



Bodegas Ruiz Torres

Ctra. Ex 116 km 33,8
10136 Cañamero (Cáceres)
Tel: +34 927 369 027 email: info@ruiztorres.com



www.ruiztorres.com

CATALOGO

150 años elaborando vinos/
150 años Making Wines
1870-2020

VERDEJO de BRT

Vino blanco de la tierra de Extremadura. 13% Vol. Alc. Cosecha 2022

Tipo de uva: 100% Verdejo

Tipo de vino: Blanco Joven

Vinificación Uvas procedentes del viñedo llegan a la Bodega y se someten a una fermentación controlada a baja temperatura para controlar todo su potencial y expresión de la variedad.

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Bordelesa 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

White wine of the land of Extremadura. 13% Vol. Alc. Cosecha 2022

Type of grape: 100% Verdejo

Type of wine: Young white

Vinification Grapes from the vineyard arrive at the winery and subjected to a controlled fermentation at low temperature to extract all their potential and expression of the variety.

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft.

Vine training: wire-trained vines

Soil: Slate

Logistics: Bordelesa Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 45 °F

Bright straw yellow colour, with greenish reflections. The aroma is elegant, fresh and complex. It shows a marked fruity tone that includes peach, pear, grapefruit, and lemon, herbal aromas (fennel) with a mineral memory can also be perceived. In the mouth again appear the notes of fruit, Sweet and elegant with a soft touch of bitterness, typical of the Verdejo grape variety.

Pairing with pasta, rice dishes, fish, seafood, smoked foods and soft cheeses

Nota de cata// Servir a 7 °C

Color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. El aroma es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado que abarca melocotón, pera, pomelo y limón, también se aprecian aromas herbales (hinojo) con un recuerdo mineral. En boca de nuevo aparecen las notas de fruta, elegante con un suave toque de amargor, característico de la variedad verdejo.

Ideal para acompañar pastas, arroces, pescados, mariscos, ahumados, quesos suaves y jamón



MAR SUN

Bebida a base de vino blanco semidulce. 10% Vol. Alc.

Tipo de uva: 100% Pardina

Vinificación nuestras uvas pardinas procedentes del viñedo llegan a la Bodega y se someten a una fermentación controlada a baja temperatura para controlar todo su potencial, contiene restos de carbónico, dando lugar a unas ligeras burbujas, perceptibles en el paladar.

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Rhin 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Wine based drink white semi sweet. 10% Vol. Alc.

Type of grape: 100% Pardina

Vinification Our Pardina grapes from the vineyard arrive at the winery and subjected to a controlled fermentation at low temperature to extract all their potential. It contains trace of carbonic giving rise to slight bubbles, perceptible on the palate

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft

Vine training: wire-trained vines

Type of soil: Slate

Logistics: Rhin Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 45 °F

Pale yellow. Peach aroma, Mango. On the palate it is soft and fruity and with sweet touches

Ideal to take any time, cold, very soft.

Nota de cata// Servir a 7 °C

Color amarillo pálido, aromas a melocotón y mango. En boca es suave y afrutado y con toques dulces.

Ideal para tomar en cualquier hora, frío, muy suave



MAR ICE

Bebida a base de vino blanco semidulce. 10% Vol. Alc.

Tipo de uva: 100% Verdejo

Vinificación nuestras uvas verdejo procedentes del viñedo llegan a la Bodega y se someten a una fermentación controlada a baja temperatura para controlar todo su potencial, contiene restos de carbónico, dando lugar a unas ligeras burbujas, perceptibles en el paladar.

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Rhin 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Wine based drink white semi sweet. 10% Vol. Alc.

Type of grape: 100% Verdejo

Vinification Our Verdejo grapes from the vineyard arrive at the winery and subjected to a controlled fermentation at low temperature to extract all their potential. It contains trace of carbonic giving rise to slight bubbles, perceptible on the palate

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft

Vine training: wire-trained vines

Type of soil: Slate

Logistics: Rhin Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 45 °F

Pale yellow. Peach aroma, Mango. On the palate it is soft and fruity and with sweet touches

Ideal to take any time, cold, very soft.

Nota de cata// Servir a 7 °C

Color amarillo pálido, aromas a melocotón y mango. En boca es suave y afrutado y con toques dulces.

