

## Roble Español

**Acontia es un vino diferente, en su sabor, en su textura, en su forma... todas estas particularidades se las proporciona el Roble Español.**

**Acontia** es el primer vino envejecido en **Roble Español** 100 por 100, sin duda un roble de especiales características.

Su nombre científico es *Quercus Petraea*, aunque no es solo la especie de roble la que le aporta un valor especial. Hay algo más en las **características del suelo** y en las **condiciones climatológicas** que le hacen particular. También su aspecto es diferenciador ya que presenta una tonalidad más oscura, siendo más denso y más duro.

Los análisis de laboratorio efectuados sobre el **Roble Español** sorprenden en sus resultados de manera especial en dos aspectos:

- El contenido tánico en elagitaninos es más alto que el de la madera de roble americano, y más bajo que el de las maderas francesas estudiadas. **La consecuencia directa es el respeto por la fruta.**
- Aunque lo más sorprendente, lo hemos encontrado en cata: Dotado de una alta capacidad aromática, nos regala abundantes notas amables del tipo **dulce, maduro, goloso y envolvente.**

Hemos descubierto en el **Roble Español Navarro**, el anhelado equilibrio para el aporte de la madera, **respeto a la variedad y toque amable de la bodega.**

**Acontia** son en esencia, vinos de profunda estructura dotados por el **Roble Español** de fina redondez, distinguida elegancia y gran armonía.

