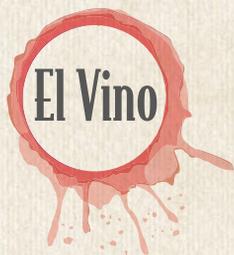


VINOS DE JAÉN



www.dipujaen.es

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



MARQUÉS DE CAMPOAMENO



Tinto con 12 meses en bodega de roble americano de las variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

NOTAS DE CATA

Color: rubí brillante, de capa media alta.

Nariz: gran sutileza con potentes aromas de fruta negra madura como grosellas, cuero y café con fondo ahumado y tostado.

Boca: voluminoso, estructurado y de paso marcado con taninos envolventes y sedosos. Graduación 13.5% Vol.

MARIDAJE

Asados potentes, setas, quesos semicurados.



BODEGAS CAMPOAMENO

La Bodega

El fértil suelo de la provincia de Jaén es el enclave de Bodegas Campoameno, la bodega con casi 20 años de antigüedad, se asienta en el municipio de Frailes, y desde el año 2003 posee la distinción "Vinos de la Tierra de la Sierra Sur de Jaén".

Polígono Industrial La Dehesilla. 23690 Frailes (Jaén)

+34 676353442

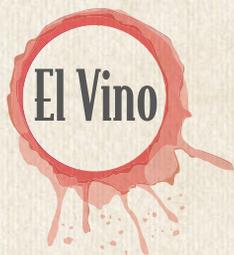
info@bodegascampoameno.es

<https://bodegascampoameno.es/>



VINOS
DE JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



ENTREDICHO APAÑAO

Tinto crianza con un pequeño toque de madera, añada 2021, ecológico y vegano.

Este vino está elaborado con las variedades: Tempranillo y Petit Verdot.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo ácido con matices púrpura.

Nariz: No hay fruta que se resista con este vino. Predominan las rojas aunque combinadas con las negras. El fondo es mineral y especiado. También balsámico.

Es diferente y auténtico. **NO TE CANSES DE AGITAR LA COPA.**

Boca: En boca catando a ciegas, es difícil ubicarlo. Tiene un ataque ligeramente dulce que te da pistas de la latitud de su origen, a mitad de recorrido te sorprende una acidez que te despista, es justita pero encaja en el conjunto, mientras va recorriendo la boca, la va llenando, como una avalancha, aunque de forma sutil.

MARIDAJE

Dieta Mediterranea.



VINOS BIO PEDRO OLIVARES

La Bodega

Pedro Olivares estableció su bodega y proyectos en 2008 con la visión de crear *vinos* biodinámicos que destacarían en todo el mundo.

Bodega que se asienta en un territorio rodeado de naturaleza y en el especial clima de la Sierra de Segura.

Avda. La Victoria, 4. 23360 La Puerta de Segura (Jaén)

+34 607861329

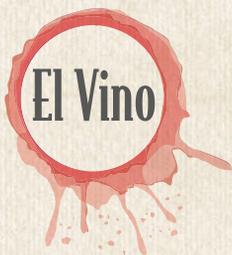
olivares.enologo@gmail.com

<https://vinosbiopedrolivares.com/>



VINOS
DE JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



TINTO COSECHA

Vino Tinto crianza mínimo 2 meses en botella.

Este vino está elaborado con las variedades:
Tempranillo 80%,
Cabernet Sauvignon 15% y
Merlot 5%.

NOTAS DE CATA

Color: rojo violáceo con una elevada limpidez y capa medio alta.

Nariz y sabor: vino franco con gran calidad, baja acidez, goloso en boca, intensidad positiva y persistencia armoniosa.

MARIDAJE

Capaz de compatibilizar con cualquier tipo de plato.



CASERÍA DE LOS ALFARJES

La Bodega

Bodega creada en 2020, es la única ubicada en la Sierra Mágina de Jaén. Con producción propia y artesanal de vino.

C. Carretera, 6, 23193 Arbuniel (Cambil) Jaén

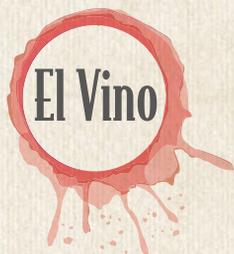
+34 645924887

alfarjes@telefonica.net



VINOS
DE JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



MARCELINO SERRANO

ETIQUETA ROJA



Tinto crianza con 36 meses de envejecimiento en barrica de roble francés de 6 años de antigüedad. Este vino está elaborado con las variedades: 60% Syrah y 40% Tempranillo.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo granate evolucionado con tonos y ribetes atejados. Vino maduro y viejo Tiene capa media. Brillante, limpio y sin posos.

