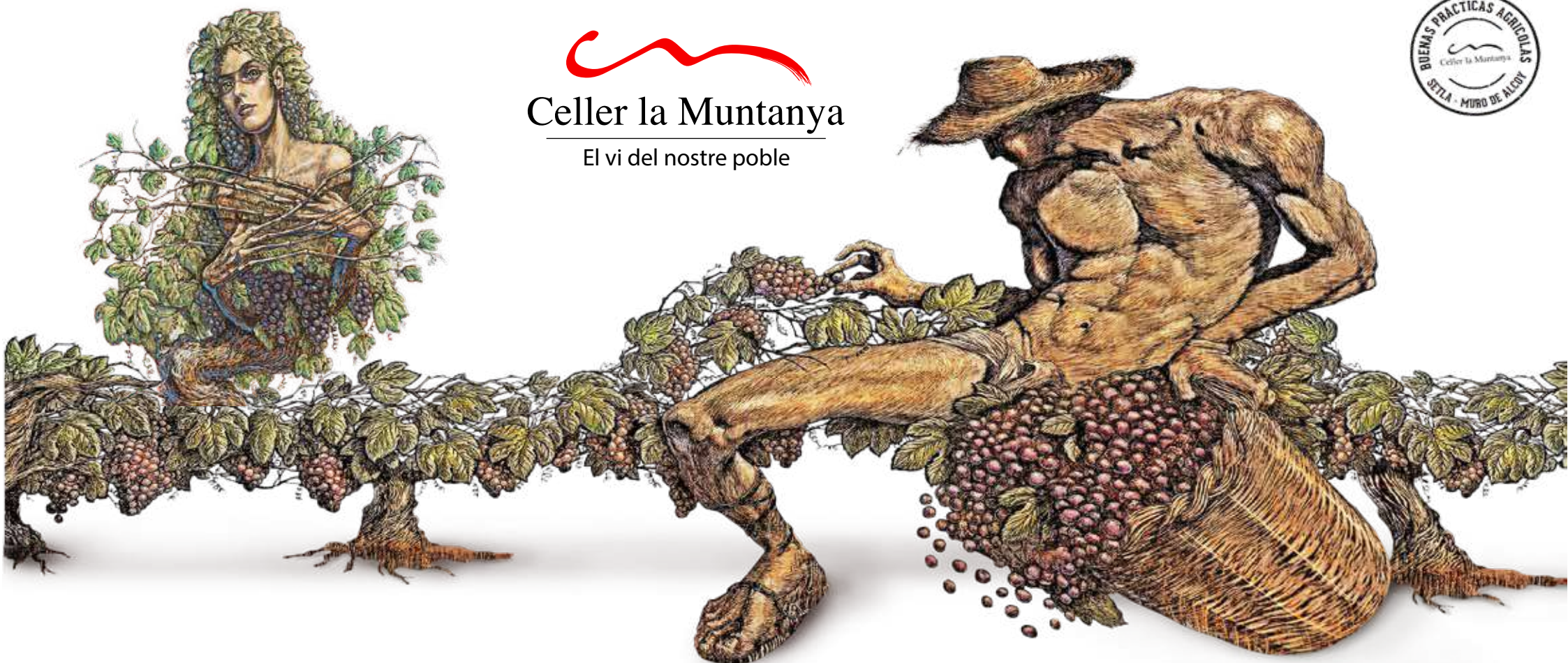


Celler la Muntanya

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



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

CELLER LA MUNTANYA DOLÇ

Vino naturalmente dulce de crianza



Producción: 1800 botellas de 375 ml.



VARIEDAD:
100% Malvasía



OBSERVACIONES:
2012: 94 puntos– Guía Peñín 2015



ELABORACIÓN:
Uva seleccionada y deshidratada sobre cañizos a la sombra. Fermentación a 17 grados, en bodega de roble francés. Parada de fermentación a los 22 días por medio de una bajada de temperatura a 6 grados. Crianza de 12 meses en bodega de roble francés, con crianza sobre levadura a temperatura controlada.



CATA:
Fase visual: color ambarino brillante.
Fase olfativa: nariz muy compleja con aromas a uvas pasas, mieles, tostados caramelos y tabacos.
Fase gustativa: una acidez bien equilibrada con el dulzor gracias a su deshidratación de la uva colgada a la sombra. Vino muy agradable con sabores iniciales a miel y uvas pasas que dejan paso al final de boca a unos sabores de crianza y evolución fantásticos, un vino naturalmente dulce muy agradable y poco pesado.
Resumen: un vino blanco naturalmente dulce muy complejo en nariz y boca tiene un excelente equilibrio entre dulzor y acidez.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 399,6kj-95,45kcal/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=14% vol.

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

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Garnacha blanca



ELABORACIÓN:
Vino brisado que ha fermentado con su ollejo para conseguir mejor extracción de aromas. Sometido posteriormente a una crianza oxidativa en garrafas de 54 litros expuestas al sol y extremas temperaturas del verano alicantino, con lo que conseguimos un vino único.



