

"Con todo mi amor y esmero
cultivo y elaboro de forma artesanal"



Paco Gonzalez

Bodegas Gonzalez Arranz - Nuestro Vino

Nuestro Vino



Joven



Crianza



Reserva 4 años



Reserva 9 años



Reserva 11 años

100% Tempranillo

Cepas bio en Mondejar - Bodega en Perales de Tajuña

Artesanalmente desde la cepa hasta tu mesa

Tinto Crianza 3 meses



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2013.

Nuestro vino bio - tinto Crianza 3 meses.

Tinto Crianza 18 meses



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2013.

Nuestro vino bio - tinto Crianza 18 meses.

Tinto Reserva 4 años



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2013.

Nuestro vino bio - tinto Crianza 48 meses

Tinto Reserva 9 años



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2008

Nuestro vino bio - tinto Crianza 9 años

Tinto Reserva 11 años



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2006

Nuestro vino bio - tinto Crianza 11 años

Listado de Nuestro Vino Artesano



BRONCE - Vino tinto Artesano JOVEN

3 meses en barrica, cosecha 2013.

NOTAS DE CATA:

VISUAL: Capa alta, color rojo cereza, limpio, brillante con glicerinas.

OLFATIVA: Olor fresco a frutos rojos, ciruela, con un toque de nuez.

GUSTATIVA: Entrada suave y fresca, equilibrado, ciruelas, guindas, picotas, con final algo seco y ligera acidez, buena persistencia.

Vino con estructura media con grandes pretensiones de crianza. Mejora decantando.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes y quesos suaves.



PLATA - Vino tinto Artesano CRIANZA

18 meses en barrica, cosecha 2013.

- NOTAS DE CATA:

VISUAL: Rojo picota, limpio brillante, capa alta, bastantes glicerinas

OLFATIVA: Cuero, mies cortada, recuerdos de frutos secos, avellana.

GUSTATIVA: Entrada suave, equilibrado, frutos secos avellana y nuez, suave tostados, paso agradable con ligera sequedad, final con ligero amargor, buena persistencia.

Decantar, suavemente y dejar reposar.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes, quesos y guisos.



ORO - Vino tinto Artesano RESERVA

4 años en barrica, cosecha 2013.

-NOTAS DE CATA:

VISUAL: Capa alta, limpio brillante, rojo picota, se aprecian glicerinas.

OLFATIVA: Frutos rojos, cerezas, se aprecia la madera.

GUSTATIVA: Entrada agradable, muy suave, elegante, frutos rojos, picotas, ciruelas, con buena persistencia y un retronasal donde se refuerzan las sensaciones.

Decantar, suavemente y dejar reposar.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes y quesos.

Los pedidos serán enviados en 48/72h tras la recepción del pedido.

Para que el pedido sea entregado se ha de pagar a contrareembolso.

Bodegas González Arranz, S.L.

pedidos y consultas:

617 74 41 59

" El vino es una de las cosas más civilizadas del mundo "

- Ernest Hemingway -

Listado de Nuestro Vino Artesano



Vino tinto RESERVA 9 años
9 años en barrica, cosecha 2008.

NOTAS DE CATA:

VISUAL: Capa alta, color rojo cereza, limpio, brillante con glicerinas.

OLFATIVA: Olor fresco a frutos rojos, ciruela, con un toque de nuez.

GUSTATIVA: Entrada suave y fresca, equilibrado, ciruelas, guindas, picotas, con final algo seco y ligera acidez, buena persistencia.

Vino con estructura media con grandes pretensiones de crianza. Mejora decantando.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes y quesos suaves.



Vino tinto RESERVA 11 años
11 años en barrica, cosecha 2006.

- NOTAS DE CATA:

VISUAL: -- Capa alta, color teja y bordes anaranjados limpio, brillo satinado, glicerinas.

OLFATIVA: Los primarios se aprecian tostados, madera balsámicos.
Los secundarios, madera vieja, tostados balsámicos, tabaco, suave canela.

GUSTATIVA: Entrada muy suave y sedosa, equilibrado, redondo, frutos secos, mermeladas muy elaboradas de ciruela y pasas, recuerdos a regaliz y nuez, balsámico, ligera madera vieja, buena persistencia. Retronasal suave, amplio y agradable.

MARIDAJE: Vino fino y muy elegante, propicio para degustar solo o maridado con viandas muy suaves, queso de untar, foie-gras, patés de oca.
Se debe decantar suavemente, como poco, dos horas antes de degustarlo y nunca por debajo de 18°C.

Los pedidos serán enviados en 48/72h tras la recepción del pedido.
Para que el pedido sea entregado se ha de pagar a contrareembolso.

Bodegas González Arranz, S.L.

pedidos y consultas:

617 74 41 59

" El vino es una de las cosas más civilizadas del mundo "
- Ernest Hemingway -



Contacto - 617 74 41 59
bodegasgonzalezarranz@gmail.com