PRODUCTOS

MANERO

PREMIUM

Recuerden caballeros,
no es Francia por lo que luchamos,
es por el Champagne.

Winston Churchill, 1940

MANERO

Una minuciosa selección de productores y de materias primas sumado a la experiencia de mas de 35 años, son el origen de nuestra exquisita y exclusiva gama de productos gourmet, con procesos artesanales y ecológicos, expresan la máxima calidad.

Productos pensados para quienes quieren disfrutar de los mejores sabores y la mejor relación calidad precio.

Vinos, conservas, aceites, jamones y turrones MANERO son la excusa perfecta.

Carlos Bosch
CEO Bar Manero

Vinos

Cada vino, cada zona, cada elaborador, cada tipo de uva han sido seleccionados buscando el espíritu del consumidor de Manero.
Detrás de cada vino existe un gran y noble proyecto, la autenticidad y la pasión como denominadores comunes.
La tierra y su fruto están presentes en cada botella.
Los vinos Manero son la gran selección de los grandes elaboradores y de las mejores zonas.

MANERO

98+ PARKER

Manero Jumilla

Casa Castillo, Selección Especial

Bodega: Casa Castillo.	**Añada:** 2020
D.O: Jumilla	**Grado:** 15% vol.
Tipo: Tinto	**Variedad:** Monastrell, Garnacha
Localización: Sierra del Molar, 760 m altitud	**Crianza:** 14 meses en fudres
Plantación: Finales de los 80's	**Embotellado:** Marzo 2022

Estructurado a la par que accesible, ligero, amable, un vino intenso, contundente, elegante con un gran potencial de guarda aunque la garnacha le aporta la frescura y fluidez necesaria para poder descorcharlo ya que nos invita a seguir bebiendo.

Formatos

75 cl

95+ PARKER

Manero Jumilla

Casa Castillo

Bodega: Casa Castillo.	**Añada:** 2020
D.O: Jumilla	**Grado:** 15% vol.
Tipo: Tinto	**Variedad:** Monastrell, Garnacha
Localización: Sierra del Molar, 760 m altitud	**Crianza:** 14 meses en fudres
Plantación: Finales de los 80's	**Embotellado:** Septiembre de 2020

Viticultura: Tradicional con formación en vaso y régimen de secano.

Superficie: Es una finca de 402 has. de las cuales 174 se dedican al cultivo de viñedo, su fruto se elabora en su totalidad en la bodega ubicada en dicha propiedad construida por franceses en 1870 y reformada en 1991, año de la salida al mercado de su primer vino.

Suelo: Franco arenosos cubiertos de grava caliza.

Clima: Continental suavizado por la influencia del Mediterráneo.

Vendimia: Manual, en cajas de 15 kg. Segunda quincena de septiembre.

Elaboración: Fermentación tradicional (parte de los racimos enteros) con levaduras autóctonas en depósitos subterráneo, con control de temperatura.

Fermentación: Maloláctica en fudres de 5.000 litros de capacidad.

Notas: La propiedad Casa Castillo tiene como fin producir vinos con personalidad, sabor y carácter propios de cada parcela. Potenciando la calidad y respetando la tradición de la zona, vinos que expresan las características de la tierra y el microclima en el que están los viñedos, la particularidad de las variedades mediterráneas . así como el factor humano.

Formatos

75 cl

150 cl

Formatos

75 cl

150 cl

Manero Laderas del Norte

Ribera del Duero

Bodega: Arzuaga Navarro	**Añada:** 2020
D.O: Ribera del Duero	**Grado:** 14,5 % vol.
Tipo: Tinto	**Variedad:** Tinta del País
Localización: Olivares del Duero	**Crianza:** 12 m. en barrica de roble frances
Viñedo: Finca Valdesardón. 800 mts.	**Producción:** 9.054 botellas

Viticultura: Uvas procedentes de un cultivo ecológicodel viñedo más occidental de la D.O.

Superficie: 15 ha.

Suelo: Calcáreo con cristales de yeso.

Vendimia: Los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg llegados al punto óptimo de maduración.

Elaboración: Después de pasar por una mesa de selección,los racimos son despalillados hasta su encube en depósito de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a unos 24ºC.

Notas: La elaboración del vino ha sido una continuidad del afán de no intervención con el que fueron cultivadas las cepas de las que procede.

Formatos

75 cl

150 cl

Manero Rioja

Marqués de Riscal

Bodega: Herederos del Marqués de Riscal	**Añada:** 2018
D.O. Ca.: Rioja	**Grado:** 14% vol.
Tipo: Tinto	**Variedad:** 93% Tempranillo, 7% Graciano
Localización: El Ciego, Rioja Alavesa	**Crianza:** 25 meses en barrica de roble americano.
Plantación: Tempranillo plantado antes de los 70's	**Embotellado:** Mínimo de afinamiento en botella.

Viticultura: Tradicional con formación en vaso y régimen de secano.

