

GLADIATOR

Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

Tipo de suelo: Franco arcillo arenoso con canto rodado y rodales calizos.

Paraje: La Moneda, finca Viña Santa Marina (Mérida).

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 26 años.

Producción por hectárea: 2.800 kg.

Grado alcohólico: 14,5%.

Vinificación: Grano entero, sin estrujar. Maceración pre-fermentativa en frío de dos días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona y crianza en barrica de roble francés, con tostado medio.

En Mérida, fundada con el nombre de Augusta Emérita, se lleva haciendo vinos desde los siglos I y IV d.C., como demuestra el yacimiento encontrado en las inmediaciones de nuestros viñedos. Esto, sumado a su clima continental con una ligera influencia atlántica, le otorgan una identidad única.

La familia de nuestro fundador, Álvaro de Alvear se fusiona con estos parajes, aportando su experiencia de más de 300 años haciendo vinos artesanales y transmitiéndolo de generación en generación.

Gladiator es un homenaje a sus orígenes, un vino intenso, largo y elegante, nuestro vino estrella.



SPATHA

Variedades: Syrah y Cabernet Sauvignon.

Tipo de suelo: franco arcillo arenoso con rodales calizos.

Paraje: Las Rozas de Grau, finca Viña Santa Marina (Mérida).

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 26 años.

Producción por hectárea: 3.100 kg.

Grado alcohólico: 14,5%.

Vinificación: Grano entero, sin estrujar. Maceración pre-fermentativa en frío de dos días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona y crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.

En Mérida, fundada con el nombre de Augusta Emérita, se lleva haciendo vinos desde los siglos I y IV d.C., como demuestra el yacimiento encontrado en las inmediaciones de nuestros viñedos. Esto, sumado a su clima continental con una ligera influencia atlántica, le otorgan una identidad única.

La familia de nuestro fundador, Álvaro de Alvear se fusiona con estos parajes, aportando su experiencia de más de 300 años haciendo vinos artesanales y transmitiéndolo de generación en generación.

Spatha aún aromas de fruta con suaves especiados.

EQUUS

Varietades: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Tipo de suelo: Franco arcillo arenoso.

Paraje: El Quicio y las Rozas de Crespo, finca Viña Santa Marina (Mérida).

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 22 años.

Producción por hectárea: 4.200 kg.

Grado alcohólico: 14%.

Vinificación: Grano entero, sin estrujar. Maceración pre-fermentativa en frío de dos días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación en depósitos inoxidable con levadura autóctona y crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano.

En Mérida, fundada con el nombre de Augusta Emérita, se lleva haciendo vinos desde los siglos I y IV d.C., como demuestra el yacimiento encontrado en las inmediaciones de nuestros viñedos. Esto, sumado a su clima continental con una ligera influencia atlántica, le otorgan una identidad única.

La familia de nuestro fundador, Álvaro de Alvear se fusiona con estos parajes, aportando su experiencia de más de 300 años haciendo vinos artesanales y transmitiéndolo de generación en generación.

Equus, nuestro caballo romano, combina impetuosas frutas con sutiles balsámicos, un vino muy elegante, con un gran equilibrio.

Variedad: Montúa.

Tipo de suelo: Arcillo pizarroso.

Paraje: El Bejico, Matanegra.

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 35 años.

Producción por hectárea: 5.500 kg.

Grado alcohólico: 11%.

Vinificación: Despalillado, estrujado, prensado y desfangado por frío. Fermentación durante 15 días a baja temperatura (a 12°) en depósitos de acero inoxidable.

Montúa es una variedad autóctona de Extremadura, siendo este el único vino blanco seco que se elabora actualmente con el 100% de esta variedad. Esto ayuda a que se mantengan los viñedos viejos de esta singular variedad en la comarca de Matanegra, situados a 760 metros de altitud sobre el nivel del mar.

Altara es un vino sutil y fresco, con aromas florales y tropicales. Un blanco único.



VIIGNIER VENDIMIA TARDÍA

Variedad: Viognier.

Tipo de suelo: Franco arcillo arenoso.

Paraje: La Serrana, finca Viña Santa Marina (Mérida).

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 24 años.

Producción por hectárea: 4.200 kg.

Grado alcohólico: 12,5%.

Vinificación: Vendimia tardía, hasta que la uva alcanza una alta concentración de azúcares.

