

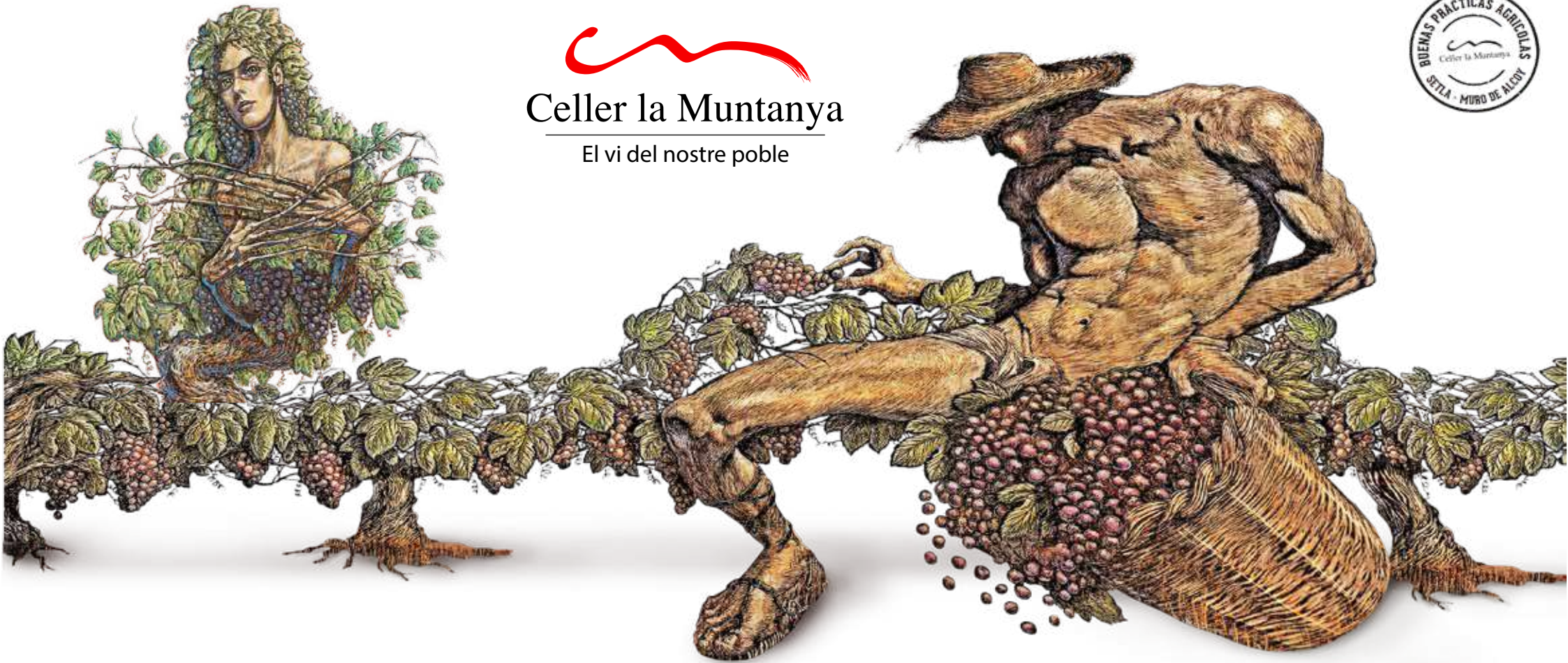
# Celler la Muntanya

VINS Y VERMUTS DE SETLA DE NUNYES



# Celler la Muntanya

El vi del nostre poble



V I N S   Y   V E R M U T S   D E   S E T L A   D E   N U N Y E S



El vi del nostre poble

# Serpis de Ferro

Vi i amor, ¡tesor incomparable!  
¿que seria nostra terra sense vosatres,  
sino un desert erm, intolerable?  
Al cel s'ho demane en fervor;  
que Deu mai me lliure d'estos llaços,  
que ells nomenen pecats.  
¡Vi, amor!

**Mohammed Schemsu-D-Din**

V I N S Y V E R M U T S D E S E T L A D E N U N Y E S



Producción: 1950 botellas



VARIEDAD:  
100% Monastrell



OBSERVACIONES: Vino de carácter mediterráneo. Este vino es la expresión de esta variedad típica de nuestra zona, elegante, coqueto, afrutado, balsámico, muy redondo y largo en boca. Es la alternativa perfecta para disfrutar en un ambiente distendido.



ELABORACIÓN:  
Criado durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés mas un año embotellado en guarda.



