

HISTORIA

VETUS / IZADI / CHIVITE

Bodega Vetus

En 2003 comienza la construcción de Bodegas Vetus en un pago de 20 hectáreas de viñedo en la localidad zamorana de Toro, principal referente de la denominación que lleva su nombre. La finca se asienta sobre suelos franco-limosos relativamente pobres en la loma en la que se encuentran las seis parcelas en las que está dividida.

En Bodegas Vetus elabora cuatro vinos: Alba de Vetus, Flor de Vetus, Vetus y Celsus. Además cuenta con un 100% Verdejo de la D.O. Rueda también denominado Flor de Vetus.

Bodega Izadi

Localizada en el corazón de una de las zonas más privilegiadas de la D.O.Ca. Rioja, Izadi es impulsora de nuevos conceptos de elaboración basados en el valor de una tierra singular con viñedos de más de 35 años de edad en el triángulo que conforman los pueblos de Villabuena, Samaniego y Ábalos. En esta zona, controla 178 hectáreas de viñedos viejos, preferentemente de tempranillo, plantadas en vaso sobre un suelo arcilloso calcáreo.

La pobreza de este tipo de terroir, la avanzada edad de los viñedos y el especial microclima que proporciona la Sierra de Cantabria y el río Ebro, garantiza bajos rendimientos y uvas pequeñas, pero de gran calidad. Izadi elabora unas 900.000 botellas, vinos pensados para atesorar la tradición de su entorno, de sus pueblos, pero, también, para aproximarse a conceptos más contemporáneos.

Bodega Chivite

Fundada en 1647, es una de las dinastías con mayor historia de España. Once generaciones de Chivites se han ido pasando el testigo de la tradición vinícola. Durante este tiempo, la casa Chivite ha crecido, se ha adaptado a las nuevas exigencias del mercado y del consumidor y ha creado una marca que hoy es sinónimo de madurez, elegancia y saber hacer.

En el siglo XX, Julián Chivite Marco, convencido de que el futuro del vino estaría en la calidad, introdujo grandes mejoras en la bodega. Su compromiso por la búsqueda de la calidad se reflejó tanto en sus propios vinos, como en su labor como miembro fundador del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Navarra.

*El
Palacio de Hierro*

SOY TOTALMENTE PALACIO®

CLUB CAVA

PALACIO



CAVA
VINOS ESPAÑOLES



VETUS - ALBA DE VETUS
D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

Variedad: 100% Albariño.

Reposo: Sin reposo.



Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos.



Alta intensidad aromática, herbácea y fruta blanca.



En boca destaca por su elegante acidez y sabores a pera y ciruela. Retrogusto con notas balsámicas y placentero final.



Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.



VETUS - FLOR DE VETUS VERDEJO
D.O. RUEDA-SEGOVIA, ESPAÑA.

Variedad: 100% Verdejo.

Reposo: Sin reposo.



Color amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos.



Alta concentración aromática y gran expresividad frutal.



En boca recuerda a frutas tropicales con notas cítricas y minerales, agradable paso por boca y persistente final.



Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.



VETUS - FLOR DE VETUS TORO
D.O. TORO, ESPAÑA.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Reposo: 9 meses en barricas 50% roble americano, 50% roble francés 50% nuevo y 50% segundo año.



Color cereza con borde granate.



Marcado carácter afrutado, con leves tostados y torrefactos.



En boca es fresco y redondo, con sobosque y pimienta. Muy goloso, con recuerdo a regaliz. Final limpio y agradable.



Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.



IZADI - RESERVA
D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA.

Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 16 meses en barrica de roble 73% Americano (Demptos y Victoria) y 27% Francés (Cadus, Francois Freres, Taransaud, Radoux). 20% Nuevas.



Color rubí de capa media y untuosa lágrima.



Hermosos frutos de grosella negra y roja, tabaco de cigarro no fumado de alta calidad, regaliz y matices del suelo franco.



Profundo, de cuerpo medio a cuerpo, muy puro, rico y concentrado.



Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.



CHIVITE - LAS FINCAS ROSADO
VINO DE LA TIERRA 3 RIBERAS, ESPAÑA.

Variedad: 60% Garnacha, 40% Tempranillo.

Reposo: 6 meses sobre sus propias lías.



Color rosa pálido.



Aroma intenso. Muy frutal -fruta blanca de hueso, granada, cereza fresca, frambuesa- y con un delicado final floral.



En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente. Carácter y persistencia en boca que sorprende especialmente por su delicada apariencia.



Se recomienda acompañar con Ensaladas, Carnes blancas y suaves, o perfecto como aperitivo.