Superficie: 1500 ha de viñedo en El Ciego, Leza, Laguardia y Villabuena de Álava, de los cuales 500 ha son de su propiedad y 985 controladas.

Suelo: Los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa.

Clima: Influencias del Océano Atlántico y del Mar Mediterráneo.

Vendimia: Otoño cálido con temperaturas medias 2ºC por encima de lo habitual y lluvias copiosas. Invierno con abundantes precipitaciones que en un par de ocasiones fueron en formade nieve. La primavera la pluviometría era 170 l/ m2 superior a un año medio. La vid desborró el 14 de abril acompañada de temperaturas especialmente cálidas, lo que se tradujo en un adelanto de la viña de casi una semana respecto a un año medio. Durante el primer mes de verano se sucedieron varias olas de calor y a partir del 21 de julio se dieron frecuentes lluvias que facilitaron que la viña siguiera vegetando...

Elaboración: La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 26ºC con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días.

Notas: Configuran un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento.

Formatos

75 cl

Manero Toro

Jorge Ordoñez

Bodega: Ordoñez	**Añada:** 2018
D.O: Toro	**Grado:** 15 % vol.
Tipo: Tinto	**Variedad:** Tinta de Toro
Localización: Morales y Toro (Zamora)	**Crianza:** 12 meses sobre lías con batonage.
Viñedo: El Monte (Morales) y Hornicos (Toro)	**Producción:** Aprox. 5.400 cajas

Viticultura: Tradicional de secano (Dry Farmed), plantación en vaso. Cultivo manual, orgánico.

Superficie: 40 ha.

Suelo: Muy arenosos (origen aluvial) con una estrecha capa de arcilla roja de unos 20 cms. en el subsuelo entre 2 y 3 m de profundidad.

Vendimia: Finales de septiembre y principios de octubre.

Clima: Continental de estepa, con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche. Clima seco con lluvias anuales en torno a los 350 lt/m2.

Elaboración: vendimia en cajas, levadura salvaje, fermentación en fermentadores abiertos y maloláctica en barrica de roble francés borgoña y burdeos.

Notas: El sabor puro de uno de los tempranillos más viejos de España, sin interferencia del patrón americano. Procedente de la única D.O. que resistió el ataque de la filoxera en la península. Amplio, suave en textura, muy frutal, bayas oscuras suavemente dulces, y tánico. Muy largo. Situado en la zona de producción vinícola más famosa de la España del Medievo.
La zona de Toro fue redescubierta por el proyecto Numanthia encabezado por Jorge Ordoñez y la familia Eguren.

Formatos

75 cl

Manero Garnacha

Jorge Ordoñez

Bodega: Breca	**Añada:** 2018
D.O: Calatayud	**Grado:** 16% vol.
Tipo: Tinto	**Variedad:** 100% Garnacha de Aragón
Localización:	**Crianza:** 18 meses en barrica.
Plantación: Entre el 1900 y el 1940.	**Embotellado:** Clarificación natural en barrica.

Viticultura: Tradicional de secano (Dry Farmed), plantación en vaso. Cultivo manual, orgánico, con mínima intervención humana. La mayoría de los viñedos no están tratados. El abono es natural, procedente de la cabaña ovina de la comarca.

Superficie: 114 ha.

Suelo: pizarras y cuarcitas cámbrico-silúricas, parcialmente recubierto por una delgada capa de materiales mesozoicos, principalmente calcáreos.

Clima: Continental extremo, con grandes diferencias entre el día y la noche y baja pluviometría con años de sequía severa.

Vendimia: Octubre y noviembre (algunos años se termina en diciembre), terminando con las primeras nieves.

Elaboración: Vendimia en cajas de 20 kg, fermentación con levadura salvaje en depósitos abiertos de 2500 a 5000 kg y crianza en barricas de roble francés borgoñonas y bordelesas y barricas de 500 y 600 litros. El vino es el resultado de la selección de las mejores uvas de estos viñedos.

Notas: Un vino honesto de la garnacha original. Expresa la tipicidad de la verdadera garnacha de Aragón, la originaria en el mundo, conocida desde el siglo XII. Fruta negra madura, incluso compota, especiado en nariz, pimienta negra. Claro toque mineral de la pizarra y del hierro.

Formatos

75 cl

Manero Viñas Centenarias

Vins del Comtat

Bodega: Vins del Comtat	**Añada:** 2017
D.O: Alicante	**Grado:** 14 % vol.
Tipo: Tinto	**Variedad:** Monastrell 95%, Tortosi 5%
Localización: Alicante	**Suelo:** arenoso

La gran vejez del viñedo y la particularidad del suelo crean un vino muy equilibrado y de taninos muy finos. Color cereza brillante, capa media. Buena intensidad aromática, notas muy limpias de ciruelas, granadas... y con un cremoso toque tostado.
En boca tiene una entrada suave con un paso medio y un final fresco.
El gran equilibrio y la baja carga del viñedo se transmiten en una gran armonía gustativa de notable fruta y un punto de madurez fantástico.

