



BODEGAS EL INICIO

Tus vinos, para disfrutar



<https://bodegaselinicio.com>

Teléfono: 947 51 58 84



Gama Premium

<https://bodegaselinicio.com>

Teléfono: 947 51 58 84



BODEGAS EL INICIO



CARACTERÍSTICAS

Viñedos desde 1940. Pagos La Guinda y Los Colmillos; localizados en Morales de Toro, Zamora, Castilla y León.

Suelos: franco arenosos. **Altitud** aproximada: 700 metros.

Varietades: Tinta de Toro (90%), Petit Verdot (6%), Garnacha (4%).

Vendimia manual con mesa de selección.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros y afinado en fudre de 2.500 litros.

Fecha de embotellado: 01.06.2022. Tapón de corcho natural.

Producción: 3.116 botellas numeradas.

2020: cosecha perfectamente equilibrada por las lluvias anuales, la acidez y el contenido en azúcares en el momento de recolección de nuestra uva, de calidad EXCELENTE.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 27.03.2023)

Color: atractivo color rojo picota, intenso, limpio y muy brillante, con destellos púrpuras en el ribete.

Nariz: matices complejos (fruta fresca, balsámicos y minerales) debido a su paso por la madera francesa, perfectamente integrada. Destaca por su franqueza y elegancia.

Boca: sedoso pero ante todo sabroso, característica buscada en este vino. Taninos elegantes y nobles que auguran una larga vida. Paso amplio y largo postgusto.

Maridaje: cocina castellana, platos de cuchara, estofados, carnes blancas, carnes rojas, caza, arroces elaborados y pescados grasos.

OTROS

Reconocimientos: WEIN + MARKT 2022: 92 puntos; Guía ADN Verema 2023: 92 puntos.

Alérgenos: contiene sulfitos.

Valor energético: 87 Kcal / 100 ml

°Alc: 15,2%Vol

Az. reductores: 3,9 g/l

Ac. Total: 5,3 g/l

SO2 T: 43 mg/l



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>





ADMIRACIÓN SELECCIÓN ESPECIAL 2019

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

"Un gran vino" por Ángel Luis Margüello



CARACTERÍSTICAS

5,12 hectáreas de viñas viejas distribuidas en 8 pequeñas parcelas, en 3 zonas diferentes de Ribera del Duero: Peñafiel (Valladolid), Quintana del Pidio y Fuentelcesped (Burgos).

Suelos: calizos y franco-arcillosos, dependiendo de la parcela.
Altitud de 870 a 950 metros.

Variedad: Tempranillo 100%.

Instalaciones propias y exclusivas para la elaboración de este vino. Vendimia manual con mesa de selección.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés de 300 litros y procedencia Tronçais. Al menos otros 12 meses en botella.

Fecha de embotellado: 01.07.2021. Tapón de corcho natural.

Producción: 10.236 botellas de 0,75 litros + 345 botellas Magnum + 50 botellas doble Magnum.

2019: es la cosecha idónea para vinos de guarda por sus bajas precipitaciones, sus matices de clima continental y su poco rendimiento de uva. Ofrece vinos con alta intensidad aromática de frutas negra y roja, carnosos, elegantes y equilibrados. Añada calificada como Excelente por el CRDO.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 14.12.2023)

Color: de colores púrpura con matices picota, se presenta como un vino de capa alta.

Nariz: aparecen aromas de fruta fresca (roja y negra) y florales (violetas) seguidos de los sutiles y elegantes que origina su crianza: especiados y balsámicos con un toque mineral de tinta china.

Boca: untuosa, elegante, con tanino maduro y aterciopelado y un largo postgusto.

Maridaje: cordero lechal asado al horno, carnes rojas, estofados, embutidos e incluso pescados azules y quesos, así como platos elaborados de la alta cocina.