Ideal para tomar en cualquier hora, frío, muy suave



MAR ROSE

Bebida a base de vino Rosado semidulce. 10% Vol. Alc.

Tipo de uva: 100% Tempranillo

Vinificación De la variedad de uva Tempranillo procedentes de nuestros viñedos llegan a la Bodega y el contacto con la piel de la uva, pulpa, pepitas y mosto se producen en depósitos de acero inoxidable durante 2/3 días aproximadamente a una temperatura media de 10 °C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de las partes sólidas y fermenta a parte a una temperatura media de 16 °C

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Rhin 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Wine based drink rosé semi sweet. 10% Vol. Alc.

Type of grape: 100% Tempranillo

Vinification From the variety of Tempranillo grapes coming from our vineyard, arrive at the winery and contact with the skin of the grapes, pulp, pips and juice grape is produced in stainless steel tank for approximately 2/3 days at an average temperature of 50 °F. After this time, the juice grape is separated from the solid parts and fermented separately at an average temperature of 59°F.

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft

Vine training: wire-trained vines

Type of soil: Slate

Logistics: Rhin Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 45 °F

Pink with strawberry pink trim. Express in the nose the nuances that bring red fruits and strawberry candy. In mouth it is fresh for its acidity and silky for its sweetness. Soft
Ideal appetizers, white meat, pasta, pizza.

Nota de cata// Servir a 7 °C

Color rosa con ribete rosa fresa. Expresa en nariz los matices que le aportan los frutos rojos y el caramelo de fresa. En boca es fresco por su acidez y sedoso por su dulzor. Suave
Ideal para entremeses, carnes blancas, pasta y pizzas



MAR BLUE

Bebida Chic con 148 años de tradición española. 10% Vol. Alc.

¿Por qué Mar Blue? Porque no solo debe ser de calidad, sino que también debe ser delicioso y divertido cuando estamos juntos con amigos

Vinificación Partimos de la base de un vino de calidad blanco joven, semidulce de la variedad de uva Pardina. La bella tonalidad y el brillo es el resultado de la adición de pigmentos naturales (antocianos).

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Rhin 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Fashion Drink with 148 years of Spanish tradition. 10% Vol. Alc.

Why Mar Blue? Because we believe wine must not only be quality but, it must also be delicious and fun when we're together with friend

Vinification Based on young, semi-sweet white wine obtained from the Pardina grape variety the beautiful tonality and brightness are the result of natural pigments (anthocyanins) obtained from the skin of the Garnacha grape. A simple process: if we remove the red color from the violet peel, we're left with the blue

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft

Vine training: wire-trained vines

Type of soil: Slate

Logistics: Rhin Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 45 °F

The smell is reminiscent of white wine, fruity, semi-sweet, with hints of green apple.

Of light taste. It is also refreshing and easy to drink.

Ideal for wedding, parties, corporate events (especially if the company or subject has anything to do with the color blue) enticing young people into the wine world making wine based cocktails, accompanying desserts and certainly you will find many more great moments for Mar Blue with friends.

Nota de cata// Servir a 7 °C

En nariz recuerda al vino blanco, afrutado, semidulce, con recuerdos a manzana verde.

En boca es ligero, refrescante y fácil de beber.

Ideal para bodas, fiestas, eventos para atraer a los jóvenes al mundo del vino, hacer cocteles a base de vino, acompañar postres y seguramente encontraras muchos mas grandes momentos para disfrutar Mar Blue con amigos.



TRAMPAL

Vino tinto de la tierra de Extremadura. 14% Vol. Alc. Cosecha 2018

Tipo de uva: 100% Tempranillo

Tipo de vino: Crianza

Vinificación Las uvas de la variedad Tempranillo procedentes de nuestros viñedos fermentan con temperatura controlada a 26 °C, con una maceración previa de 3 días a 12 °C para extraer todo su potencial.

Envejecimiento: 6 meses en barrica de roble americano de 225 L

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Bordelesa 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Red wine of the land of Extremadura. 14% Vol. Alc. Cosecha 2018

Type of grape: 100% Tempranillo

Type of wine: Crianza

Vinification The grapes variety Tempranillo macerate for 3 days at 54°F, the grapes from our own vineyard ferment at a controlled temperature of 79 °F, in order to extract their full potencial.