La fermentación se da en depósitos de acero inoxidable utilizando levaduras indígenas propias del viñedo. 12 meses en barricas de 500 litros de capacidad de roble francés de tostado lento y suave; reposa 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Formatos

75 cl

Manero Treixadura

L'Ombre

Bodega: L'Ombre	**Añada:** 2020
D.O: Ribeiro	**Grado:** 12,5 % vol.
Tipo: Blanco	**Variedad:** 100% Treixadura
Localización: Lentille (Cenlle) Ourense	**Crianza:** 8 meses sobre lías con batonage.
Viñedo: Entre 80 y 90 años.	**Producción:** Aprox. 8.000 cajas
	Suelo: Granítico

Viticultura: Tradicional manual, abono con estiércol de vaca, restos vegetales y tratamientos mínimos y naturales, sin utilización de síntesis (herbicidas ni pesticidas).

Clima: Continental extremo, con gran amplitud térmica entre el día y la noche. Dependiendo del año mucha lluvia, mucho sol. Como es Galicia, cambios constantes,

Elaboración: Despalillado, maceraciones largas de más de una semana, fermentaciones espontáneas de más de 25 días, sin intervención, en depósitos abiertos. La bodega esta bajo tierra el 70 % a 8ºC naturales. El vino se filtra por decantación natural.

Embotellado: Procedimiento manual con mínimo de sulfuroso.

Notas: Autenticidad sápida de Treixadura primigenia.

Formatos

75 cl

Manero Treixadura en velo de flor

L'Ombre

Bodega:L'Ombre

Región: Cenlle, Orense

Tipo: Blanco

Localización: Lentille, Cenlle, Ourense

Viñedo: Entre 80 y 90 años

Añada: 2017

Grado: 12 % vol.

Variedad: 100% Treixadura

Suelo: Granítico

Descripción:

Un proyecto de Jorge Pérez y Carlos Bosch; una Treixadura criada durante 48 meses en botas de Manzanilla de Sanlúcar de las soleras de Francisco Yuste Briosos y 24 meses de afinamiento en botella.

Manero Orange

Pepe Raventós

Bodega: Pepe Raventós	**Añada:** 2017
Región: Girona	**Grado:** 11 % vol.
Tipo: Orange	**Variedad:** Sumoll, Xarel·lo
Localización: Massis de Montmell	

Formatos

75 cl

Nuestro reto es elaborar vinos que reflejan su origen, recuperando las tradiciones ancestrales a payés y sin nungún tipo de aditivo enológico.

Formatos

75 cl

Manero Rueda old vines

Jorge Ordóñez

Bodega: Ordoñez	**Añada:** 2021
D.O: Rueda	**Grado:** 13,5 % vol.
Tipo: Blanco	**Variedad:** 100% Verdejo
Localización: Puras, Valladolid	**Crianza:** 12 meses sobre lías con batonnage.
Viñedo: Finca La Santiga y Anaderos	**Plantación:** 1942 y 1950

Viticultura: Tradicional de secano (Dry Farmed), plantación en vaso. Cultivo manual, orgánico.

Superficie: 13.000 ha. (Total de la D.O.)

Embotellado: Clarificado y ligeramente filtrado.

Suelo: Arenosos, extremadamente pobres, resistentes a la filoxera con algún canto rodado de rio.

Vendimia: Septiembre. Vendimia en cajas.

Clima: Continental extremo.

Elaboración: Fermentación con levadura salvaje 60% en barricas de roble francés (500-600 litros) (puncheons - demi-muids respectivamente) y 40% en depósito de acero inoxidable, envejecido 8 meses sobre lías ambos dos.

Notas: Color amarillo pajizo brillante, fruta madura. Máxima expresión de Verdejo.
Viñedos muy viejos.

Manero Rueda

Marqués de Riscal

Bodega: Herederos del Marqués de Riscal
D.O: Rueda
Tipo: Blanco
Localización: Finca El Montico
Plantación: Edad media del viñedo 25 años

Añada: 2021
Grado: 13% vol.
Variedad: 100% Verdejo

Verdejo sobre lías, es un vino blanco elaborado 100% con la variedad verdejo.
Este vino tiene un estilo de corte moderno que ofrece comoplejidad varietal y una vinosidad con cuerpo y finura. Es un vino para disfrutar relativamente pronto, pero unos pocos años de guarda le aportarán una complejidad y un interés adicional que sin duda sorprende.

Formatos

75 cl

150 cl

Notas: En 2018 el 100% de las viñas propiedad de la casa ya se han certificado para su cultivo en ecológico. Uva versátil, de gran carácter y personalidad, está muy bien adaptada a las condiciones extremas de la zona.