OTROS

Reconocimientos: SFIWC DOBLE ORO 2023; 50 Great Red Wines of the World ORO 2023 (97 puntos); Decanter PLATA 2023 (90 puntos); Sakura Japan ORO 2022; Cathay Pacific Hong Kong Int. Wine&Spirits Competition PLATA 2020; Teksom International BRONCE 2020; 90 puntos Tim Atkin (MW). 95 puntos guía ADN VEREMA 2023.

Alérgenos: contiene sulfitos.

Valor energético: 79 Kcal / 100 ml

°Alc: 14,5%Vol Az. reductores: 2,5 g/l Ac. Total: 5,0 g/l SO2 T: 38 mg/l



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>



Gama Media

<https://bodegaselinicio.com>

Teléfono: 947 51 58 84



BODEGAS EL INICIO

RIVENDEL

TERCER AÑO 2021

RI
BE
RA
DEL
DUERO



CARACTERÍSTICAS

Viñedos de más de **40 años** de antigüedad en torno a Fuentecén, Fuentelcesped (Burgos) y Peñafiel (Valladolid).

Suelos: franco-arcillosos. **Altitud:** de 820 a 910 metros.

Variedad: Tempranillo 100%.

Vendimia manual y criomaceración pre-fermentativa. Vinificación natural con sus propias levaduras y mínimo intervencionismo.

Crianza: 12 meses en barricas de 225 litros de roble francés (70%) y americano (30%) con tostado medio. Al menos otros 12 meses en botella.

Fecha de embotellado: 07.08.2023. Tapón de corcho natural.

Producción: 35.253 botellas de 0,75 litros.

2021: tras una primavera fría y lluviosa, la cepa acumuló agua para los meses posteriores, que junto a un verano cálido, provocó un ciclo vegetativo óptimo y una cosecha excepcional en una vendimia marcada por la absoluta tranquilidad. Añada calificada como Excelente por el CRDO Ribera del Duero.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 05.10.2023)

Color: capa alta y brillante de color rojo intenso con matices picota.

Nariz: potente, con aromas muy complejos con frutas frescas rojas y negras. Matices minerales. Tras su oxigenación también se aprecian notas de café, chocolate negro, con matices especiados y balsámicos.

Boca: fresca, con tanino suave, elegante, sedoso. Final sabroso, aterciopelado y largo postgusto.

Servicio: 15° a 18 ° (12° en verano para satisfacer el gusto del consumidor). Protegerlo de la luz solar. Se recomienda su decantación.

Maridaje: carnes rojas, embutidos, quesos y tapas en general.

OTROS

VINO NUEVO, primera añada en el mercado.

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** (100 ml) 330 kJ / 79 kcal.

°Alc: 14,4%Vol Az. totales: 2,7 g/l Ac. Total: 4,9 g/l SO2 T: 54 mg/l

D.O. RIBERA DEL DUERO: 339 bodegas y 26.123 hectáreas. Repartidas en las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria (Castilla y León, España). Creada en 1982. Clima continental; veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación y gran oscilación térmica (de -20° a 42°C), originan una uva de excelente calidad, pequeño tamaño, piel gruesa y maduración tardía. Suelos formados por capas de arenas limosas o arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones calcáreas. La variedad principal es la uva Tempranillo (Tinta del País o Tinto Fino).



BODEGAS EL INICIO

Pnohe: +34 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>



RIVENDEL

CRIANZA 2020

RI
BE
RA
DEL
DUERO



CARACTERÍSTICAS

Viñedos de unos **40 años** de antigüedad en torno a Fuentecén (Burgos).

Suelos: franco-arcillosos. **Altitud** media: 820 metros.

Variedad: Tempranillo 100%.

Vendimia manual y criomaceración pre-fermentativa.

Crianza: 12 meses en barricas de 225 litros de roble americano y francés con tostado medio. Al menos otros 12 meses en botella.

Fecha de embotellado: 15.06.2022. Tapón de corcho natural.

Producción: 35.000 botellas de 0,75 litros.