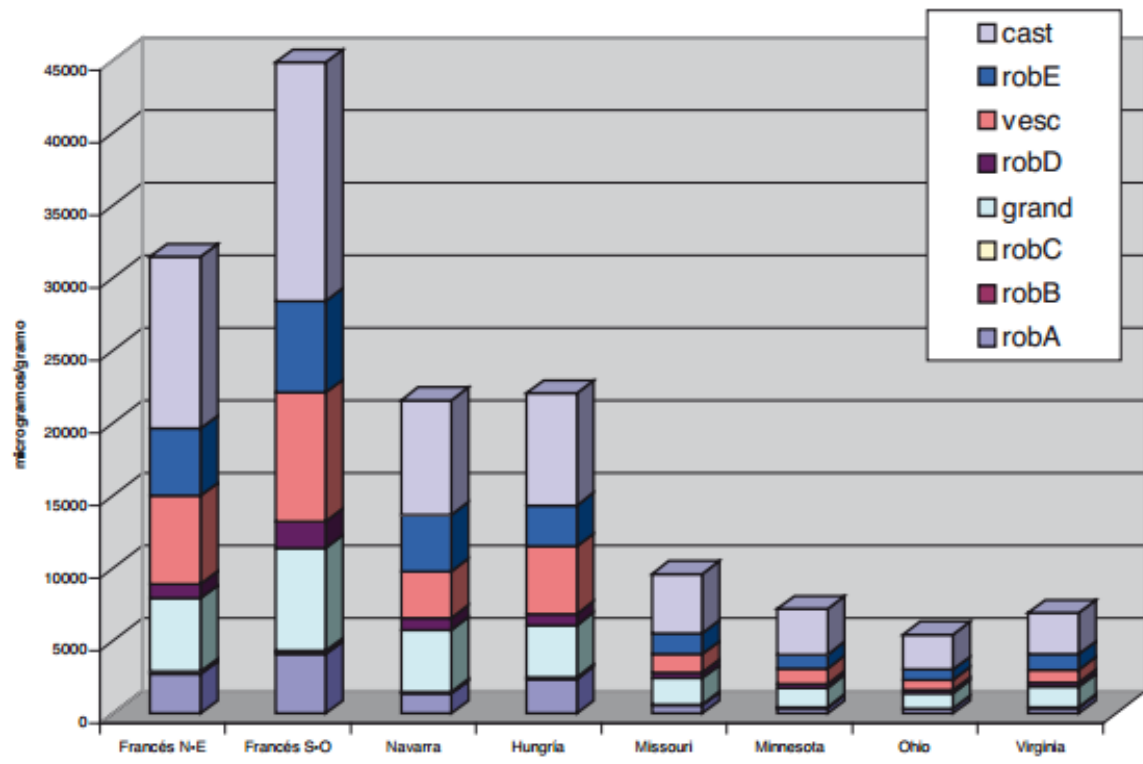




8-11-2001

El Tejado de la  
Aranda de l

Elagitaninos a los 18 meses



Aldehídos fenólicos a los 18 meses





## FICHA TÉCNICA

El Tejado de  
Aranda de l

ROBLE ESPAÑOL	
ESPECIE	<i>Quercus petraea</i>
REGIÓN	Valle de Aezkoa
CORTE	Hendido
CURADO	24 meses
PRECALENTAMIENTO	Tradicional con fuego de roble. Duración: 25 min
DOMADO	Tradicional con fuego de roble. Duración: 10 min
TOSTADO	Tradicional con fuego de roble y control de temperatura TM: 40 min 170 - 180 °C
NºDUELAS	27 - 31
LONGITUD DUELAS	950 mm
GROSOR DUELAS	26 - 28 mm
PESO	48 - 52 kg
FONDOS	7 - 8 piezas
DIAMETRO TESTA	56,5 - 57 cm
DESARROLLO VIENTRE	217 - 218 cm
CAPACIDAD	225 +/- 5 litros
TAMAÑO Y TIPO DE BOCA	Estándar 50
TAPÓN	Silicona grado alimentario
HERRAJE	8 Flejes de acero galvanizado 40 x 2 mm
ESTANQUEIDAD	Con 20 litros de agua a 50 °C y 1 bar de sobrepresión
LAVADO	Agua caliente a 60 °C
IDENTIFICACIÓN	Mediante grabado a láser





El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero

## Acontia '06 D.O. Ribera del Duero



### DESCRIPCIÓN

Este vino nace de la armonía natural que nos ofrece la uva Tempranillo y su exclusivo envejecimiento en barricas de roble español. El resultado es un vino elegante de sutiles aromas de cereza y grosella, donde además destacan especialmente notas altas de torrefacto y especias que le confieren distinguida elegancia y gran armonía, consiguiendo así una profunda estructura.

### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl, en caja de 6 unidades.

[CONOCE LA D.O. RIBERA DEL DUERO](#) →

**6,75 € botella con IVA**

unidades

1

**40,50 €**

iva incluido si





8-11-2001

El Tejado de la V  
Aranda de Duer

### FICHA TÉCNICA

<b>CRIANZA</b>	6 meses de crianza en barrica 100% roble español. 6 meses de crianza en botella
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Tempranillo
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	13 %
<b>ELABORACIÓN</b>	Despalillado 100% y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios. Maceración media. Temperatura de fermentación de 25° a 28° C, durante 8-10 días. Posterior desencubado, fermentación maloláctica en barrica de <b>roble español</b> , clarificado y estabilizado. Mucha ilusión, experiencia e inmenso deseo de agradar.

### FICHA DE CATA

<b>COLOR</b>	Rubí, cubierto, limpio y brillante.
<b>NARIZ</b>	Limpia e intensa con frescos aromas de frutas rojas y negras: cereza, fresa, mora. El envejecimiento en barricas de roble español le confiere olfativamente unas notas altas de torrefacto y vainilla, que redondean la nariz.
<b>BOCA</b>	Vivo, con importante peso de fruta, redondo y de buena estructura, final largo y retronasal llena de matices.  Temperatura de servicio recomendada: Entre 14° y 16° C





8.  
El Tejado  
Aranda

## FICHA TÉCNICA

### ACONTIA '06 - ROBLE ESPAÑOL

D.O. RIBERA DEL DUERO

#### **NOMBRE**

**ACONTIA.** *(Antiguo pueblo Vacceo asentado en la Ribera del Río Duero).*

#### **TIPO**

**TINTO** Crianza en madera de **Roble Español.**

#### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**RIBERA DEL DUERO**

#### **VARIEDAD**

100% TEMPRANILLO.