CATA:  
Fase visual: De media capa, rojo vivo y brillante. Color muy atractivo que muestra el origen de uvas frescas nada sobremaduras.  
Fase olfativa: De intensidad aromática media pero de gran complejidad. Destacan los aromas a frutas rojas frescas: frambuesa, arándano, hierbas aromáticas de bosque mediterráneo en conjunción con sutiles notas aportadas en su paso por barrica: toffee, mentol, vainilla y un amplio abanico de especias. Hacen un conjunto armónico muy agradable y fresco.  
Fase gustativa: Su entrada a boca es sutil, elegante y potente. La gama de matices va acorde a la que nos anticipaba la nariz: frutas frescas junto a notas tostadas y mentoladas. Es un vino muy largo. Hace salivar e invita a saborearlo con calma, por su complejidad y larga persistencia llena de agradables recuerdos.  
Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1  
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: [info@cellerlamuntanya.com](mailto:info@cellerlamuntanya.com)  
Web: [cellerlamuntanya.com](http://cellerlamuntanya.com)

Tel.: +34 687759183





VARIEDAD:  
100% Syrah



OBSERVACIONES: Es un vino mono varietal aromático, estructurado y goloso al paladar. Se vendimia en el momento de su plena maduración para conseguir taninos agradables que se terminan de pulir tras el paso por botella. Al ser elaborado 100% con Syrah, el vino tiene las características típicas de esta variedad, siendo un vino fácil de beber.



ELABORACIÓN:  
Durante 12 meses criamos el vino en barricas nuevas de roble francés mas un año embotellado en guarda.

CATA:

Fase visual: Presenta colores muy oscuros e intensos del estilo rojo grosella o frambuesa o violeta intenso.

Fase olfativa: Los aromas muy agradables a violeta, coco, higos frutos secos, grafito, vainilla, violeta, mermelada de ciruelas, grosella negra y zarzamora.

Fase gustativa: Se muestra untuoso, vigoroso con buen grado alcohólico, suave, dejando un prolongado recuerdo en boca.

Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Producción: 1950 botellas

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1  
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: [info@cellerlamuntanya.com](mailto:info@cellerlamuntanya.com)  
Web: [cellerlamuntanya.com](http://cellerlamuntanya.com)

Tel.: +34 687759183



# SERPIS DE FERRO TINTORERA

Vino tinto de crianza



Producción: 1950 botellas



VARIEDAD:  
100% Tintorera



OBSERVACIONES: La garnacha tintorera, a diferencia de la mayoría de uvas, aporta compuestos fenólicos que encontramos en pieles de otro tipo de uva de pulpa blanca. Esto otorga a los vinos un extra en intensidad que encaja con la magnitud su sabor con reminiscencias a olivas y pimienta negra con un toque final de frutos tintos. Conocida internacionalmente como alicante bouschet. Esta es nuestra apuesta por poner en valor esta variedad por la peculiaridad de su pulpa coloreada y la potente explosión sabores que concede.



ELABORACIÓN:  
Durante 3 meses criamos el vino en barricas nuevas de roble francés mas un año embotellado en guarda.



CATA:  
Fase visual: Color rojo picota, de capa alta.  
Fase olfativa: Intenso y elegante en nariz. Complejo, fino y muy fresco, con notas varietales de violeta, frutos rojos y fruta negra, acompañados por notas balsámicas y una ligera mineralidad.  
Fase gustativa: Su buena estructura, tanino maduro y sedoso en perfecto equilibrio con la acidez. Fino y elegante, con buen volumen, longitud y profundidad. Una mineralidad marcada, con la sensación de frescura presente, lo que lo convierte en un vino con mucho nervio, personalidad y buena persistencia.  
Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteinas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.



Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1  
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: [info@cellerlamuntanya.com](mailto:info@cellerlamuntanya.com)  
Web: [cellerlamuntanya.com](http://cellerlamuntanya.com)

Tel.: +34 687759183

# SERPIS DE FERRO GRACIANO

Vino tinto de crianza



Producción: 1950 botellas



VARIEDAD:  
100% Graciano



OBSERVACIONES: Graciano, la uva de la gracia y la distinción, una de las variedades más complejas y al mismo tiempo divertidas, con gran potencial de futuro, empleada de forma frecuente para mejorar otros vinos. En este vino, pretendemos convertirla en la protagonista. Un vino con una gama aromática espectacular, y un color difícil de olvidar.



ELABORACIÓN:  
Durante 12 meses criamos el vino en barricas nuevas de roble francés mas un año embotellado en guarda.



CATA:  
Fase visual: A la vista se observa como un vino intenso, que ya ofrece muestras de su gran cuerpo. De color picota muy intenso con fino ribete violáceo.  
Fase olfativa: A la vista se observa como un vino intenso, que ya ofrece muestras de su gran cuerpo. De color picota muy intenso con fino ribete violáceo.  
Fase gustativa: En boca es un vino más ligero de lo que podría pensarse a la vista. Es muy elegante en boca con tanino fino a la vez que estructurado y sabroso Estructurado pero no en exceso, bien al contrario es fresco, largo y persistente.  
Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1  
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: [info@cellerlamuntanya.com](mailto:info@cellerlamuntanya.com)  
Web: [cellerlamuntanya.com](http://cellerlamuntanya.com)

Tel.: +34 687759183



# SERPIS DE FERRO MALVASIA

Vino blanco de crianza



Producción: 1950 botellas



VARIEDAD:  
100% Malvasia



OBSERVACIONES: Es una variedad local muy antigua, que en nuestro caso esta, plantada en vaso en parcelas emblemáticas de Gayanes y Beniarrés, con más de 60 años de antigüedad, y con ella hacemos un vino blanco muy delicado y elegante en nariz, acidez equilibrada y sabores minerales en boca. V



ELABORACIÓN:  
Después de la fermentación, durante 6 meses se conservan las lías finas, ensamblando dichas lías mediante batonage, tras lo cual se clarifica de manera natural.