Formatos

75 cl

Manero Godello

Avancia

Bodega: Avancia	**Añada:** 2020
D.O: Valdeorras	**Grado:** 14,2 % vol.
Tipo: Blanco	**Variedad:** 100% Godello
Localización: Valle de Valdeorras, Ourense.	**Crianza:** 8 meses sobre lías con batonage.
Viñedo: 1940 y 1970	**Producción:** Aprox. 2.500 cajas

Viticultura: Tradicional de secano (Dry Farmed), plantación en vaso. Cultivo manual, orgánico.

Superficie: 1.300 ha. (Total de la D.O.)

Embotellado: Clarificado y ligeramente filtrado.

Suelo: Pizarra con pequeñas aportaciones de cuarcita.

Vendimia: Barreiros mediados de octubre y Ferreiruscas mediados de septiembre.

Clima: Mediterráneo Oceánico con influencia Atlántica. Mucho frio en invierno y calor en verano.

Elaboración: vendimia en cajas, fermentación con levadura salvaje en barricas de roble francés (500-600 litros) (puncheons - demi-muids respectivamente) 20% y resto en acero inoxidable. Variedad: Godello 100%.

Notas: Este Godello expresa la tipicidad de la región de Valdeorras de su clima y de sus suelos.

Formatos

75 cl

Manero Xarel·lo

Pepe Raventós

Bodega: Pepe Raventós

Región: Penedés

Tipo: Blanco

Localización: Vinya Més Alta de la colina del Serral

Plantación: 2001

Añada: 2019

Grado: 12,5% vol.

Variedad: 100% Xarel·lo

Viticultura: Tipo de agricultura Ecológica y Biodinámica.

Clima: Clima Mediterráneo pre-litoral Pluviometría anual 654.9mm. Temperatura mediana 15.2ºC

Vendimia: 3 de agosto en día fruta. Tipo de vendimia manual.

Elaboración: Entrada vendimia Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte. Prensada a baja presión. Desfangado estático. Fermentación alcohólica en depósito cemento de 4.000L Temperatura fermentación 17-20ºC Levaduras Indígenas del viñedo Análisis Grado alcohólico: 11.13% Acidez total tartárica: 5.0g/l pH: 3.13

Hechos meteorológicos destacados: Alta pluviometría. Temperaturas altas antes de la vendimia avanzando la maduración.
Vino natural fermentado y mantenido en depósitos de cemento.

Formatos

75 cl

Manero Moscatel Seco

Jorge Ordóñez

Bodega: Jorge Ordóñez

D.O: Sierras de Málaga

Tipo: Blanco

Viñedo: Hombria, Pinar y Portichuela

Plantación: 1946, 1968 y 1975

Añada: 2021

Grado: 13,5% vol.

Variedad: Moscatel de Alejandría

Crianza: 8 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable.

Clima: mediterráneo, verano 30°C invierno 8°C, escasez de agua 400 l/m2 /año

Vendimia: extrema y heroica, con mulas. Principio de agosto. Vendimia en cajas de 10 kg.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura salvaje.

Embotellado: Clarificación natural en tanque.

Producción: aprox. 7.000 cajas.

Notas: color pajizo brillante, aromas de fruta fresca, flores blancas, expresivo, equilibrado y diferente. Largo e intenso. Máxima expresión de la moscatel del sur de España.

Formatos

75 cl

150 cl.

Manero Albariño

La Caña

Bodega: La Caña

D.O: Rías Baixas

Tipo: Blanco

Localización: Valle del Salnés. Zamar, Villa García de Arousa.

Plantación: 1970 y 1984

Añada: 2021

Grado: 13,5% vol.

Variedad: 100% Albariño

Viticultura: Tradicional de secano (Dry Farmed), plantación en emparrado. Cultivo manual, orgánico.

Clima: Atlántico. Húmedo la mayor parte del año con veranos suaves. Marcado por la corriente del Golfo.

Vendimia: Septiembre en cajas.

Elaboración: fermentación con levadura salvaje 25% en barricas de roble francés (500-600 litros) (puncheons - demi-muids respectivamente) y 75% en depósito de acero inoxidable, envejecido 8 meses sobre lías ambos dos.

Crianza: 8 meses sobre lías con batonnage.

Embotellado: Clarificado y Ligeramente filtrado.

Producción: 12.000 cajas.

Notas: monovarietal, amarillo pajizo con destellos dorados, trazas de lima y recuerdo de pomelo.

Formatos

75 cl

Manero Rosé

Jorge Ordóñez

Bodega: Breca

D.O: Calatayud

Tipo: Rosado

Localización: Munébrega, Murero y Paracuellos.

Plantación del Viñedo: 1945 a 1976

Añada: 2021

Grado: 14,5 % vol.

Variedad: Garnacha de Aragón. La primigenia del mundo, de viñas viejas.

Producción: Aprox. 2.500 cajas

Viñedo: Múltiples viñedos de viña vieja de monte (El Plano, Barranco de la Rambla, Cerro Verde, Cerro del Cura, La Laguna...).