#### **ELABORACIÓN**

Despallado 100%, y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios, maceración media. Temperatura de fermentación de 25 - 28º C durante 8-10 días. Posterior descubado, fermentación maloláctica en barrica de **roble español**, clarificado y estabilizado. Mucha ilusión, experiencia e inmenso deseo de agradecer.

#### **TIEMPO DE CRIANZA EN BARRICA**

6 MESES.

#### **TIEMPO DE CRIANZA EN BOTELLA**

6 MESES.

#### **TIPO DE BARRICA**

**ROBLE ESPAÑOL NAVARRO 100%.**

#### **GRADO ALCOHÓLICO**

13%

#### **CATA Y FILOSOFÍA**

Nace de la armonía natural que nos ofrece la uva tempranillo y su exclusivo envejecimiento en barricas de roble español. El resultado es un vino elegante de sutiles aromas de cereza y grosella donde además destacan especialmente notas altas de torrefacto y especias que le confieren **distinguida elegancia y gran armonía.** Estas notas continúan apreciándose al final de la cata gustativa redondeando finamente estos vinos de profunda estructura.

Con el envejecimiento en barricas de **roble español** hemos logrado **vinos únicos** en el mercado.

La escasez y altísima cotización de estas maderas los hace aún más distinguidos y muy **exclusivos.**

Han sido elaborados con el deseo de satisfacer al consumidor curioso y a aquel que esté buscando **distinción.**

Ocio y Cultura





El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero

## Acontia '12 D.O. Ribera del Duero



### DESCRIPCIÓN

Este vino nace de la armonía natural entre la uva Tempranillo y su exclusivo envejecimiento en barricas de roble español. Esta combinación nos ofrece un vino elegante de sutiles aromas de cereza y grosella, donde además destacan especialmente notas altas de torrefacto y especias que le confieren distinguida elegancia y gran armonía. Estas notas se aprecian también al final de la cata gustativa, redondeando finamente estos vinos de profunda estructura.

### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl, en caja de 6 unidades.

### CONOCE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

### DESCARGA FICHA



**14 € botella con IVA**

unidades

1

**84,00 €**

iva incluido si

**añadir al carrito** 



## La Barrica

Desde siempre, las barricas de Roble Navarro, son la madera sobre la que más se ha

E!

### FICHA TÉCNICA



<b>CRIANZA</b>	12 meses de crianza en barrica 100% roble español 12 meses de crianza en botella
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Tempranillo
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	13,5 %
<b>ELABORACIÓN</b>	Despallado 100% y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios. Maceración media. Temperatura de fermentación de 25° a 28° C, durante 8-10 días. Posterior desencubado, fermentación maloláctica en barrica de <b>roble español</b> , clarificado y estabilizado. Intervienen también grandes dosis de dedicación durante 1249 días de esmerados cuidados. Ilusión sin límite y larga experiencia en saber hacer, se unen para alegrar tu alma y despertar tus cinco sentidos.

### FICHA DE CATA



<b>COLOR</b>	Picota profundo brillante.
<b>NARIZ</b>	El envejecimiento en barricas de roble español, le otorga unas exclusivas características olfativas, con sutiles aromas de cereza y grosella, destacando especialmente notas altas de torrefacto y especias, que le confieren distinguida elegancia y gran armonía.
<b>BOCA</b>	Fresco, con un gran peso frutal, sabroso, muy bien estructurado y largo final donde continúan apreciándose las notas altas de torrefacto y especias, redondeando finamente estos vinos de profunda estructura.







El Tejado de la Vid  
Aranda de Duero

## FICHA TÉCNICA

### ACONTIA '12 - ROBLE ESPAÑOL

D.O. RIBERA DEL DUERO

#### NOMBRE

ACONTIA. *(Antiguo pueblo Vacceo asentado en la Ribera del Rio Duero).*

#### TIPO

TINTO Crianza en madera de **Roble Español**.