CATA:
Fase visual: De color caoba oscuro por la acción oxidativa del sol.
Fase olfativa: Notas aromáticas florales y afrutadas, fruta madura suaves y acidez moderada.
Fase gustativa: Vino con cuerpo, carnosos pero con una exquisita elegancia y profundidad, que expresa a la perfección el carácter mineral y mediterráneo que es el terroir de origen de estas uvas.



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
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:

Malvasía y 40 botánicos de la sierra Mariola, 20 vegetales exóticos, bayas de Saüc del patio de la bodega.



ELABORACIÓN:

Vino base de Malvasía con 1 año de crianza en madera y con vela en barricas de 500 lts. Macerado durante 50 días, según receta tradicional de 1890, con ajeno y 40 botánicos de la sierra Mariola (muchos de ellos plantados en la bodega), además de 20 vegetales exóticos; encabezado para conseguir 15 grados y redondeado con azúcar quemado y el fruto maduro del Saüc de la bodega, recogido en Julio de 2017.



CATA:

Fase visual: De color madera vieja de mobila.

Fase olfativa: Aroma potente, con fragancias elegantes, complejas y amables a artemisa, mejorana, clavo, salvia, hierba luisa y timón entre otras.

Fase gustativa: Final infinito con dulzor caramelizado junto a un amargor intrépido y equilibrado.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 79,9g/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
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:

Malvasía y 40 botánicos de la sierra Mariola, 20 vegetales exóticos, bayas de Saüc del patio de la bodega.



ELABORACIÓN:

Vino base de Malvasía con 1 año de crianza en madera y con vela en barricas de 500 lts. Macerado durante 50 días, según receta tradicional de 1890, con ajeno y 40 botánicos de la sierra Mariola (muchos de ellos plantados en la bodega), además de 20 vegetales exóticos; encabezado para conseguir 15 grados y redondeado con azúcar quemado y el fruto maduro del Saüc de la bodega, recogido en Julio de 2017.



CATA:

Fase visual: De color amarillo pálido, de aroma potente, y con fragancias elegantes, complejas y amables a artemisa, mejorana, clavo, salvia, hierba luisa i tomillo entre otras hierbas aromáticas de marcado carácter montañoso y mediterráneo.

Fase olfativa: Final largo con dulzor elegante junto a un amargor intrépido y equilibrado. Vivirás con el Sensaciones, Emociones y Sentimientos que te impresionaran.

Fase gustativa: En boca se muestra ligero, consistente, vibrante y largo, tiene un paso agudo y poderoso, con personalidad definida. Ofrece un retro nasal herbáceo y especiado, apareciendo sutilmente el tomillo y el cantueso.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 79,9g/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
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





OBSERVACIONES: Nuestro vermut, es el resultado de una mimada selección de botánicos perfectamente equilibrados donde predomina el Ajenjo. Destacando además otras plantas, cortezas y raíces: corteza de naranja verde, raíz picante de la angélica, hierba luisa, canela, nuez, hibisco.... A través de un proceso de maceración natural, se infusionan para darle su sabor característico.



CATA:

Fase visual: De color rojizo, oscuro y brillante.

Fase olfativa: En nariz predomina el aroma a fruta madura, presenta matices de vainilla y especias con toques balsámicos.

Fase gustativa: En boca es refrescante, amplio, complejo y equilibrado. Sin duda, un placer para los sentidos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 68g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Producción: 3000 botellas

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

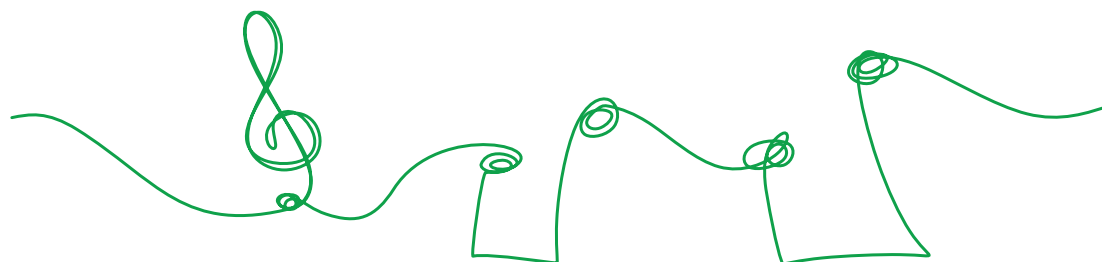
Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 3000 botellas



OBSERVACIONES: Nuestro vermut, es el resultado de una mimada selección de botánicos perfectamente equilibrados donde predomina el Ajenjo. Destacando además otras plantas, cortezas y raíces: corteza de naranja verde, raíz picante de la angélica, hierba luisa, canela, nuez, hibisco.... A través de un proceso de maceración natural, se infusionan para darle su sabor característico.



CATA:

Fase visual: De color amarillo pálido con toques minerales.

Fase olfativa: Destacadas notas cítricas y herbáceas muy frescas.