Viticultura: Tradicional de secano (Dry Farmed), plantación en vaso. Cultivo manual, orgánico, con mínima intervención humana. La mayoría de los viñedos no están tratados. El abono es natural, procedente de la cabaña ovina de la comarca. Rendimiento: 3 Tm/ha.

Suelo: Pizarras y cuarcitas cámbrico-silúricas, parcialmente recubierto por una delgada capa de materiales mesozoicos, principalmente calcáreos.

Clima: Continental extremo, con grandes diferencias entre el día y la noche y baja pluviometría con años de sequía severa.

Vendimia: Octubre y noviembre (algunos años se termina en diciembre), terminando con las primeras nieves. Vendimia en cajas de 20 kg.

Elaboración: Con un ligero sangrado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura salvaje.

Formatos

75 cl

Champagne Manero Brut

Sanger

Bodega: Sanger	**Añada:** Non Vintage
D.O: Champagne	**Grado:** 12 % vol.
Tipo: Espumoso	**Variedad:** Chardonnay, Pinot Noir y Meunier
	Suelo: Craise (tiza)

Clima: Septemtrional de influencia Oceánica-Continental

Vendimia: Las uvas que usan provienen a menudo de pueblos Grand Cru y permiten la producción de impresionantes Champagnes. Cosecha manual.

Elaboración: Vinificado en pequeñas cubas de acero inoxidable respetando las diferentes fuentes de las uvas. Se produce con uvas de la cosecha de 2010, complementadas con el 30% de los vinos de reserva de 2008 y 2009. Técnica de vinificación champenoise clásica regulación personalizada de la temperatura de fermentación.

Notas: Sanger es una casa de champagne única. Es la escuela de elaboración del vino en Avize, y desde 1952.

Formatos

75 cl

Champagne Manero Blanc de Noirs Extra Brut

Sanger

Bodega: Sanger	**Añada:** Non Vintage
D.O: Champagne	**Grado:** 12 % vol.
Tipo: Espumoso	**Variedad:** Pinot Noir 50%, Meunier 50%

Clima: Septemtrional de influencia Oceánica-Continental

Vendimia: Las uvas que usan provienen a menudo de pueblos Grand Cru y permiten la producción de impresionantes Champagnes. Cosecha manual.

Elaboración: Elaborado a partes iguales de Pinot Noir y Meunier, esta cuvée surge de las uvas de la cosecha de 2014 completadas con 1/3 de vinos de reserva . Incluye un ligero dosage (4 g/l) y el degüelle se realizó en marzo de 2020.
La mezcla de las dos proporcio- nes equivalentes de uva tintas dan a este Champagne una nariz generosa y elegante de aromas tostados que deja salir alguna nota de frambuesa, cereza, grose lla negra, mora...
En la boca es potente, pleno y suavemente especiado al final.

Notas: Sanger es una casa de champán única. Es la escuela de elaboración del vino en Avize, y desde 1952.

Formatos

75 cl

Champagne Manero Grand Cru Grande Cuvée

Sanger

Bodega: Sanger	**Añada:** 2014
D.O: Champagne	**Grado:** 12 % vol.
Tipo: Espumoso	**Variedad:** 50% Pinot Noir
Suelo: Craie (tiza)	50% Chardonnay

Clima: Septemtrional de influencia Oceánica-Continental

Vendimia: Las uvas que usan provienen de pueblos Grand Cru y permiten la producción de impresionantes Champagnes. Cosecha manual.

Elaboración: Vinificado en pequeñas cubas de acero inoxidable respetando las diferentes fuentes de las uvas. Se produce con uvas de la cosecha de 2014, complementadas con el 30% de los vinos de reserva de 2008 y 2009. Técnica de vinificación champenoise clásica regulación personalizada de la temperatura de fermentación.

Notas: Sanger es una casa de champán única. Es la escuela de elaboración del vino en Avize, y desde 1952.

Champagne Manero Rosé Brut

Sanger

Bodega: Sanger	**Añada:** Non Vintage
D.O: Champagne	**Grado:** 12 % vol.
Tipo: Espumoso	**Variedad:** Chardonnay, Pinot Noir
Suelo: Craie (tiza)	

Clima: Septemtrional de influencia Oceánica-Continental

Vendimia: Las uvas que usan provienen a menudo de pueblos Grand Cru y permiten la producción de impresionantes Champagnes. Cosecha manual.

Descripción: Es muy agradable, con notas de frutas rojas como la fresa silvrestre.
Fresco y equilibrado, donde domina la paleta frutal, dejando escapar sutiles notas de frutos rojos.
Muy bien ensamblado y ligeramente picante al final.
Assemblaje de vino blanco y vino tinto de la region de Champagne. Rosado creado con Blanc de Blancs mezclado con un 9-12% de vino tinto elaborado con Pinot Noir de la cosecha 2014.

