



ALTOVELA
B O D E G A S

Cumpliendo sueños
fulfilling dreams

la Bodega



Situada en Corral de Almaguer, en La Mancha toledana, **BODEGAS ALTOVELA** se encuentra acogida a la Denominación de Origen La Mancha, una de las denominaciones de origen españolas con mayor proyección.

Las idóneas condiciones climáticas de la zona y de su suelo arcilloso-calcáreo proporciona una uva capaz de producir vinos extraordinariamente aromáticos.

BODEGAS ALTOVELA dispone de 11.000 hectáreas de viñedos propios con más de 14 variedades de uva: airén, macabeo, sauvignon blanc, tempranillo, cabernet sauvignon, chardonnay, verdejo, merlot, syrah, petit verdot y garnacha son las que destacan, con las que se elaboran vinos jóvenes y crianzas; así como vinos espumosos bajo el método tradicional champanoise.

Located in Corral de Almaguer, in La Mancha toledana, BODEGAS ALTOVELA is hosted by the Designation of Origin La Mancha, one of the Spanish designations of origin with the greatest projection.

The ideal climatic conditions of the area and of its clay-limestone soil, provide a grape capable of producing extraordinarily aromatic wines.

BODEGAS ALTOVELA has 11,000 hectares of its own vineyards with more than 14 grape varieties: airén, macabeo, sauvignon blanc, tempranillo, cabernet sauvignon, chardonnay, verdejo, merlot, syrah, petit verdot and garnacha are the ones that stand out, with which young wines and crianza are elaborated; as well as sparkling wines under the traditional champanoise method.



INSTALACIONES

La bodega está diseñada y dimensionada para poder elaborar actualmente unos 70 millones de litros de vino.

CALIDAD

Desde 1965, BODEGAS ALTOVELA apuesta por la calidad como aval para la comercialización de sus vinos tanto a nivel nacional como internacional.

TECNOLOGÍA

Las instalaciones están dotadas con la última tecnología y cuenta con dos líneas de embotellado: una embotelladora de 5.000 botellas a la hora, para vinos tranquilos, y una isobarométrica para espumosos y frizzantes.



INSTALLATIONS

The winery is designed and sized to be able to make some 70 million liters of wine.

QUALITY

Since 1965, BODEGAS ALTOVELA is committed to quality as a guarantee for the commercialization of its wines both nationally and internationally.

TECHNOLOGY

The facilities are equipped with the latest technology and have two bottling lines: a bottling plant with 5,000 bottles per hour, for quiet wines, and an isobarometric for sparkling and frizzantes.



EL ENTORNO

La Mancha es una zona que debido a su microclima es poco frecuente la entrada de vientos húmedos, presentando una pluviometría de 300 a 350 mm anuales.

Esta tierra goza de más de 3.000 horas de sol al año, idónea para el cultivo de la vid y la óptima maduración de la uva.

THE ENVIRONMENT

La Mancha is an area that due to its microclimate, inflow of humid winds is rare, presenting a rainfall of 300 to 350 mm per year.

This land enjoys more than 3,000 hours of sunshine per year, ideal for the cultivation of the vine and the optimum ripening of the grapes.



EL VINO

El cultivo del vino es por tradición parte de las gentes de estas tierras. En la cultura del vino están basadas muchas de las costumbres, fiestas y literatura del pueblo manchego.

Los orígenes documentados de la viticultura en La Mancha datan los siglos XII-XIII, aunque algunos los remontan a la época romana.

La viticultura es la principal actividad económica de los municipios que conforman la Denominación de Origen La Mancha.

WINE

The cultivation of wine is traditionally part of the people of these lands. Many of the customs, festivals and literature of the Manchego people are based on wine culture.

The documented origins of viticulture in La Mancha date back to the 12th-13th centuries, although someone say that the La Mancha vineyards date back to Roman times.

Viticulture is the main economic activity of the municipalities that make up the Designation of Origin La Mancha.



Varietal es, en enología, el vino elaborado con un solo tipo de uva de forma mayoritaria. La legislación de la Unión Europea considera varietales a los vinos que contienen más del 85% de la uva principal, por ejemplo cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, garnacha.

Varietal is, in oenology, the wine made with a single type of grape on a majority basis. In the European Union legislation, wines containing more than 85% of the main grapes are considered varietals, for example cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, garnacha.



Juventud

Vinos para **todos**
Wines for all tastes and



Color amarillo pálido, brillante con destellos verdosos. Aromas de intensidad media con recuerdo a frutas verdes. Gusto armonioso y ligero con grato final.
MARIDAJE: Bacalao, trucha marisco y pescados en general, así como quesos frescos y semicurados.

Pale yellow color, bright with greenish sparkles. Medium intensity aromas reminiscent of green fruits. Harmonious and light taste and pleasant finish.
PAIRING: Cod, seafood trout and fish as well as fresh and semi-cured cheeses.



Color amarillo pajizo, limpio y brillante. De intensa complejidad aromática que recuerda frutas tropicales (piña, plátano, melón). Muy amplio en boca, deja un largo, persistente y grato postgusto.
MARIDAJE: Bacalao, trucha, marisco y pescado en general.