2020: es una cosecha típica de Ribera del Duero, de clima continental, pero con un carácter más atlántico para esta añada. Ofrece vinos frescos, afrutados y poco pesados; de color abundante; intensos y limpios en nariz; equilibrados en boca con tanino medio y alcohol moderado.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 22.06.2023)

Color: rojo intenso con matices picota, con capa alta y brillante.

Nariz: aromas muy complejos con fruta fresca y matices minerales. Tras su oxigenación también se aprecian matices especiados y balsámicos.

Boca: elegante, con tanino suave y compleja estructura. Final sabroso, aterciopelado y largo postgusto.

Servicio: 15° a 18 °. Se recomienda su decantación.

Maridaje: carnes rojas, embutidos, quesos y tapas en general.

OTROS

Reconocimientos: Decanter Roble BRONCE 2022; Zarcillo ORO 2021; SFIWC (San Francisco Int. Wine Competition) BRONCE 2021; Teksom International BRONCE 2021; Cathay Pacific Hong Kong Int. Wine&Spirits Competition BRONCE 2020.

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** 82 Kcal / 100 ml

°Alc: 14,3%Vol Az. reductores: 2,5 g/l Ac. Total: 5,0 g/l SO2 T: 72 mg/l

D.O. RIBERA DEL DUERO: 339 bodegas y 26.123 hectáreas. Repartidas en las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria (Castilla y León, España). Creada en 1982. Clima continental; veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación y gran oscilación térmica (de -20° a 42°C), originan una uva de excelente calidad, pequeño tamaño, piel gruesa y maduración tardía. Suelos formados por capas de arenas limosas o arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones calcáreas. La variedad principal es la uva Tempranillo (Tinta del País o Tinto Fino).



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>



elas

CRIANZA EN LÍAS 2022

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR



CARACTERÍSTICAS

Viñedos emparrados de granito, de unos 40 años de antigüedad en Portas, subzona Val do Salnés (Pontevedra). Minifundio extremo con rendimiento de 7.300 kg/ha en esta añada.

Suelos: graníticos franco-arenosos. **Altura** máxima de 100 metros.

Variedad: Albariño 100%.

Vendimia manual y maceración pre-fermentativa.

Crianza sobre sus lías de 4 meses.

Fecha de embotellado: 28.03.2023. Tapón de corcho técnico colmatado.

Producción: 13,578 botellas numeradas.

2022: es una cosecha típica atlántica, tranquila, con uva de elevada calidad, perfecto estado de madurez y una buena graduación alcohólica.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 30.03.2023)

Color: limpio, brillante; amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Nariz: gran intensidad a frutas de hueso como melocotón, pera de agua y también a flores blancas. Fino y elegante.

Boca: elegante, fresco, con sensaciones frutales, graso y envolvente.

Servicio: 7º a 9º.

Maridaje: sopas, platos a base de verduras, arroces, sushi, cualquier tipo de pescado blanco y en especial marisco.

OTROS

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** 75 Kcal / 100 ml

°Alc: 13,0%Vol Az. reductores: 4,0 g/l Ac. Total: 7,8 g/l SO2 T: 168 mg/l

D.O. RÍAS BAIXAS: 179 bodegas y 4.321 hectáreas. Galicia, España. Se compone de 5 subzonas: Condado do Tea, O Rosal, Ribeira do Ulla, Soutomaior, y Val do Salnés. Creada en 1988. Su terroir lo convierte en un paraíso natural óptimo para la obtención de vinos de calidad. Clima atlántico con inviernos suaves, primaveras lluviosas, veranos cálidos y otoños borrascosos. Suelos de granito con, dependiendo de la subzona, depósitos cuaternarios, depósitos sedimentarios o esquistos. Su protagonista es la uva Albariño, que representa el 95% de la producción y es una variedad protegida en España; su acidez le permite que los vinos prolonguen su vida mucho tiempo.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>



RIVENDEL

VERDEJO ECOLÓGICO 2022



CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: blanco seco Ecológico con barrica, de media guarda.