Aging: 6 months in American oak Barrels (225Lts)

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft

Vine training: wire-trained vines

Soil: Slate

Logistics: Bordelesa Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 59 °F **Nota de cata// Servir a 16 °C**

Cherry red color, in its aroma the red fruit prevails with notes of vanilla, in the mouth it is light but persistent at the end.

Color rojo cereza, en su aroma prevalece la fruta con notas a vainilla, en la boca es ligero, pero persistente al final.

Pairing baked fish, pasta and cheese.

Ideal para acompañar pescados al horno, pastas y quesos



ATTELEA

Vino tinto D.O. Ribera del Guadiana. 14% Vol. Alc. Cosecha 2017

Tipo de uva: 100% Tempranillo

Tipo de vino: Tinto Roble

Vinificación fermentación con temperatura controlada a 26 °C, con una maceración previa de 3 días a 12 °C para extraer todo su potencial.

Envejecimiento: 6 meses en barrica de roble americano

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Bordelesa Alta 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Red wine D.O. Ribera del Guadiana. 14% Vol. Alc. Cosecha 2017

Type of grape: 100% Tempranillo

Type of wine: Red Semi Crianza

Vinification After macerating for 3 days at 54°F, the grapes from our own vineyard ferment at a controlled temperature of 79 °F, in order to extract their full potencial and varietal expression.

Aging: 6 months in American oak Barrels

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 800 m

Vine training: wire-trained vines

Soil: Slate

Logistics: High Bordelesa Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 59 °F **Nota de cata// Servir a 16 °C**

Intense cherry red color with a purple rim denoting its youth.

Powerful, expressive, varietal aroma combines in a perfect balance with the vanilla and toasted wood aroma of the oak wood. Fruity, tasty and balances.

Pairing sausages, stew, mild chese and pasta.

Color rojo cereza, con ribete violeta que expresa juventud.

Aroma varietal, potente, fresco y complejo, en combinación y equilibrio con aroma a vainilla y madera tostada cedidos por el roble. Sabroso, potente y equilibrado.

Ideal para acompañar embutidos, guisos, quesos suaves y pastas.





ATTELEA

Vino tinto D.O. Ribera del Guadiana. 14% Vol. Alc. Cosecha 2018

Tipo de uva: 80% Tempranillo. 20% Cabernet Sauvignon

Tipo de vino: Tinto Crianza

Vinificación fermentación con temperatura controlada a 26 °C, con una maceración previa de 3 días a 12 °C para extraer todo su potencial.

Envejecimiento: 12 meses en barrica de roble americano y roble francés, después 6 meses más en botella.

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m

Conducción del viñedo: espaldera

Tipo de suelo: Pizarra

Logística: Botella Bordelesa Alta 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Red wine D.O. Ribera del Guadiana. 14% Vol. Alc. Cosecha 2018

Type of grape: 80% Tempranillo. 20% Cabernet Sauvignon

Type of wine: Red Crianza

Vinification After macerating for 3 days at 54°F, the grapes from our own vineyard ferment at a controlled temperature of 79 F°, in order to extract their full potential and varietal expression.

Aging: 12 months in American and French oak Barrels. Then ages 6 more months in the bottle.

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 Ft.

Vine training: wire-trained vines

Soil: Slate

Logistics: High Bordelesa Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 59 °F

Intense cherry-red tone, with medium-high depth and purple rim.

