácil y agradable, un buen vino de iniciación.*

## Sinfonía Classic Tempranillo



 100% Tempranillo  Corcho natural

 Sin crianza  Cajas de 12 botellas

*Expresión frutal de una de las variedades más importantes del país. Una Tempranillo joven y dinámica, sin enmascarar por la madera. Frutas rojas como la grosella y la fresa en la nariz. Las viñas de más de 30 años, aportan una buena estructura en boca.*

## Sinfonía Classic Verdejo



 100 % Verdejo  Corcho natural

 Sin crianza  Cajas de 12 botellas

*Todas las virtudes del Verdejo joven, en tierras manchegas. Paladas de frutas blancas maduras y de notas cítricas en nariz. Una boca agradable, fresca y vivaz. Un vino dinámico, desenfadado, que es ideal para gozar a copas, o con entrantes ligeros, de picoteo, ¡a todas horas en verano!*

## Sinfonía Classic Syrah



 100% Syrah  Corcho natural

 Sin crianza  Cajas de 12 botellas

*Un vino joven, moderno, de buena concentración. Pleno de frutas negras, moras y ciruelas. Maduro, con notas computadas y ligeramente especiado. En boca es succulento, amplio y persistente. Una buena manera de aproximarse al potente y sabroso Syrah.*

## VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

**Localización:** Castilla y La Mancha

**Clima:** Continental

**Suelo:** Granítico, arcilloso y calizo

**Altitud:** ≈ 700-900 m

**Pluviometría:** ≈ 400-600 l/año

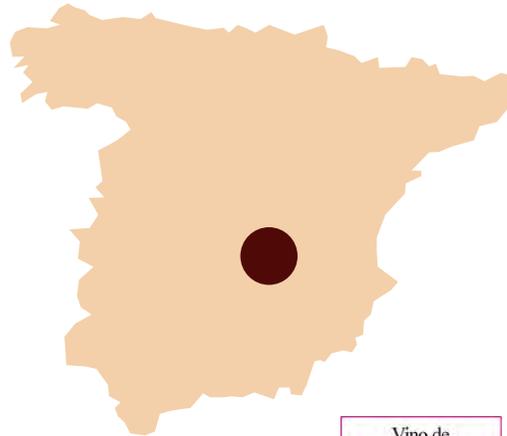
**Temperatura media:** ≈ 18° C

**Superficie:** ≈ 430.000 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Airen, Albillo y Chardonnay

**Tintas:** Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo



## Sinfonía Chardonnay

 100% Chardonnay

 Corcho natural de 45 mm.

 12 meses en fudre de roble francés

 Cajas de 12 botellas

*Un vino ideal para los amantes del Chardonnay fermentado en barrica. Toda la fruta y carácter de esta uva con matices de la madera, con la intención de aportar un plus de vigorosidad y complejidad. Fruta blanca madura y de hueso con una bien integrada y fundida madera. Boca carnosa y potente, capaz de ser fresco con los platos más ligeros y de resistir bien elaboraciones más intensas.*



## Sinfonía Tempranillo

 100% Tempranillo

 6 meses en roble francés

 Corcho natural de 45 mm.

 Cajas de 12 botellas

*El color picota con brillos granates y la lágrima elegante de este tinto son la carta de presentación para un vino expresivo con sofisticados aromas a frutos rojos maduros, toques de cedro y tofe aportados por su paso en barrica.*

*Sinfonía, clima, lugar y viticultura, una buena mezcla para producir un vino perfecto. Una increíble experiencia vinícola que despierta todos los sentidos.*