Nariz: intensidad media alta. Olores muy maduros con recuerdos a brandis, coñac, canela con madera vieja, caramelos de cubalibre. Fruta pasificada, tipo ciruela negra pasa, cerezas en licor. Tostados de madera vieja.

Boca: vino maduro, entrada suave pero luego cuando permanece en boca delata su potencia por suavizar con el paso del tiempo en botella. Aparece esa uva pasificada y los recuerdos de los vinos añejos.

MARIDAJE

Se puede tomar en cualquier momento del día, incluso en el aperitivo.



VIÑEDOS Y BODEGAS MARCELINO SERRANO

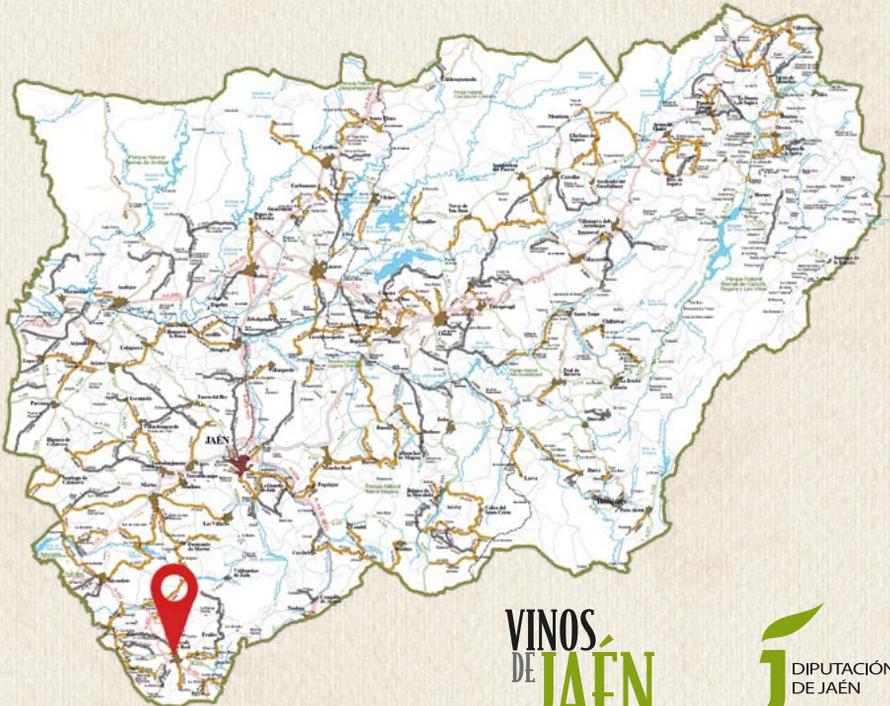
La bodega y los viñedos situados en una meseta a dos kilómetros de Alcalá la Real, se integran en el paisaje, parajes que han visto producir vinos desde la época árabe. Pertenece al selecto grupo con IGP "Vinos de la Tierra de la Sierra Sur de Jaén".

Avda. Iberoamérica, 27. 23680 Alcalá la Real, Jaén

+34 647626955

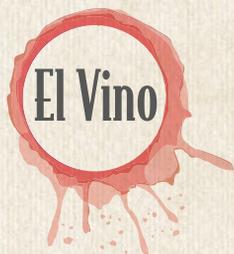
info@marcelinoserrano.com

<https://marcelinoserrano.com/>



VINOS
DE JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



TORRE DE HAMDÓN



Tinto crianza con 12 meses de envejecimiento en barrica de roble americano.

Este vino está elaborado con las variedades:
85% Tempranillo y
15% garnacha.

NOTAS DE CATA

Fase visual: vino limpio ,brillante con un bonito color rojo picota con ribetes cardenalicios.

Fase olfativa: en nariz destacan aromas a frutas rojas maduras como fresa y grosella.

Fase gustativa: en boca es suave y elegante, taninos dulces sin aristas.

MARIDAJE

Armoniza muy bien con la cocina tradicional jienense, siendo apropiado para acompañar entremeses, aperitivos, carnes blancas y quesos de media curación.