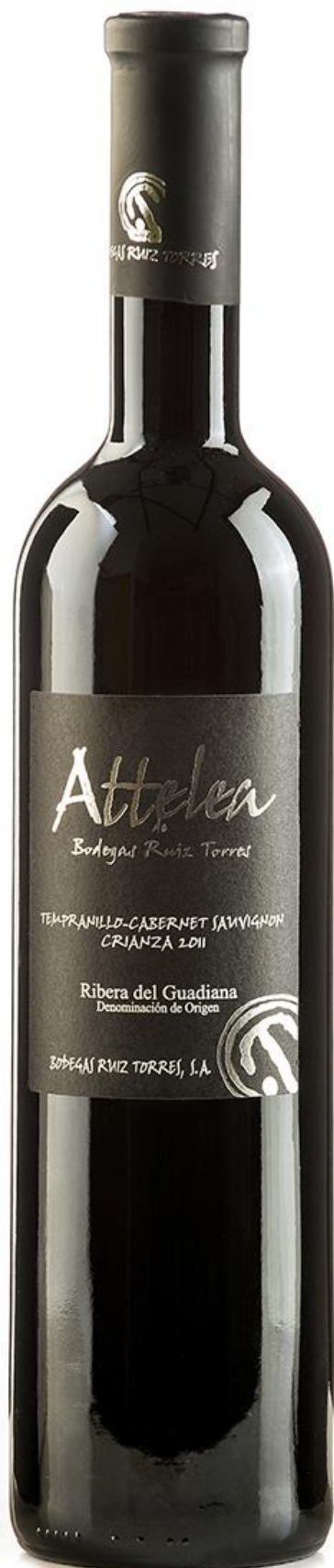
Complex aromas. Appropriate ageing ensures a good balance between the aromas contributed by oak the oak and ripe. Fruity varietal aromas of wild berries. This is an expressive wine in the mouth, full of flavours. Very harmonious palate

Pairing roasted meats, cheese and baked fish.

Nota de cata// Servir a 16 °C

El color es de un tono rojo cereza intenso, de capa media-alta con ribetes violáceos. De corte aromático complejo, la crianza ha sido equilibrada para obtener un buen balance de aromas cedido por el roble, respetando el toque de fruta madura y frutas del bosque. Vio expresivo en boca, muy sabroso. El posgusto es limpio y persistentes, con agradable recuerdo.

Ideal para acompañar carnes asadas, queso y pescados al horno



www.ruiztorres.com

CABERNET SAUVIGNON

Vino tinto de la Tierra de Extremadura. 14% Vol. Alc. Cosecha 2018

Tipo de uva: 100 % Cabernet Sauvignon

Tipo de vino: Tinto Crianza

Vinificación Seleccionamos de nuestros viñedos las mejores parcelas de uva Cabernet Sauvignon para elaborar uno de nuestros vinos mas emblemáticos, llegando a la bodega en el momento de óptima maduración, partimos de una fermentación controlada a baja temperatura durante una semana para extraer todo su potencial y la expresión de la variedad. Se macera y fermenta durante 20 días con frecuentes remontados con aireación.

Envejecimiento: 12 meses en barrica de roble americano y luego envejece 12 meses más en botella.

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m. **Conducción del viñedo:** espaldera. **Tipo de suelo:** Pizarra

Logística: Botella Bordelesa Tronconica 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Red wine of the land of Extremadura. 14% Vol. Alc. Cosecha 2018

Type of grape: 100% Cabernet Sauvignon

Type of wine: Red Crianza

Vinification We select from our vineyards the best acres of Cabernet Sauvignon grapes to make one of our most emblematic wines. Arriving at the winery at the moment of optimum maturity, we start with a controlled fermentation at low temperature for a week to extract all its potential and expression of the grapes variety. It's macerated and fermented for 20 days with frequent pumping over with aeration.

Aging: 12 months in American and French oak Barrels. Then ages 6 more months in the bottle.

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 Ft. **Vine training:** wire-trained vines **Soil:** Slate

Logistics: Truncated Cone Bordelesa Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 59 °F

Garnet red color. It's a wine with intense, vegetable, cocoa, anise and toasted wood notes. The palate is powerful structured and very intense.

Pairing sausages, red meats and game meats.

Nota de cata// Servir a 15 °C

Color rojo granate. Es un vino con aromas intensos, notas vegetales, cacao, anís, con tostados de la madera. En boca es potente, estructurado muy intenso.

Ideal para acompañar embutidos, carnes rojas y carnes de caza



SYRAH

Vino tinto de la Tierra de Extremadura. 14% Vol. Alc. Cosecha 2019

Tipo de uva: 100 % Syrah

Tipo de vino: Tinto Crianza

Vinificación Seleccionamos de nuestros viñedos las mejores parcelas de uva Syrah, llegando a la bodega en el momento de óptima maduración, partimos de una fermentación controlada a baja temperatura durante 5 días para extraer todo su potencial y la expresión de la variedad. Se macera y fermenta durante 20 días con frecuentes remontados con aireación.