*Viñas viejas de Monastrell  
en vaso, de donde nace  
Gustavete El Mudo*





Uva Monastrell

## D.O. ALICANTE

**Localización:** Provincia de Alicante

**Clima:** Mediterráneo

**Suelo:** Arenoso francos y arenosos

**Altitud:** ≈ 200-600 m

**Pluviometría:** ≈ 350 l/año

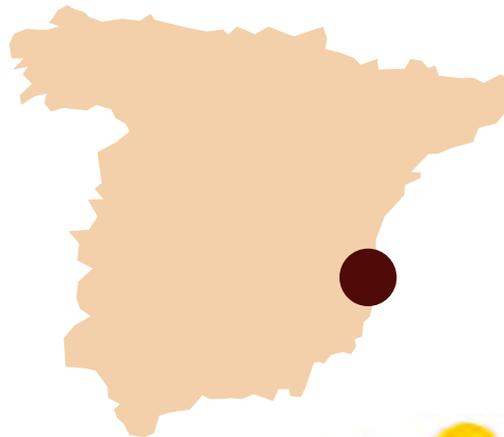
**Temperatura media:** ≈ 18° C

**Superficie:** ≈ 14.600 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Moscatel de alejandría

**Tintas:** Monastrell y Garnacha



## Gustavete el Mudo

 100% Monastrell

 6 meses en roble francés y americano

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 12 botellas

Sorprendente Monastrell de Alicante, que nos regala frutas y compotas en nariz, con una buena frescura, debido a la brisa alicantina. Notas "toffe" y caramelo, de mina de lápiz. Muy goloso. La boca está muy bien dibujada, muy redondo, sin aristas, con taninos dulces y fundidos, una delicia.



*Gustavete el Mudo es un personaje en la película española, ¡Ay, Carmela!, en el escenario de la guerra civil, dirigida por Carlos Saura. El Mudo es uno de los tres trovadores que actúan para el ocio del bando republicano. Son un grupo de cómicos que ameniza como puede a los soldados republicanos, pero están cansados ya de pasar penalidades en el frente. Carmela, Paulino y Gustavete, por error, van a parar a la zona nacional. Allí son hechos prisioneros, y la única manera de salvar sus vidas es ofreciendo un espectáculo para un grupo de militares nacionales que choca de lleno con la ideología de los cómicos.*



*Las Garnachas de solera  
del Empordà, una joya  
que no debería perderse*





Sala de barricas

## D.O. EMPORDÀ

**Localización:** Provincia de Girona

**Clima:** Mediterráneo

**Suelo:** Arenosos, pizarras y granitos

**Altitud:** ≈ 0-300 m

**Pluviometría:** ≈ 600 l/año

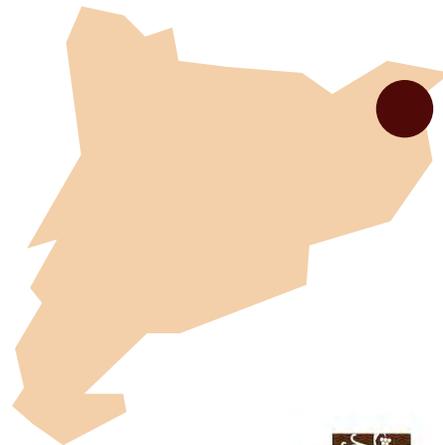
**Temperatura media:** ≈ 15° C

**Superficie:** ≈ 1.826 ha

**Variedades principales:**

**Blancas:** Macabeo y Garnacha

**Tintas:** Cariñena y Garnacha



EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## Solera Gran Selección

 100% Garnacha negra

 10 años en botas de roble

 Corcho natural de 49 mm.

 Cajas de 12 botellas. Botella de 50 cl.

*De un precioso color ámbar, profundo y brillante, y una fantástica untuosidad en copa, este Solera Gran selección, es el acompañante perfecto de postres, pero también para tomar solo, vino y postre en la misma copa. Nariz compleja y aromática, frutos secos, miel... Una copa de reflexión, intenso y largo hasta el infinito en boca. Un placer dulce para momentos dulces.*



*La Garnacha de L'Empordà es un vino dulce ancestral, elaborado como mínimo en un 90% de dicha variedad, secada con la tradicional técnica "Sol y Serena". Nuestro Solera Gran Reserva, está envejecido con el fantástico sistema de Solera, para otorgarle un toque más elegante y personal.*



DE HAAN ALTÉS

VINOS & BODEGAS

Finca "Lo Grau de l'Inquisidor" crta. N-420, km. 798  
43780 Gandesa, TARRAGONA

 (+34) 977 430 681 · [info@dehaanaltes.com](mailto:info@dehaanaltes.com)

[www.dehaanaltes.com](http://www.dehaanaltes.com)