Formatos

75 cl

Formatos

75 cl

Cava Manero

Paloma Mínguez

Bodega: Manuel Manzaneque	**Añada:** sin añada
D.O: Cava	**Grado:** 11,5 % vol.
Tipo: Espumoso	**Variedad:** Macabeo y Chardonnay
Localización: Requena (Valencia)	**Crianza:** 12 meses en botella
Plantación del Viñedo: 15 años de edad	**Viticultura:** Agricultura ecológica.

Suelo: Arcilloso

Clima: Mediterráneo pre-literal Pluviometría ciclo vegetativo 283mm, (521mm) Temperatura mediana 15.4ºC (15.2ºC mediana anual.)

Vendimia: Se busca siempre una uva sana, equilibrada, con buena acidez. Una excelente materia prima.

Elaboración: Maceración pelicular en frío de 6 horas para la extracción de aromas primarios (terpenos). Prensado suavemente quedándonos solo con la fracción más noble del mosto para poder alcanzar la finura que expresa este cava. Dos fermentaciones a baja temperatura, 16ºC, la primera (en depósitos inoxidables) y la segunda (en botella), buscando una gama aromática frutal y floral tan característica en este cava valenciano. El licor de expedición se ha utilizado se ha elaborado con el mismo vino base con el que se realizó la segunda fermentación, buscando respetar las características originales de este cava.

Notas: Cava de color amarillo pálido con subtonos verdosos, brillante, de fina burbuja y espuma persistente. En la nariz despliega aromas intensos de frutas blancas como pera y manzana, con notas de cítricos y flores. En boca es fresco y floral, con acidez equilibrada dejando un recuerdo largo y elegante. Se trabaja con una viticultura ecológica buscando siempre una uva sana, y equilibrada.

Formatos

75 cl

Manero 30 meses

Raventós i Blanc

Bodega: Raventos i Blanc	**Añada:** 2018
Región: Penedés (Catalunya)	**Grado:** 12 % vol.
Tipo: Espumoso	**Variedad:** Xarel·lo, Macabeo y Parellada
Viñedo: Parcelas Viña de los fósiles	**Crianza:** 30 meses
Plantación: Entre 1965 y 2002	**Localización:** Conca del Riú Anoia

Suelo: Origen del Suelo Conglomerados y cantos rodados del plioceno (- 5M. años) encima del suelo de origen marino del mioceno cuando el Mar Mediterráneo inundaba la depresión del Penedés. Textura del Suelo Limoso con gravas sobre franco-arenoso.

Viticultura: Tipo de agricultura ecológica y biodinámica.

Clima: Mediterráneo pre-literal Pluviometría ciclo vegetativo 283mm (521mm) Temperatura mediana 15.4oC (15.2oC mediana anual).

Vendimia: Xarel·lo a partir del 30 de agosto, Parellada a partir del 5 de septiembre, Macabeo a partir del 24 de agosto. Con remolques de menos 2500 kg.

Elaboración: Entrada vendimia Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte. Prensada a baja presión. Desfangado estático. Fermentación alcohólica en depósito cemento de 4.000L Temperatura fermentación 17-20°C Levaduras Indígenas del viñedo. Fermentación alcohólica Depósito Inox. Fermentación por variedades en diferentes depósitos. Temperatura fermentación 17°C a 21°C. Levaduras Indígenas del viñedo.

Hechos meteorológicos destacados: La más baja pluviometría desde que se tienen datos (1950).

Manero Moscatel Dulce

Jorge Ordóñez

Bodega: Jorge Ordóñez

D.O: Málaga

Tipo: Dulce

Localización: Vélez Málaga (Axarquía)

Plantación del Viñedo: 1918, 1930

Añada: sin añada

Grado: 11 % vol.

Variedad: Moscatel de Alejandría

Crianza: Secado natural con la brisa del mar

Suelo: Pizarra y cuarzo blanco

Clima: Mediterráneo, verano 30ºC invierno 8ºC, escasez de agua 400 l/m2 /año Altitud: entre 700 y 850 m.

Viticultura: Heroíca, con laboreo manual con azada en un terreno extremadamente difícil. Tradicional de secano (Dry Farmed), plantación en vaso. Cultivo manual, orgánico, con mínima intervención humana. La mayoría de los viñedos no están tratados. Vendimia en cajas de 10kg. El abono es natural, procedente de la cabaña ovina de la comarca.

Vendimia: Extrema y heroica con mulas. Septiembre.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura salvaje.

Produccción: Aprox. 2.200 cajas

Embotellado: Clarificación natural en tanque

Notas: Fresco intenso, aromas exóticos con notas de mineralidad. 250 gr de azúcar residual, se necesitan 7 kg de uva para hacer una botella de 375ml.

Formatos

37,5 cl

Manero Vermút

Productor

Bodega: Yuste

Tipo: Vermút

Localización: Sanlúcar de Barrameda

Localización: Sanlúcar de Barrameda

Graduación: 16% vol.

Descripción:

Este vermut sanluqueño, está inspirado en la Antica Fórmula de Leonardo Da Vinci. El paso por boca es muy vínico y recomendamos tomarlo solo, con unas piedras de hielo o incluso con un trozo de la corteza de naranja.