Straw yellow color, clean and bright. Intense aromatic complexity reminiscent of tropical fruits (pineapple, banana, melon). Very wide in the mouth, leaves a long, persistent and pleasant aftertaste.
PAIRING: Cod, trout, seafood and fish in general.



Color pálido acerado, limpio y brillante. De aromas florales y gusto fresco y ligero pero con amplio postgusto.
MARIDAJE: Pescados, salsas dulces, mariscos y quesos tiernos.

Pale color steely, clean and bright. Of floral aromas and fresh and light taste but with wide aftertaste.
PAIRING: fish, sweet sauces, seafood and soft cheeses.

los gustos y momentos

moments



Color amarillo pálido con tonos verdosos. Aroma intenso y complejo con notas de frutas exóticas (maracuyá, pomelo y piña). Gusto seco, equilibrado y de paladar sedoso.

Pale yellow color with greenish tones. Intense and complex aroma with notes of exotic fruits (passion fruit, grapefruit and pineapple). Taste dry, balanced and silky palate.



Esmerada selección de uvas de la variedad verdejo, de color amarillo acerado con tonos verdosos, limpio y brillante. Aromas afrutados típicos de la variedad. Su gusto es equilibrado y en fases retronasales presenta amplio postgusto.

Careful selection of grapes of the Verdejo variety, steely yellow with greenish tones, clean and bright. Typical fruity aromas of truth. Its taste is balanced and in retronasal phases it presents wide aftertaste.



Color asalmonado brillante de gran limpieza. Recuerdos a frutos silvestres y fresas. Seco, fresco y equilibrado, con amplio postgusto.

Bright asalmonado color of great cleaning. Memories of wild fruits and strawberries. Dry, fresh and balanced, with a wide aftertaste.

MARIDAJE: salsas dulces, marisco, quesos tiernos, arroces y pastas. PAIRING: sweet sauces, seafood, tender cheeses, rice and pasta.



Profundo color granate con tonos rubíes, limpio y brillante. Aroma elegante con un intenso recuerdo a frutos rojos del bosque. Sabroso, estructurado y equilibrado gusto que persiste en boca. Presenta taninos elegantes y suaves. **MARIDAJE:** Carnes rojas, cocido, ganso y faisán.

Deep garnet colour with ruby tones, clean and bright. Elegant aroma with an intense memory of red berries. It has a tasty, structured and balanced taste that persists in the mouth. PAIRING: Red meat, stew, goose and pheasant.

Madera

vinos elegantes, con el **esmer**
Elegant wines, with the careful use of wood

Los vinos con crianza son los que pasan un tiempo en barricas de roble. El tiempo de permanencia de un vino tanto en barrica como en botella, determina que sea Crianza, Reserva o Gran Reserva. Dentro de la categoría de crianza están vinos tintos con un envejecimiento total mínimo de 24 meses, de los cuales al menos 6 deben ser en barrica.

The aging wines are the ones that spend time in oak barrels. The time of permanence of a wine in both barrel and bottle, determines whether it is Crianza, Reserva or Gran Reserva.

Into the category of aging are the red wines with a minimum total aging of 24 months, of which at least 6 must be in barrel.

CAMPOAMABLE CRIANZA

Color rubí con reflejos de cereza luminosos y atractivos. Aroma intenso, fino y afrutado. Presenta notas de vainilla, coco y especias perfectamente ensambladas que proceden de la madera de su crianza. Gusto cálido, sabroso y armonioso. **MARIDAJE:** carnes rojas y cochinillo, ganso, estofado, paellas con carne y quesos cremosos.

Ruby colour with bright and attractive cherry highlights. Intense, fine and fruity aroma. It presents notes of vanilla, coconut and perfectly assembled spices that come from the wood where it has taken place. Warm and harmonious taste.

PAIRING: red meat and piglet, goose, stew, paella with meat and creamy cheeses.



ado uso de las maderas

CAMPOAMABLE RESERVA

Vino de profundo color cereza con tonos teja, que presenta gran intensidad aromática a especias y frutos maduros del bosque, muy bien ensamblados con la madera. Su gusto es estructurado y aterciopelado, a la vez que persistente, lo que hace que resulte potente en la boca. Ideal para acompañar carnes rojas a la brasa, carne de caza y quesos curados.

Wine of deep cherry color with tile tones that presents great aromatic intensity of spices and ripe forest fruits very well assembled with wood. Its taste is structured and velvety as well as persistent, which makes it powerful in the mouth. Ideal to accompany grilled red meat, game meat and cured cheeses.



ALTOVELA SELECCIÓN

Tinto tempranillo. Color cereza limpio y brillante. Aroma fino y potente propio de la variedad, con notas de frutos rojos y negros y matices dulces y especiados. Equilibrado y suave, robusto de amplio extracto y con largo postgusto. MARIDAJE: carnes a la brasa, estofado, quesos maduros y caza.