CATA:  
Fase visual: Color amarillo pajizo brillante con reflejos dorados.  
Fase olfativa: Aromas cítricos y frutas de hueso, con aromas minerales del suelo de la viña. Aromas terciarios provenientes por el envejecimiento en madera francesa.  
Fase gustativa: Los sabores minerales dejan paso a los sabores de frutas blancas y de madera francesa un vino bastante glicérico y equilibrado.  
Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 351,1kj-84,09kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1  
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: [info@cellerlamuntanya.com](mailto:info@cellerlamuntanya.com)  
Web: [cellerlamuntanya.com](http://cellerlamuntanya.com)

Tel.: +34 687759183





# SERPIS DE FERRO MERSEGUERA

Vino blanco de crianza



**VARIEDAD:**  
100% Merseguera



**OBSERVACIONES:** Este vino ha sido extraído 100% de mosto fl-or, es un vino suave y afrutado. Su elaboración tiene una magia especial que se re- refleja en un vino excepcional. Suelo calizo, franco-arenoso a 900 metros de altura donde recuperamos esta variedad autóctona del mediterráneo.



**ELABORACIÓN:**  
Después de la fermentación, durante 6 meses se conservan las lías finas, ensamblando dichas lías mediante batonage, tras lo cual se clarifica de manera natural.



**CATA:**  
Fase visual: Amarillo pálido con reflejos verdosos, con un leve desprendimiento de carbónico natural.

Fase olfativa: De intensidad media-alta. Percibimos aromas primarios de tipo floral con recuerdo a cítricos (pomelo-limón) y algunos aromas herbáceos.

Fase gustativa: Destacan las sensaciones de frescura y viveza, es ligero sabroso, frutal, posee una excelente acidez y es agradablemente amargoso, fino y elegante.

Resumen: vinos finos, con aromas herbáceos y afrutados ligeros y con una acidez media-baja.



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** E: 364kj-86,93kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12,5% vol.



Producción: 1950 botellas

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1  
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: [info@cellerlamuntanya.com](mailto:info@cellerlamuntanya.com)  
Web: [cellerlamuntanya.com](http://cellerlamuntanya.com)

Tel.: +34 687759183

# SERPIS DE FERRO VIOGNIER

Vino blanco de crianza



Producción: 1950 botellas



VARIEDAD:  
100% Viognier



OBSERVACIONES: Este vino ha sido extraído 100% de mosto fl-or, es un vino suave y afrutado. Su elaboración tiene una magia especial que se re- refleja en un vino excepcional. Suelo calizo, franco-arenoso a 900 metros de altura donde recuperamos esta variedad autóctona del mediterráneo.



ELABORACIÓN:  
Después de la fermentación, durante 6 meses se conservan las lías finas, ensamblando dichas lías mediante batonage, tras lo cual se clarifica de manera natural.



CATA:  
Fase visual: Amarillo pálido con reflejos verdosos, con un leve desprendimiento de carbónico natural.  
Fase olfativa: De intensidad media-alta. Percibimos aromas primarios de tipo floral con recuerdo a cítricos (pomelo-limón) y algunos aromas herbáceos.  
Fase gustativa: Destacan las sensaciones de frescura y viveza, es ligero sabroso, frutal, posee una excelente acidez y es agradablemente amargoso, fino y elegante.  
Resumen: vinos finos, con aromas herbáceos y afrutados ligeros y con una acidez media-baja.



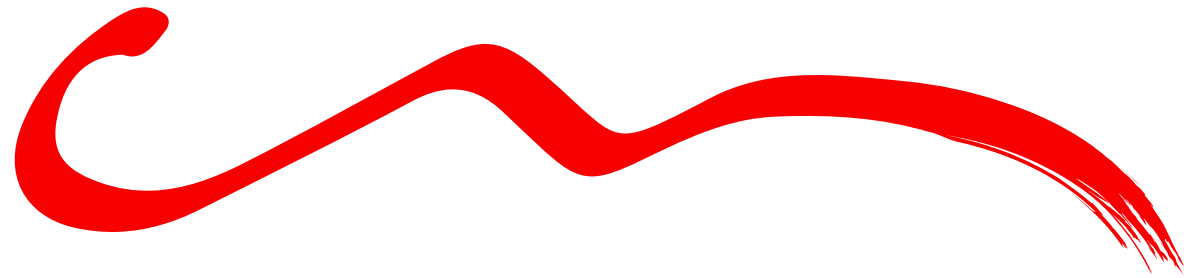
INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 364kj-86,93kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12,5% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1  
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: [info@cellerlamuntanya.com](mailto:info@cellerlamuntanya.com)  
Web: [cellerlamuntanya.com](http://cellerlamuntanya.com)

Tel.: +34 687759183





# Celler la Muntanya

V I N S   Y   V E R M U T S   D E   S E T L A   D E   N U N Y E S