Envejecimiento: 8 meses en barrica de roble americano y luego envejece 8 meses más en botella.

Localización: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, España.

Altitud: 800 m. **Conducción del viñedo:** espaldera. **Tipo de suelo:** Pizarra

Logística: Botella Bordelesa Truncocónica 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 120 cajas, 720 Botellas.

Red wine of the land of Extremadura. 14% Vol. Alc. Cosecha 2019

Type of grape: 100% Syrah

Type of wine: Red Crianza

Vinification We select from our vineyards the best acres of Syrah. Arriving at the winery at the moment of optimum maturity, we start with a controlled fermentation at low temperature for 5 days to extract all its potential and expression of the grapes variety. It's macerated and fermented for 20 days with frequent pumping over with aeration.

Aging: 12 months in American and French oak Barrels and then ages 6 more months in the bottle.

Location: Sierra de Guadalupe, Cáceres, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 Ft. **Vine training:** wire-trained vines. **Soil:** Slate

Logistics: Truncated Cone Bordelesa Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 120 cases, 720 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 59 °F

Intense cherry red color. In its aroma dominates the redfruit on a spicy background of licorice. Persistent in the mouth, with red fruit and spicy notes typical of the Syrah variety
Pairing Rice, red meats, deserts and especially with dark chocolate

Nota de cata// Servir a 15 °C

Color rojo granate. Es un vino con aromas intensos, notas vegetales, cacao, anís, con tostados de la madera. En boca es potente, estructurado muy intenso.

Ideal para acompañar embutidos, carnes rojas y carnes de caza





Bodegas Ruiz Torres

SIERRA DE GUADALUPE

Vino Espumoso D.O. Cava. Cava Semi Seco Blanco 11,5 % Vol. Alc.

Tipo de uva: Macabeo/Chardonnay

Vinificación Se recoge la uva en el momento óptimo. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15 °C y 17 °C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vino, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 17 °C) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un periodo de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 9 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales de este cava semi. Finalmente se tapa la botella con un tapón de corcho

Localización: Almendralejo, Badajoz, Extremadura, España.

Altitud: 800 m. **Conducción del viñedo:** espaldera. **Tipo de suelo:** Pizarra

Logística: Botella de Cava 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 90 cajas, 540 Botellas.

Sparkling wine D.O. Cava. Cava Semi White 11,5% Vol. Alc.

Type of grape:Macabeo/Chardonnay

Vinification The grapes is collected at the optimum moment. After destemming and pressing the grapes we obtain the must. We add the selected yeast and the musts ferment at a temperature between 15°C and 17°C. Once the fermentation process is completed and the wines stabilized, blending takes place and the resulting wine is bottled together with the tirage liquor (a mixture of sugar and yeast). The bottles are stored in underground cellars (at a constant temperature of 17°C) where a second fermentation occurs followed by a period of aging in contact with the yeast lees. In all, the wine will spends at least 9 months on the lees, after which ridding takes place (rotating the bottles to facilitate agglutination and subsequent elimination of sediments) and disgorging, when the deposits from the second fermentation are extracted and the expedition liquor is added a process that determines its semi dosage. Finally, the definitive cork is inserted into the bottle

Location: Almendralejo, Badajoz, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft. **Vine training:** wire-trained vines. **Soil:** Slate

Logistics: Cava Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 90 cases, 540 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 45 °F

Very pale straw yellow. A fine elegant mousse. Prominent on the nose are the typical fruity aromas of these traditional varietals. A pleasant, fresh and balanced mouth feel.

Ideal as an aperitif accompanying dried fruits and nuts savory pies, assorted canapes etc

Nota de cata// Servir a 7 °C

Color amarillo pajizo muy pálido. Burbuja fina y elegante en nariz predominan los aromas afrutados típicos de las variedades tradicionales, agradable, fresco y equilibrado.

Ideal como aperitivo acompañando frutos secos, tartas saladas y canapes variados etc



www.ruiztorres.com

Carretera Ex 116 Km. 33,8 Cañamero 10136 , Cáceres ,España (Spain) Tel. 0034927369027 info@ruiztorres.com



Bodegas Ruiz Torres

SIERRA DE GUADALUPE

Vino Espumoso D.O. Cava. Cava Brut Blanco. 11,5 % Vol. Alc.