Viñedos ecológicos propios. Finca Los Caleros, localizada en Nava del Rey, Valladolid, Castilla y León. Rendimiento: 5.500 kg/ha.

Suelos: cascajosos. **Altitud:** 765 metros.

Variedad: Verdejo 86% y Viognier 14%.

Nuevo estilo gracias a su **particular elaboración:**

El 40% de la uva Verdejo y el 100% de la Viognier fermentan espontáneamente en barricas de 500 litros de roble francés y permanecen con sus lías durante 6 meses; el 60% restante de la Verdejo fermenta en depósito de acero y permanece con sus lías durante el mismo periodo. El coupage final ofrece una excelente frescura y elegancia, así como el toque floral propio de la Viognier, junto a una ligera complejidad en boca aportada por la barrica que nos diferencia del resto de los vinos tradicionales.

Fecha de embotellado: 05.06.2023. Tapón de corcho técnico colmatado.

Producción: 7.152 botellas numeradas.

2022: es la vendimia más larga y temprana de la historia en la D.O. Rueda. Las altas temperaturas y las escasas precipitaciones han propiciado una uva de gran calidad y óptimo estado sanitario, sin enfermedades causadas por la humedad, que augura muy buenas perspectivas para la añada 2022.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 16.06.2023)

Color: paja con tonalidades verdosas, limpio, brillante. Gran presencia de lágrimas de glicerina.

Nariz: aroma intenso, fresco, muy limpio y complejo con matices muy distintos, pero perfectamente integrados. Frutas de hueso, flores blancas (manzanilla, margarita), hierbas aromáticas (espliego) junto a una fuerte mineralidad.

Boca: amplia, fresca, con una acidez muy bien integrada. A la entrada aparecen todos los matices de nariz, en especial la mineralidad. Largo y cremoso postgusto.

Servicio: 7º a 9º.

Maridaje: arroces, mariscos, pescados grasos, sushi y sashimi, guisos de legumbres con pescado, verduras a la plancha y paella.

OTROS

Reconocimientos: Verema New Wine ORO 2023; WEIN + MARKT 2022: 90 puntos.

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** 77 Kcal / 100 ml

°Alc: 13,4%Vol Az. reductores: 2,2 g/l Ac. Total: 5,3 g/l SO2 T: 123 mg/l

D.O. RUEDA: más de 80 bodegas y 20.724 hectáreas. Castilla y León, España. 74 municipios repartidos entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Creada en 1980. Tierras llanas y altas de suelos cascajosos, con un clima continental de inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Escasas lluvias. La uva Verdejo habita desde hace más de diez siglos en la D.O. y la caracterizan su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>



Gama Básica

<https://bodegaselinicio.com>

Teléfono: 947 51 58 84



BODEGAS EL INICIO

RIVENDEL

ROBLE 5 MESES



Un vino que muestra el carácter de Ribera

RI
BE
RA
DEL
DUERO



CARACTERÍSTICAS

Viñedos de unos **35 años** de antigüedad en torno a Fuentecén (Burgos).

Suelos: franco-arcillosos. **Altitud** media: 820 metros.

Variedad: **Tempranillo 100%**.

Vendimia manual y criomaceración pre-fermentativa.

Crianza: 5 meses en barricas de 225 litros de roble francés y centro-europeo, de segundo y tercer año. Al menos otros 3 meses en botella.

Tapón de corcho técnico.

Producción: 208.670 botellas de 0,75 litros + 6.125 botellas Magnum.

NOTAS DE CATA

Color: brillante; gama de colores rojos y violáceos propios de su juventud. Posee una capa alta característica de la Ribera del Duero.

Nariz: intensa, con notas muy marcadas de fruta roja y flores (violetas), junto a matices suaves de especias y vainilla procedentes de la barrica.