Fase gustativa: El paso por boca se muestra equilibrado, estructurado y muy fresco, destacando un post-gusto amplio y elegante de golosina especiada. De gran complejidad y multitud de matices.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 79,9g/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
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183



CAVALL DE TARONJA AMARGA

Vermut blanco de crianza



OBSERVACIONES: Nuestro vermut, es el resultado de una mimada selección de botánicos perfectamente equilibrados donde predomina el Ajenjo. Destacando además otras plantas, cortezas y raíces: corteza de naranja verde, raíz picante de la angélica, hierba luisa, canela, nuez, hibisco.... A través de un proceso de maceración natural, se infusionan para darle su sabor característico.



CATA:

Fase visual: De color amarillo pálido de tono pajizo, brillante y luminoso.

Fase olfativa: Aroma con una intensa entrada atractivamente picante que envuelve la nariz con una mezcla de tonos florales, cítricos y anisados.

Fase gustativa: En boca, lo percibimos denso y con un agradable dulzor al que sigue una sensación de fresca acidez. El postgusto nos deja un amargo elegante que invita a volver a beberlo.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 79,9g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.



Producción: 3000 botellas

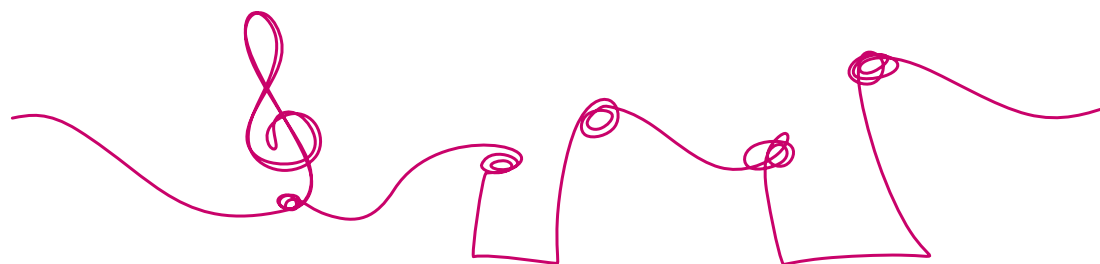
Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183



Producción: 3000 botellas



OBSERVACIONES: Parcialmente fermentado para la obtención de aromas y color. Buena acidez, propia de la variedad. Posteriormente se somete el mosto resultante al sistema de elaboración de los vinos de licor, obteniendo como resultado un agradable, dulce y fresco vino de licor dulce.



CATA:

Fase visual: Vino limpio, brillante, con matices de violeta, muy propios de la variedad.
Fase olfativa: Intensidad aromática alta, destacando los matices limpios, dulces y frescos propios de la Giró madura. Aparecen las moras, peras y manzanas asadas, frutos del bosque maduros y ligeros toques de hinojo.
Fase gustativa: El paso por boca es untuoso, denso y dulce. Como corresponde a su elaboración. Los aromas se reproducen en boca con sabores a frutos del bosque maduros, sobretodo de ciruelas pasas e higos secos. Con postgusto de caramelo y manzanas asadas. Mantiene una estabilidad armónica entre su acidez y dulzura. Paladeamos el tanino proveniente de los hollejos, llevándonos a un final persistente de prolongadas caudalias.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 79,9g/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
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producció: 3000 botelles



OBSERVACIONES: Elaborado con la típica uva mediterránea Moscatel de Alejandría



CATA:

Fase visual: Vino limpio, brillante, con tonos dorados muy propios de la variedad. De color amarillo con reflejos oro.

Fase olfativa: Aromas elegantes y característicos de la variedad, seductoras notas a flores blancas, azahar, jazmín y a miel con toques de albaricque.

Fase gustativa: En boca es untuoso, amplio con recuerdos de uva moscatel y confituras de fruta madura.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 68g/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
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1800 botellas de 375 ml.



VARIEDAD:
Malvasía y moscatell



OBSERVACIONES: El nombre lo aporta la Sierra de Mariola, rica en flora variada n donde se ubican los viñedos de los que se elabora este vino especial y de características propias.



ELABORACIÓN:
Uva seleccionada y cosechada en su punto de maduración sin sobre madurar. Fermentación natural parada de a los 15 días por medio de una bajada de temperatura a 6 grados., para conseguir un dulzor medio y un bajo contenido en alcohol.



CATA:
VISTA : Amarillo claro, con tonos acerados, de lágrima brillante, viva y limpia.
NARIZ : Aromas propios de las variedades, predomina los florales de la Moscatel, flores blanca, miel, lichis y nos recuerdan las otras variedades en su fresca cítrica.
BOCA : En boca resulta fresco, elegante, con una suave dulzura propia de la variedad principal, el Moscatel, sin perder esa fresca que le aporta la acidez propia de viñedos de ombría. Es fresco, limpio, sedoso de dulzor natural, sin ser cargante, con un retrogusto donde aparecen los aromas, sabores y sensaciones de amplia cauda lía y fructosidad. Presentación: Botella de 70 cl. lacada en blanco, etiqueta floral y tapón de rosca pilfer.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 316,4kj-45,57kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 50g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=10,5% vol.

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

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183