Tipo de uva: Macabeo/Chardonnay

Vinificación Se recoge la uva en el momento óptimo. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15 °C y 17 °C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vino, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 17 °C) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un periodo de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 9 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales de este cava brut. Finalmente se tapa la botella con un tapón de corcho

Localización: Almendralejo, Badajoz, Extremadura, España.

Altitud: 800 m. **Conducción del viñedo:** espaldera. **Tipo de suelo:** Pizarra

Logística: Botella de Cava 750 ml. Caja 6 botellas. Europalet 90 cajas, 540 Botellas.

Sparkling wine D.O. Cava. Cava Brut White 11,5% Vol. Alc.

Type of grape: Macabeo/Chardonnay

Vinification The grapes is collected at the optimum moment. After destemming and pressing the grapes we obtain the must. We add the selected yeast and the musts ferment at a temperature between 15°C and 17°C. Once the fermentation process is completed and the wines stabilized, blending takes place and the resulting wine is bottled together with the tirage liquor (a mixture of sugar and yeast). The bottles are stored in underground cellars (at a constant temperature of 17°C) where a second fermentation occurs followed by a period of aging in contact with the yeast lees. In all, the wine will spends at least 9 months on the lees, after which ridding takes place (rotating the bottles to facilitate agglutination and subsequent elimination of sediments) and disgorging, when the deposits from the second fermentation are extracted and the expedition liquor is added a process that determines its brut dosage. Finally, the definitive cork is inserted into the bottle.

Location: Almendralejo, Badajoz, Extremadura, Spain.

Altitude: 2625 ft. **Vine training:** wire-trained vines. **Soil:** Slate

Logistics: Cava Bottle 750 ml. Case 6 bottles. Europallet 90 cases, 540 Bottles.

Tasting notes// Recommended temperature 45 °F

Bright yellow color, with greenish reflection. With plenty bubbled, fine bubbled memories from the bakery, fresh moderate acidity and very expressive and fruity snacks, foie gras, oysters and caviar toast with butter and a snack for special occasions.
This cava also may accompany clams and fish.

Nota de cata// Servir a 7 °C

Color amarillo con reflejos verdosos burbuja fina con rosario continuo. Recuerda a pan recién salido de horno. En boca se aprecia una acidez bien equilibrada con el contenido alcohólico y en el retronasal nos recuerda los aromas frutales. Acompañar una copa de cava con aceitunas, patatas fritas, gambas, calamares, jamón y queso. También será perfecto complemento de foie-gras, caviar y pescado



Bodegas Ruiz Torres

VERMOUTH DE BODEGAS RUIZ TORRES

Es una Bebida a Base de Vino, alcohólica, amarga y aromatizada

Vinificación: Vino de la variedad Tempranillo tinto, macerado en frío junto con hierbas aromáticas y plantas

15% alc. Vol.

It is a drink, made with wine, alcoholic, bitter and aromatic

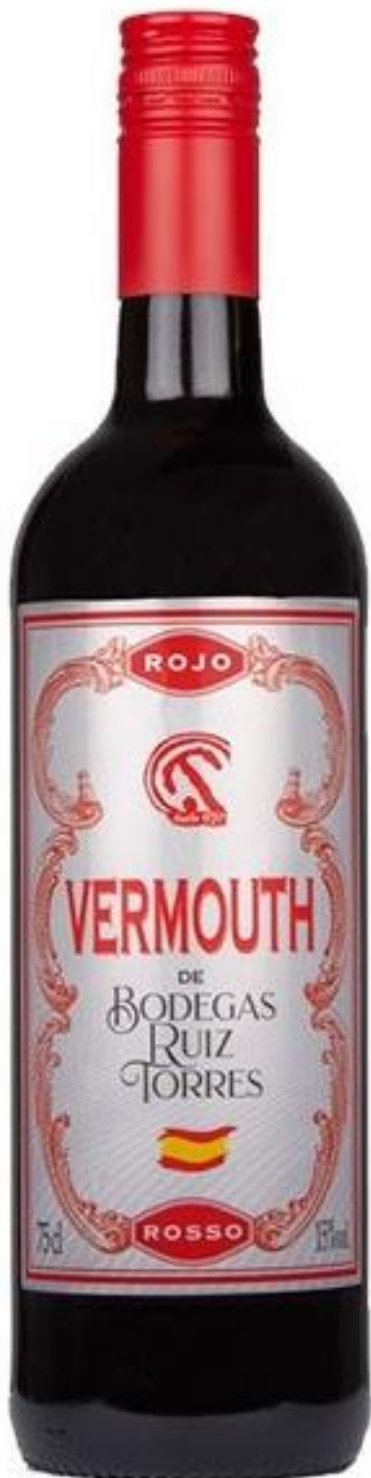
Vinification Red Tempranillo wine,
Cold macerated with herbs and plants.