Tempranillo red. Clean and bright cherry colour. Fine and powerful aroma typical of the variety, with notes of red and black fruits and sweet and spicy nuances. Balanced and soft, robust with a broad stratum and a long aftertaste. PAIRING: grilled meats, stew, mature cheeses and game.



CUMPLIDO CHARDONNAY

Amarillo dorado con tonos alimonados y muy brillante. Complejo en nariz, buena intensidad, frutas blancas, y aromas tostados y balsámico. En boca armónico y equilibrado. Mineral con retrogusto a tostados y cítricos. Buena integración de la madera. MARIDAJE: Ostras, ahumados, carnes poco grasas y quesos frescos.

Golden yellow with lemon tones and very bright. Complex nose, good intensity, white fruits, and toasted and balsamic aromas. Harmonious and balanced in mouth. Mineral with toasted and citrus aftertaste. Good integration of wood. PAIRING: Oysters, smoked, low fat meats and fresh cheeses.



Frizzante es una palabra italiana que se utiliza para definir un vino burbujeante.

Los vinos espumosos son frescos y divertidos. Se caracterizan por ser burbujeantes y la espuma se eleva rápidamente dentro de la copa.

Son vinos que han ganado mucha popularidad a lo largo de los años y se utilizan para cualquier ocasión y celebraciones.

Frizzante is an Italian word that is used to define a bubbly wine. Sparkling wines are fresh and fun. They are characterized by being bubbly and the foam rises quickly inside the cup. They are wines that have gained much popularity over the years and are used for any occasion and celebrations.



DESCARAO FRIZZANTE

Mosto parcialmente concentrado con 5,5% Vol.

COLOR: Presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos.

AROMA: Frutal y floral.

GUSTO: Fácil entrada, con un agradable dulzor y muy persistente en boca.

De acidez bien ensamblada.

MARIDAJE: aperitivos, quesos frescos y mariscos.

Partially concentrated must with 5.5% Vol.

COLOUR: It has a pale yellow colour with greenish tones.

AROMA: Fruit and floral.

TASTE: Easy entry, with a pleasant sweetness and very persistent in the mouth. Acidity well assembled.

PAIRING: snacks, fresh cheeses and seafood.

Alegria **vinos con desparpajo,** Sparkling wines, for any celebration

DESCARAO SEMIDULCE BLANCO

COLOR: Amarillo dorado, limpio y transparente.

AROMA: Intenso y fresco con notas a plátano y frutas tropicales.

GUSTO: Fresco y delicado gracias a su aguja natural.

Cierto dulzor aportado por la airén que confiere complejidad y estructura. Magnífica acidez que constituye su columna vertebral acompañada por cierta textura grasa.

MARIDAJE: ensaladas y aperitivos fríos.

COLOUR: Golden yellow, clean and transparent.

AROMA: Intense and fresh with notes of banana and tropical fruits.

TASTE: The palate is fresh and delicate thanks to its natural sparkle. A certain sweetness provided by the air that confers complexity and structure. Magnificent acidity that constitutes your spine accompanied by a certain fatty texture.

PAIRING: Salads and cold snacks.



para cualquier celebración

DESCARAO SEMIDULCE ROSADO

COLOR: Rosado intenso brillante de gran limpieza.

AROMA: En nariz predomina la fruta, principalmente frutos silvestres con recuerdos a fresas y frambuesas.

GUSTO: Fresco delicado y suave con estructura media. Agradable paso en boca, gracias a su aguja natural.

MARIDAJE: ensaladas y aperitivos fríos.

COLOUR: Intense bright pink of great cleanliness.

AROMA: The fruit predominates on the nose, mainly wild fruits with hints of strawberries and raspberries.

TASTE: Fresh delicate and soft with medium structure. Nice step in the mouth, thanks to its natural sparkle.

PAIRING: Salads and cold snacks.



DESCARAO SEMIDULCE TINTO

COLOR: Rojo intenso

y brillante de gran limpieza.

AROMA: Predominan los frutos silvestres, como fresas y frambuesas.

GUSTO: Fresco y delicado, de estructura media. Agradable paso en boca gracias a su aguja natural que le confiere complejidad y estructura. Magnífica acidez junto a cierta estructura grasa.

MARIDAJE: Ideal con ensaladas y aperitivos fríos.

COLOUR: Deep red, bright and clear.

AROMA: Wild fruits as strawberries and raspberries predominate.

TASTE: Fresh and delicate, medium structure. Pleasant in mouth thanks to its natural needle that confers complexity. Magnificent acidity with fat structure.

PAIRING: Ideal with salad and cold snacks.



ÑALO MACABEO ESPUMOSO BRUT

COLOR: Amarillo pálido y brillante.

AROMA: Presenta un aroma cítrico, floral y afrutado.

GUSTO: Fresco y suave. Su fina burbuja hace que el paso en boca resulte agradable y muy refrescante.

MARIDAJE: Ideal con mariscos, pescados, carnes blancas y postres.

COLOUR: Pale and brightly yellow.

AROMA: Citrus, floral and fruity.

TASTE: Fresh and smooth with a pleasant and very refreshing mid palate thanks to its fine bubble.

PAIRING: Ideal with seafood, fish, white meat and desserts.