Elaborado en Sanlúcar de Barrameda por la tercera generación de bodegueros.

Su elaboración parte de un Oloroso como vino base donde se maceran 41 botánicos, diferentes como ajenjo, genciana, flor de sambuco, coriandro, quina rosa y sentaura menor.

Se le añade Pedro Ximénez para aportarle dulzor y la nota característica de este Vermut, es que posteriormente macera en botas de Manzanillla Pasada.

Formatos

75 cl

Formatos

50 cl

Manzanilla en rama

7 botas. Selección especial

Bodega: Yuste

D.O: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Tipo: Jeréz

Edad Media: 8 años

Grado: 15 % vol.

Variedad: Listán blanco

Localización: Cádiz, Andalucía, España

Suelo: Albariza

Vino de crianza biológica bajo velo de flor en su nivel máximo de aromas, una manzanilla olorosa con 8 años de crianza media en botas de roble americano centenarias. Selección de 7 botas entre las 109 de la solera de la Bodega Los Ángeles, Barrio Alto de Sanlúcar. Vino para el disfrute de los sentidos reconocido a nivel internacional como uno de los mejores generosos del mundo.

VISTA: Dorado, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática media-alta con notas de levadura.

BOCA: Seca, con paso por boca ligero, salina y persistente, muy equilibrada.

GASTRONOMÍA: A una temperatura de servicio entre 8 y 10 grados, es el vino perfecto junto a marisco, pescado frito, ostras y arroces. Ideal a cualquier hora y en cualquier momento.

PREMIOS: Medalla de Oro IWC 2016, CINVE 2017, SWA 2017, SWA 2018.

Formatos

50 cl

Manzanilla en rama

Saca única 2017

Bodega: Yuste

D.O: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Tipo: Jeréz

Edad Media: 8 años

Grado: 15,5 % vol.

Variedad: Listán blanco

Localización: Cádiz, Andalucía, España

Saca única de nuestra Manzanilla con mayor crianza, seleccionada en Otoño de 2017 entre las mejores botas de las soleras de la Bodega Santa Ana, Barrio Bajo de Sanlúcar. Embotellada En Rama y conservada a temperatura de bodega para comprobar su evolución. Representa la esencia de la albariza, de las soleras de botas centenarias y del máximo cuidado y esmero en una bodega de Sanlúcar.

VISTA: Oro viejo.

NARIZ: Fragante. Intensidad aromática media-alta con notas de frutos secos y levadura, recuerdos a brisa marina, toques salinos y yodados. Muy mineral, compleja y elegante.

BOCA: Rotunda, seca, salina y a la vez mantecosa y plena. Paso firme y envolvente. Intensa y persistente, muy larga. Frutos secos y notas tostadas. Perfectamente equilibrada.

GASTRONOMÍA: A una temperatura de servicio fresca, alrededor de 12 grados para apreciar todas sus características organolépticas. Su armonía ideal es el Langostino de Sanlúcar y el jamón ibérico de bellota. Perfecta con marisco, salazones, guisos de pescado, quesos y embutidos.
A cualquier hora y en cualquier momento.

PREMIOS: Critics' Choice Trophy Sommelier Wine Awards 2018, uno de los 14 mejores vinos del mundo.

Formatos

50 cl

Amontillado

Saca única

Bodega: Yuste
D.O: Jeréz-Xérès-Sherry
Tipo: Amontillado
Edad Media: 20 años

Grado: 19 % vol.
Variedad: Listán Blanco
Localización: Cádiz, Andalucía, España
Suelo: Albariza

Una crianza biológica muy larga propia de las mejores Manzanillas Pasadas de Sanlúcar, da paso cuando el velo de flor desaparece a una fase de crianza oxidativa que convierten a este vino en digno integrante de la última criadera de amontillados del Conde De Aldama.

VISTA: Ámbar oscuro, limpio y brillante.
NARIZ: Intensidad aromática alta con notas de frutos secos y yodadas, propias de una larga crianza biológica.
BOCA: Seco pero con ligerísima sensación abocada, suave al paladar, envolvente, untuoso. Complejo pero muy estructurado. Pleno y largo. El alcohol está perfectamente integrado. Amontillado sin doble encabezamiento.
GASTRONOMÍA: Armoniza con gran variedad de platos como arroces, ahumados, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, y platos especiados.
PREMIOS: Medalla de Oro Sommelier Wine Awards 2020.

Formatos

50 cl

Palo Cortado

Saca Única

Bodega: Yuste

D.O: Jeréz-Xèrés-Sherry

Tipo: Generoso

Edad Media: 100 años

Grado: 22 % vol.

Localización: Cádiz, Andalucía, España

Variedad: Listán Blanco

Suelo: Albariza

Seleccionado en exclusiva entre las soleras prefiloxéricas del Conde De Aldama. Solo existen 8 botas del que consideramos pueda ser uno de los Palos Cortados más viejos del mundo. Un vino con misterio, procedente de soleras de Amontillado pero con recuerdos de oloroso viejo. Una joya entre soleras olvidadas.