Tasting notes// Recommended temperature 59 °F

Herbal aroma deep, very well combined with the wine

Nota de cata// Servir a 15 °C

Profundo aroma herbal muy ensamblado con el vino, con elegante amargor final, sutil.



PITARRA CHUDIN



Vino con gran tradición . 12 % Vol. Alc

Vinificación:

Fermentación y maceración con los hollejos siguiendo el método tradicional de elaboración de la Zona de Cañamero. Que le dan las peculiaridades típicas de un vino de Pitarra. Muy popular desde sus orígenes.

Nota de Cata:

Color Guinda, con aroma intenso a los vinos de Pitarra, con notas especiadas y algo balsámicas, en boca es vinoso y con recuerdos a avellana tostada y pimentón.

Vino honesto, sin trampas. Sencillo, sin complejidades. Para mí ese es su valor. Bonito rojo rubí brillante, muy limpio, capa baja. Olor extraño que desaparece aireando, después herbáceos y salinos. En boca entra bien, glicérico, frutal corto postgusto, algo ácido. Precio adecuado. Me trae recuerdos del vino a granel que compraba mi padre hace muchísimos años. En su contexto, un vino correcto para comidas de diario en casa. **(cata de Julian Olmo)**

RUIZ TORRES AWARDS

Verdejo de bodegas Ruiz Torres 2021:

- VinEspaña 2022 Medalla Gran Oro
- Virtud 2022 Medalla Oro
- Premios Mezquita 2022 Medalla Oro.

Attelea Crianza 2018

- VinEspaña 2022 Medalla Oro.

Cabernet Sauvignon de BRT 2017

- Premios Mezquita 2022 Medalla Oro.

Trampal

- Guía Peñin 85 Puntos.

Syrah de Brt 2016

- Medalla de Oro , Cata Gilbert & Galiart , France 2020 .

Cabernet Sauvignon de Brt 2017

- Medalla de Oro , Cata Gilbert & Galiart , France 2020.

Verdejo de Brt 2019

- Medalla de plata , Cata Gilbert & Gallart , France 2020.

Syrah de Ruiz Torres 2017

- Medalla de Oro Monovino 2020.

Cabernet Sauvignon de Ruiz Torres 2016

- Medalla de Plata Monovino 2020, celebrado en Madrid , Febrero 2020

Verdejo de Ruiz Torres 2019

- Medalla de Oro Monovino 2020, celebrado en Madrid , Febrero 2020

Verdejo de Ruiz Torres 2019

- Medalla de Plata Bacchus 2020, celebrado en Marzo, en Madrid 2020.
- Medalla de Oro , VIRTUS 2020. Celebrado en Febrero 2020 en Lisboa.

Verdejo 2018

- Medalla de Oro. Concurso Internacional de Vinos de Marbella, Septiembre 2019.

Attelea Crianza

- Gran CINVE Febrero 2018.

Cabernet Sauvignon

- Bacchus Oro , Marzo 2018.
- Medalla GRAN ORO , Madrid , Enero 2017.

Verdejo Ruiz Torres

- CINVE de Plata , Febrero 2018.
- Medalla de Oro , Premios Monovino , Madrid , Enero 2017.
- Medalla de Oro , Premio Mezquita 2016, Córdoba
- Medalla de Oro , Premio Monovino 2016 , Madrid , España
- Medalla de Plata , Premio Catavinum, World Wine & Spirits Competition 2016 , Victoria, Gasteiz .
- Medalla de Oro , Premio Monovino 2017, Madrid.
- Medalla de Plata , Premio Mezquita 2017, Córdoba
- Medalla de Plata , Premio Concurso Mondial de Bruxelles 2017 , Bélgica
- Medalla Oro, Premio Museo de las ciencias del Vino 2017,Almendralejo Badajoz

Syrah Ruiz Torres

- Medalla de Plata , Premio Catavinum, World Wine & Spirits Competition 2016 , Victoria, Gasteiz ,España 2016.
- Medalla de Plata , Premio Mezquita 2017, Córdoba ,España
- Medalla Plata , Premio Monovino 2017, Madrid España.