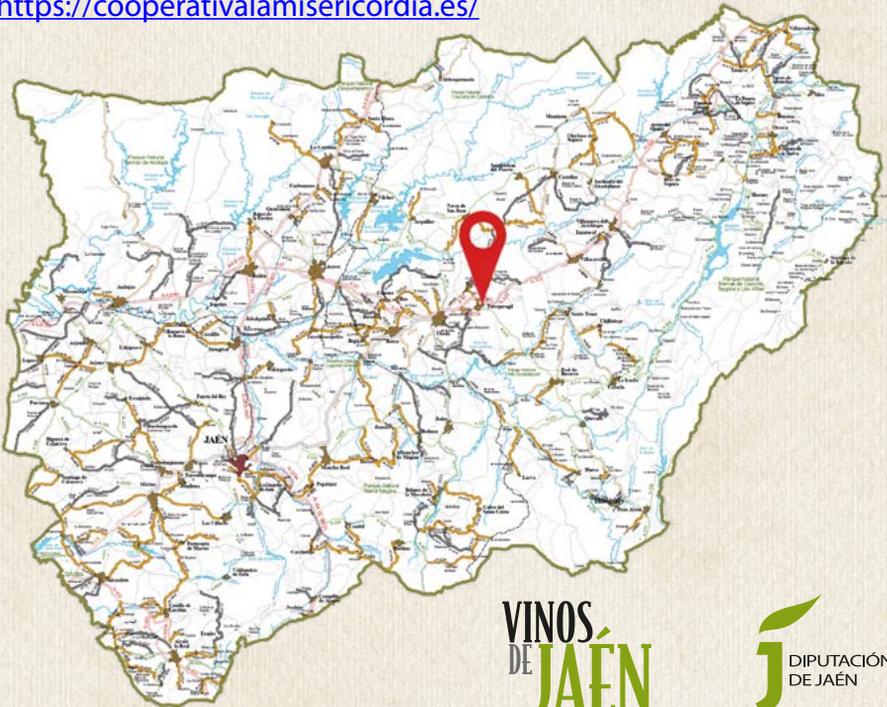
S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LA MISERICORDIA

La Cooperativa Nuestra Señora de la Misericordia nace a mediados del siglo pasado con la clara vocación de reunir a los viticultores de la zona para realizar un esfuerzo productivo en términos de cantidad y calidad, de presentación cuidada, los caldos de este municipio gozan de gran predicamento. Desde 2011 pertenece a la IGP "Vinos de la Tierra de Torreperogil".

Crta. Córdoba-Valencia, km.157. 23320 Torreperogil (Jaén)
953776162

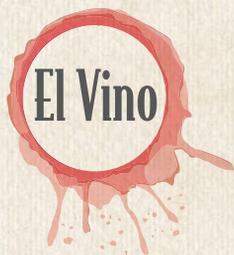
Coop.mise@hotmail.com

<https://cooperativalamisericordia.es/>



VINOS
DE JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



MALAOSTIA

Este vino está elaborado con las variedades: Shiraz y Merlot.

NOTAS DE CATA

Color: Brillante, con intenso color violeta, capa media-alta y lágrima densa con caída lenta.

Nariz: Agradable a violetas y frutos rojos, con toques de coco.

Boca: Suave, goloso, buena entrada y paso por boca, tanino elegante y suave, y un retrogusto a los aromas de violetas y frutos rojos.

MARIDAJE

Quesos curados, pescados azules, carnes blancas e incluso carnes rojas como el cabrito y cordero.



BODEGAS CEFRIÁN

La Bodega

Bodega pequeña, artesanal, producción muy mimada. Esta bodega se encuentra en Jamilena, en los inicios de la Sierra de la Grana, Jabalcuz.

Caldos únicos en la zona.

C. Virgen de la Estrella, 5, 23658 Jamilena, Jaén

+34 617444691

social@bogascefrian.com

<https://www.bodegascefrian.com/>



VINOS
DE JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



VINO TINTO ENVEJECIDO A DE ARMONÍA

Vino Tinto envejecido.

Este vino está elaborado
con las variedades:
80% Petit Verdot y
20% Syrah.

NOTAS DE CATA

Color: alta capa de tonos y color rubí con ribetes color teja, aportados por la crianza en madera y acentuados por el periodo de crianza en botella.

Nariz: Equilibrado entre aromas varietales y los aportados por la madera de roble, descacando los aromas balsámicos y torrefactos.

Boca: vino corpulento con tainicidad equilibrada y prolongado flavor en boca.

MARIDAJE

Ideal para asados, guisos, carnes rojas y pescados suculentos.



VINOS Y BODEGAS

VIÑAS TINTAS CAPELLANÍAS

La bodega Viñas Tintas Capellanías, debido al interés mostrado por el viticultor y enólogo José Luis Navarro Cruz, intenta recuperar y retomar una parte de la milenaria tradición cultural del vino en la zona. Las viñas se encuentran en las proximidades del Parque Natural de la Sierra de Andújar y del Santuario de Nuestra Señora Virgen de la Cabeza.

