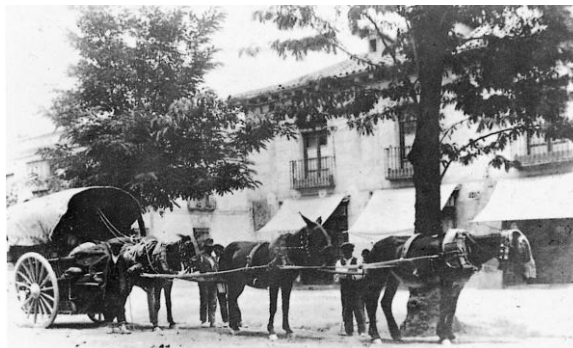




### NUESTROS COMIENZOS:

EN 1924 NUESTRO ABUELO CARLOS ALONSO GARCIA DEL PINO INICIO SU ANDADURA EN EL MUNDO DEL VINO TRANSPORTANDO NUESTROS VINOS A LA CIUDAD DE MADRID, EN AQUELLA EPOCA SE INVERTIAN CUATRO DIAS EN COMPLETAR TODO EL TRANSPORTE, QUE COMPRENDIA EL VIAJE DE NOBLEJAS A MADRID QUE DISTA 70 KM, DISTRIBUIR EL VINO A LOS CLIENTES Y REGRESAR, TODO ESTO EN UN CARRO TIRADO POR TRES MULAS.



### NUESTRO PRESENTE:

EL ULTIMO PROYECTO SE HIZO REALIDAD EN EL AÑO 2004 DONDE SE ADQUIRIO UNA FINCA DE 40.000 m2, Y SE CONSTRUYO LA NUEVA BODEGA DE ELABORACIÓN CON UNA CAPACIDAD PARA PROCESAR 2.500.000 KG DE UVA, UNA BODEGA DE CRIANZA DE VINOS, Y UNA PLANTA EMBOTELLADORA DE 3.000 bot /hora.

C/ INGENIERO DIAZ MARTA Nº 6

45350 NOBLEJAS

TOLEDO

ESPAÑA

925 140 287

686 492 021

D.O. TIERRA DE CASTILLA



## **SENDA REAL**

### **TEMPRANILLO 2011**

#### **NOTA DE CATA**

**Vista:** Color granate de capa media cubierta con tonalidades violáceas.

**Nariz:** De buena intensidad y fresca, conjuntado en una armonía de frutas rojas, recuerdos de fresa y ciruela, complejidad aromática arropada con un toque especiado.

**Boca:** Paso medio muy fresco y agradable, de buena acidez y final de boca con mucha fruta que recuerda los aromas primarios de la uva.

**Temperatura de consumo entre 12 y 14°C.**

Acompañar con embutidos, legumbres, carnes blancas, quesos semicurados y curados.

## **IACOBUS**

### **AUTOR 2007**

#### **NOTA DE CATA**

El resultado es un vino estructurado con gran capa de color, de nariz intensa, madura, con notas de frutillos negros, ciruelas negras y regalices, con un paso por boca goloso, mineral y balsámico.

**TODA UNA EXPERIENCIA DE MADURACIÓN EN CAMPO**

**Temperatura de consumo entre 14 y 16°C.**

Acompañar con carnes a la brasa, asados, estofados, patés y chocolate de sobremesa.



## **IACOBUS**

### **TEMPRANILLO ROBLE 2011**

#### **NOTA DE CATA**

**Vista:** Cereza de capa media alta con tonalidades rojizas.

**Nariz:** De elegante potencia, conjuntado en una armonía fresca, complejidad aromática, destacando las notas frutales a fresón y frambuesas. Debido a su contacto con madera de roble francés tiene agradables recuerdos de café con leche y especiados.

**Boca:** Fina y suave entrada en boca. Su fresca se ensamblará con dulces y finos recuerdos de madera, dejándonos un agradable paso por boca.

**Temperatura de consumo entre 12 y 14°C.**

Acompañar con embutidos, legumbres, carnes blancas, caza, quesos semicurados y curados.



## **IACOBUS**

### **CHARDONNAY 100% 2011**

#### **NOTA DE CATA**

**Vista:** Amarillo dorado brillante.

**Nariz:** Complejo y sutil aroma a manzana verde, melocotón, cítricos y frutas tropicales sobre un fondo floral.

**Boca:** Paladar amplio y fresco, sabroso, equilibrado y graso, con un paso agradable y larga persistencia.

**Sugerencias de consumo y conservación:**

**Temperatura de consumo entre 6 y 8°C.**

Acompañar con pastas, arroces, ensaladas, quesos frescos, foie, ahumados, mariscos y pescados.