Cabernet Sauvignon Ruiz Torres

- Medalla de Oro, Premio Monovino 2016, Madrid, España.
- Medalla de Plata , Premio Catavinum World Wine & Spirits Competition 2016
- Medalla de Plata , Premio Monovino 2017, Madrid ,España

Attelea Tinto Roble

- Medalla de Oro , Premio Monovino 2016, Madrid, España.
- Medalla de Oro , Premio Monovino 2017, Madrid, España.

Anteros Tinto

- Premio Medalla Oro , Premio Concurso Museo de las ciencias del Vino 2017, Almendralejo, Badajoz.

Otros vinos premiados

- Medalla de Oro. Cabernet Sauvignon de BRT Concurso Monovino, Celebrado en Madrid en Marzo de 2015.
- 1er Premio al Mejor Blanco de vinos de Extremadura Verdejo 100% de Bodegas Ruiz TorresVinos Del Museo, celebrado en Almendralejo (Badajoz) en Abril del 2015.
- Medalla de Oro, Verdejo 100% de Bodegas Ruiz TorresPremios Mezquita , celebrado en Córdoba en Octubre de 2014.
- 1er Premio. Ruiz Torres VerdejoFiesta de la Chanfaina 2014. Fuente de Cantos (Badajoz)
- Premio a la mejor Presentación. Ruiz torres Cabernet SauvignonFiesta de la Chanfaina 2014 .Fuente de Cantos (Badajoz)
- 1 er Premio. Vino Crianza Ruiz Torres Cabernet SauvignonMuseo del Vino de almendralejo 2014.
- 1er Premio. Tinto Crianza, ATTELEA 2006Concurso Vinos del Museo de Almendralejo marzo 2010
- 1er Premio. Tinto Crianza ATTELEA 2006Concurso de la Chanfaina Fuente de Cantos abril 2010
- 1 er Premio. Blanco Joven ATTELEA 2009Concurso de la Chanfaina Fuente de Cantos abril 2010
- Premio a la Constancia empresarial "Bodegas Ruiz Torres S.A." Junta de Extremadura.Mérida 7 de marzo de 2007
- Premio ZARCILLO DE ORO 2005. ATTELEA CRIANZA 2001.Valladolid 16 de mayo 2005
- Premio Empresario del Año 2004. Antonio Ruiz Torres. Periódico Extremadura junio 2004
- International Wines Competition. Turquía., Cabernet Sauvignon 1998Ankara 18 de abril 2000
- Vinandino Concurso Internacional de Vinos. Medalla de Plata Felipe Ruiz 1992. Mendoza (Argentina) 28 de noviembre 1999
- Grupo Empresarial Eroski. 1er Premio, Mejor Bodega de ExtremaduraCáceres 1998
- Bacchus 1998 Medalla de Bronce., Trampal Tinto Crianza 1993Madrid 15 de diciembre 1998
- International Wines Competitions. Turquía, Trampal 1993Ankara 15 de abril 1996
- Radio Turismo. Medalla de Oro 1995, Trampal Tinto Crianza 1990Madrid 12 de noviembre 1995
- Radio Turismo. Medalla de Oro 1995, Felipe Ruiz Reserva 1990Madrid 12 de noviembre de 1995
- Selections Mondiales 2000. Medalla de Bronce, Felipe Ruiz 1992Montreal 15 de abril de 1994
- Vino Ljubljana (Slovenia). Diploma de Honor, Felipe Ruiz 1990Ljubljana 12 de mayo de 1993
- Cata Concurso Semana de Vinos Extremadura. 1er Premio,Trampal 1989Almendralejo 6 de mayo de 1993
- Cata Concurso Semana de vinos Extremadura. 1er Premio, Cepa de Cañamero••Almendralejo 7 de mayo de 1992