Crt. de Alcaparrosa km. 4,2. 23740 Andújar (Jaén)

+34 623002722

info@vinovitaca.com – <https://www.vinovitaca.com/>



VINOS
DE
JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



TÍO BANDIDO

Vino Tinto 3 meses en barrica.

Este vino está elaborado con la variedad.
100% Syrah.

NOTAS DE CATA

Color: Color rubi con tonos violaceos y
capa media alta.

Nariz: En el aroma destaca su honradez y
la presencia elegante de taninos. Aromas
a frutos rojos y tierra.

Boca: En boca tiene buena entrada con
cierta astringencia por su juventud.
Agradable retrogusto.

MARIDAJE

Muy versátil para maridar.



BODEGAS TNT

La Bodega

Bodega asentada en Valdepeñas de Jaén, en plena Sierra sur de Jaén, parajes naturales que dan unos caldos auténticos.

Valdepeñas de Jaén

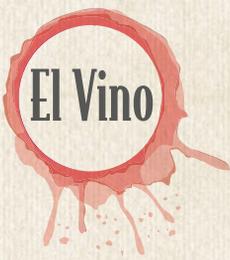
+34 652731228

rafaelmerello@gmail.com



VINOS
DE
JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN



VINO BLANCO BODEGAS HERRUZO

Vino blanco fino.

Este vino está elaborado con la variedad 100% Pedro Ximénez.

NOTAS DE CATA

Color: Color tostado con tonos madera.
Capa media.

Nariz: En el aroma destaca su suavidad, amontillado seco.

Boca: En boca tiene sabor complejo y equilibrado, con aromas a frutos secos y madera.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos de carne, guisos, quesos y tapas.



BODEGAS HERRUZO

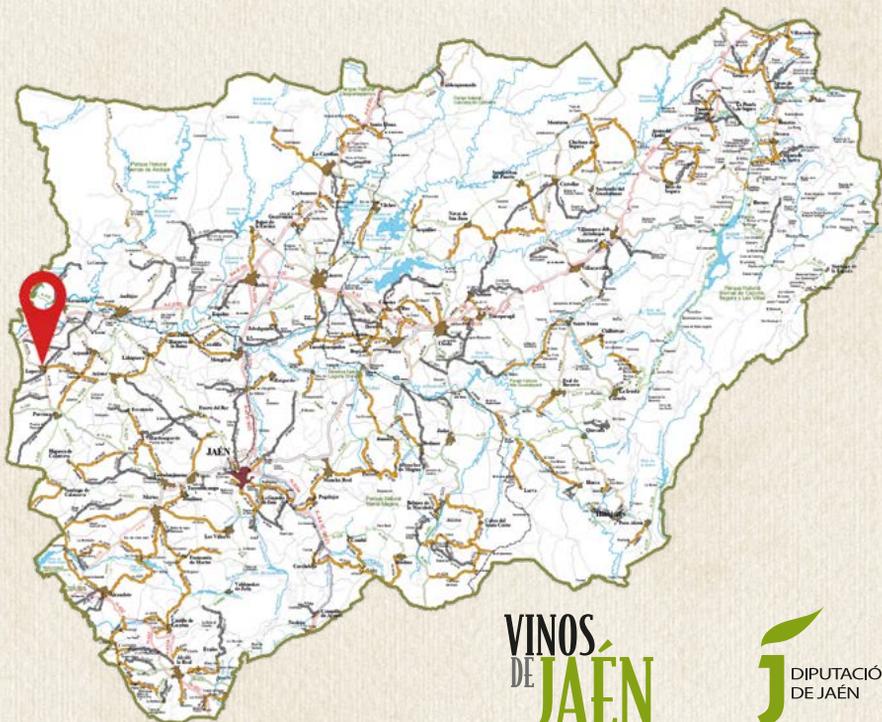
La Bodega

Única bodega que queda en la zona de Lopera, municipio que cuenta con una larga tradición vinícola, por lo que se conoce como "el pequeño Jerez".

Bodegas Herruzo, una de las más antiguas de la provincia de Jaén, produce vinos amontillado blanco, dulce Pedro Ximénez y tinto.

Calle Dr. Fleming, 11. 23780 Lopera (Jaén)

+34 953516264



VINOS
DE
JAÉN

DIPUTACIÓN
DE JAÉN

Degusta
Jaén[®]



www.degustajaen.com