Maceración pre-fermentativa en frío de cinco horas, fermentación en depósitos inoxidables a 12-14°C de temperatura. Se hace un trabajo sobre las lías durante treinta días para que aporten densidad y volumen.

Con esta variedad, originaria del valle del Ródano, de la que tenemos algo menos de dos hectáreas a los pies de la Sierra de la Moneda, elaboramos este vino tan especial, siendo el único Viognier vendimia tardía de España.

La familia de nuestro fundador, Álvaro de Alvear se fusiona con estos parajes, aportando su experiencia de más de 300 años haciendo vinos artesanales y transmitiéndolo de generación en generación.

Viognier Vendimia Tardía, un vino único, en el que se armonizan dulzura y juventud. A la altura de los grandes vinos dulces del mundo.



VIÑA SANTA MARINA ROSADO

Variedad: Merlot.

Tipo de suelo: Franco arcillo arenoso.

Paraje: Crespo, finca Viña Santa Marina (Mérida).

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 23 años.

Producción por hectárea: 4.700 kg.

Grado alcohólico: 12,5%

Vinificación: uva despalillada, maceración del mosto con las pieles durante cuatro horas, se sangra y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura máxima de 14° C.

Este rosado, tiene la particularidad de estar elaborado únicamente con la variedad Merlot, originaria del sudoeste de Francia, lo cual lo hace muy especial porque es el único elaborado así en nuestra zona.

La familia de nuestro fundador, Álvaro de Alvear se fusiona con estos parajes, aportando su experiencia de más de 300 años haciendo vinos artesanales y transmitiéndolo de generación en generación.

Viña Santa Marina Rosado, un vino fresco, ligero y muy agradable.

Variedad: Tempranillo.

Tipo de suelo: Franco arcillo arenoso.

Paraje: Las Rozas de Crespo y El Zarcillo.

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 30 años.

Producción por hectárea: 3.400 kg.

Grado alcohólico: 14%.

Vinificación: Despalillado y leve estrujado. Maceración pre-fermentativa en frío de 2 días a 14°C para la extracción de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona y crianza de 16 meses en barrica de roble francés y americano.

Este vino expresa las singularidades de la uva Tempranillo en nuestra latitud, con una vendimia temprana, en la que buscamos darle más protagonismo a la frescura frente a la madurez y aprovechando las ventajas de nuestro clima frente a enfermedades del viñedo, lo que nos permite trabajar con una viticultura tradicional y respetuosa con el medioambiente.

Torremayor 16 meses es un vino de corte clásico, hedonista, elegante y fino, con un gran equilibrio entre la fruta y la barrica.

TORREMAJOR 12 MESES

Variedad: Tempranillo.

Tipo de suelo: Franco arcillo arenoso.

Paraje: Las Rozas de Crespo y El Zarcillo.

IGP Vino de la Tierra de Extremadura.

Edad del viñedo: 24 años.

Producción por hectárea: 4.200 kg.

Grado alcohólico: 14%.

Vinificación: Despalillado y leve estrujado. Maceración pre-fermentativa en frío de 2 días a 14°C para la extracción de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona y crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Este vino expresa las singularidades de la uva Tempranillo en nuestra latitud, con una vendimia temprana, en la que buscamos darle más protagonismo a la frescura frente a la madurez y aprovechando las ventajas de nuestro clima frente a enfermedades del viñedo, lo que nos permite trabajar con una viticultura tradicional y respetuosa con el medioambiente.

Torremayor 12 meses es un vino para disfrutar, de trago largo y con abundante fruta.



TORRE MAYOR 4 MESES

Variedad: Tempranillo.

Tipo de suelo: Franco arcillo arenoso.

Paraje: Las Rozas de Crespo y El Zarcillo.

IGP Vino de la Tierra de Extremadura

Edad del viñedo: 20 años.

Producción por hectárea: 4.500 kg.

Grado alcohólico: 13,5%.

Vinificación: Despalillado y leve estrujado. Maceración pre-fermentativa en frío de 2 días a 14°C para la extracción de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona y crianza de 4 meses en barrica de roble francés y americano.

Este vino expresa las singularidades de la uva Tempranillo en nuestra latitud, con una vendimia temprana, en la que buscamos darle más protagonismo a la frescura frente a la madurez y aprovechando las ventajas de nuestro clima frente a enfermedades del viñedo, lo que nos permite trabajar con una viticultura tradicional y respetuosa con el medioambiente.

Torremayor 4 meses es un vino con mucha fruta, fresco, agradable y con buena tensión.