VISTA: Ámbar oscuro, brillante.

NARIZ: Intensidad aromática muy alta, vino de pañuelo, un perfume.

BOCA: Concentración, salino, una historia diferente cada vez que llega a la boca.
La complejidad envolvente y elegante a la que pueda llegar un vino generoso.
Persistencia eterna.

GASTRONOMÍA: Armoniza con alimentos y platos de sabores intensos. Debido a su complejidad, incluso es un perfecto vino de postre junto a repostería basada en almendras y frutos secos. Vino de reflexión ideal para la sobremesa.

PREMIOS: 99 puntos Guía Vinos Gourmets 2020, máxima puntuación, uno de los mejores vinos de España.

Formatos

50 cl

Moscatel

Saca única

Bodega: Yuste

D.O: Jerez - Xérès - Sherry

Tipo: Generoso dulce

Edad Media: 30 años

Grado: 16 % vol.

Variedad: Moscatel de Alejandría

Localización: Cádiz, Andalucía, España

Suelo: Albariza

Vino dulce natural monovarietal de uva Moscatel pasificada mediante asoleo, de viñedos cercanos al mar en la localidad de Chipiona. Seleccionado entre los vinos de colección de Francisco Yuste en las soleras únicas y reservadas de Pico-Plata, por primera vez comercializado embotellado en exclusiva. Homenaje a la variedad dulce más presente en el Marco del Jerez, vino envejecido en botas centenarias en sistema de crianza dinámica de criaderas y soleras.

VISTA: Elegante color caoba oscuro.

NARIZ: Notas varietales características de la uva Moscatel, aromas florales y notas cítricas.

BOCA: Denso e intenso sabor a frutas, cacao, pasas, y dátiles. Redondo y equilibrado.

GASTRONOMÍA: A una temperatura de servicio entre 12 y 14 grados. Ideal vino de repostería, armoniza perfectamente con frutas y helados.

PREMIOS: Nunca ha participado en concursos internacionales. Un vino de estas soleras fue el mejor puntuado en la Guía Repsol entre los vinos generosos de España con 97 puntos.

Formatos

50 cl

Oloroso

Saca Única

Bodega: Yuste	**Grado:** 22 % vol.
D.O: Jeréz-Xèrés-Sherry	**Localización:** Cádiz, Andalucía, España
Tipo: Generoso	**Suelo:** Albariza
Edad Media: 80 años	

Por primera vez al mercado. Solera de únicamente 3 botas, procedente de bodega almacenista desaparecida en El Puerto de Santa María. Un tesoro de sacristía, que a pesar de sus años de crianza estática conserva una elegancia y equilibrio pocas veces vistos en un vino oxidativo tan concentrado, tras décadas en botas de roble americano.

VISTA: Brilante color caoba oscuro.

NARIZ: Intensidad aromática alta, solo en esta fase de la cata podríamos y deberíamos estar horas disfrutando su perfume. Vino de pañuelo. Aromas a frutos secos, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan a maderas nobles.

BOCA: Envolvente, intenso y eterno en boca.

GASTRONOMÍA: Perfecto vino para armonizar con carnes y guisos de caza, embutidos, quesos curados y ahumados. Vino ideal para una buena conversación, lectura o reflexión. Una vez abierta la botella puede conservarse por tiempo indefinido.

PREMIOS: Nunca ha participado en concursos internacionales ni se ha comercializado.

Formatos

50 cl

Pedro Ximénez

Saca única

Bodega: Yuste	**Grado:** 15 % vol.
D.O: Jeréz-Xérès-Sherry	**Localización:** Cádiz, Andalucía, España
Tipo: Generoso Dulce	**Variedad:** Pedro Ximénez
Edad Media: 80 años	**Suelo:** Albariza

Por primera vez al mercado. Procedente de la Bodega La Parra de Herederos de Argüeso, en el Barrio Bajo de Sanlúcar. Bota única, es el vino dulce natural de mayor vejez que conserva en su colección Francisco Yuste. Vino de crianza oxidativa elaborado a partir de una selección de uvas Pedro Ximénez pasificadas y envejecido durante décadas en botas de roble americano de soleras centenarias.

VISTA: Elegante color caoba muy oscuro.

NARIZ: Aromas a pasas, higos y dátiles, miel, arrope y compota de frutas.

BOCA: Aterciopelado y untuoso, con una perfecta acidez que mitiga el dulzor extremo de 470 gr/litro.

GASTRONOMÍA: En sí mismo es un postre perfecto. Armoniza de forma excepcional con repostería no muy dulce, quesos azules de gran intensidad y chocolate negro.

PREMIOS: Nunca ha participado en concursos internacionales ni se ha comercializado.

www.barmanero.es

PRODUCTOS

MANERO

PREMIUM

Mayo 2022

www.barmanero.es