Boca: **suave, sabroso y equilibrado**, con un tanino muy integrado. La fruta aparece como si degustásemos uvas. Largo postgusto con ligeros matices de la barrica.

Servicio: 15° a 18 °.

Maridaje: carnes blancas, platos a base de vegetales, toda clase de aves, jamón ibérico, carne a la parrilla, cocida y guisada. Arroces de monte.

OTROS

Reconocimientos: Zarcillo PLATA 2021; Japan Wine Challenge BRONCE 2020. 89 puntos Tim Atkin (MW).

Alérgenos: contiene sulfitos.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>



PLUMA BLANCA

VERDEJO ECOLÓGICO



"A veces las cosas,
no son lo que parecen"



CARACTERÍSTICAS

Viñedos propios plantados en Nava del Rey en agricultura ecológica, sin abonos ni tratamientos químicos, respetando la naturaleza de la uva.

Suelos: cascajosos. **Altitud** media: 750 metros.

Variedad: Verdejo 100%.

Vendimia nocturna y mecanizada, para preservar la temperatura nocturna en la uva.

Crianza sobre sus lías de 3 meses.

Tapón de corcho técnico colmatado.

Producción: 60.000 botellas de 0,75 litros + 4.000 botellas Magnum.

NOTAS DE CATA

Color: límpido, brillante, de capa alta y tonalidades de atractivos tonos amarillos-verdosos.

Nariz: intensidad aromática muy elevada, es potente y elegante. Aromas típicos de la variedad verdejo con matices complejos de frutas de hueso y de flores blancas. Reseñable su naturalidad.

Boca: muy equilibrado, agradable, cremoso, pero con la frescura típica del verdejo, y un final largo y sabroso. Mineral, pero sin amargor final gracias a su viticultura ecológica.

Servicio: 7° a 9°.

Maridaje: todo tipo de pescados y mariscos, pasta italiana y aperitivos. Trata de tomarlo siempre en buena compañía y disfruta del momento.

OTROS

Reconocimientos: 50 Great White Wines of the World PLATAS 2021 y 2022. SFIWC PLATA 2023. 91 puntos Guía ADN VEREMA 2023.

Alérgenos: contiene sulfitos.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>



VIS-a-VIS

100%
Verdejo

FRIZZANTE

Mosto de uva parcialmente fermentado

CARACTERÍSTICAS

Viñedos propios plantados en Nava del Rey en agricultura ecológica, sin abonos ni tratamientos químicos, respetando la naturaleza de la uva.

Suelos: cascajosos. **Altitud** media: 750 metros.

Variedad: Verdejo 100%.

Vendimia nocturna y mecanizada tras una maduración específica para preservar la temperatura nocturna en la uva. Fermentación en depósitos autoclave con levaduras de selección propia; se paraliza a los **5.5 grados** de alcohol (un punto clave y difícil de realizar por medios naturales, como hacemos nosotros).

Embotellado en línea isobárica para no perder la presión de CO2 procedente de la fermentación.

Tapón de rosca específico para frizzante.

Producción: 26.500 botellas.

NOTAS DE CATA

Ojo: bonitos tonos verdosos con matices acerados y presencia de un fino perlado..... vamos, ¡una pinta estupenda!

Nariz: afloran aromas varietales típicos del Verdejo sobre un fondo fresco con matices a hierbabuena, que provocan que necesites tomártelo ya.

Boca: es fresco, muy expresivo, recordando a lo que olía en la nariz y con un carbónico muy fino y elegante. No te sorprendas si experimentas una sensación parecida a... ¡Quiero más!

Servicio: 4º ¡Que no se caliente!

Maridaje: Vis a Vis se ha hecho para traer felicidad, no para ahogar tus penas. Tiene **chispa**, **alegría** y **frescura**. Esta bebida es para aquellos que están cansados de que les digan qué hacer y qué beber.

OTROS

Alérgenos: contiene sulfitos.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