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**RIBERA DEL DUERO**

#### VARIEDAD

100% TEMPRANILLO.

#### ELABORACIÓN

Despalillado 100%, y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios, maceración media. Temperatura de fermentación de 25 - 28° C durante 8-10 días. Posterior descubado, fermentación maloláctica en barrica de **roble español**, clarificado y estabilizado. Intervienen también grandes dosis de dedicación durante 1249 días de esmerados cuidados. Ilusión sin límite y larga experiencia en saber hacer, se unen para alegrar tu alma y despertar tus cinco sentidos.

#### TIEMPO DE CRIANZA EN BARRICA

12 MESES.

#### TIEMPO DE CRIANZA EN BOTELLA

12 MESES

#### TIPO DE BARRICA

**ROBLE ESPAÑOL NAVARRO 100%**.

#### GRADO ALCOHÓLICO

13,5 %

#### CATA Y FILOSOFÍA

Nace de la armonía natural que nos ofrece la uva tempranillo y su exclusivo envejecimiento en barricas de roble español. El resultado es un vino elegante de sutiles aromas de cereza y grosella donde además destacan especialmente notas altas de torrefacto y especias que le confieren **distinguida elegancia y gran armonía**. Estas notas continúan apreciándose al final de la cata gustativa redondeando finamente estos vinos de profunda estructura. Su permanencia durante 12 meses en barrica de roble español aumenta el equilibrio de este vino y lo hace apto para su guarda. Con el envejecimiento en barricas de **roble español** hemos logrado **vinos únicos** en el mercado.

La escasez y altísima cotización de estas maderas los hace aún más distinguidos y muy **exclusivos**.

Han sido elaborados con el deseo de satisfacer al consumidor curioso y a aquel que esté buscando **distinción**.



TdIV



El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero

## Acontia '06 D.O. Toro



### DESCRIPCIÓN

Este vino se elabora con un 85% de uva Tinta de Toro y un 15% de uva Garnacha. Nace de la armonía natural que nos ofrece el majuelo de los Quiñones, respetando la combinación de dos tipos de uvas diferentes pero acordes. Consiguiendo así una conjunción maestra de la cremosidad y sutileza aromática de la Garnacha junto a la riqueza de aromas y sabores de la Tinta de Toro. El envejecimiento en barricas de roble español le convierte en un vino elegante de sutiles aromas de cereza y arándanos y finos torrefactos y especiados.

### PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl, en caja de 6 unidades.

**6,75 € botella con IVA**

unidades

1

**40,50 €**

iva incluido si





El  
A

#### FICHA TÉCNICA



<b>CRIANZA</b>	6 meses de crianza en barrica 100% roble español. 6 meses de crianza en botella
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	85% Tinta de Toro - 15% Garnacha
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	14,5 %
<b>ELABORACIÓN</b>	Despalillado 100% y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios. Maceración media. Temperatura de fermentación de 25° a 28° C, durante 8-10 días. Posterior desencubado, fermentación maloláctica en barrica de <b>roble español</b> , clarificado y estabilizado. Cariñosa dedicación, larga experiencia, y nuestra admiración por esta tierra.

#### FICHA DE CATA



<b>COLOR</b>	Picota cubierto, limpio y brillante.
<b>NARIZ</b>	Limpia e intensa. Explosión frutal con la mayor complejidad que le aporta la garnacha. Aromas de fresa, cereza y arándanos. Destaca su crianza en madera de roble español por sus intensas notas tostadas evolucionadas a ricos chocolates y agradables especiados.
<b>BOCA</b>	Fresco, con gran carga de peso de fruta. Cremoso y de estructura potente. Envidiables notas de fina madera de roble español en retronasal.  Temperatura de servicio recomendada: Entre 14° y 16° C

**ACONTIA '06 - ROBLE ESPAÑOL**

D.O. TORO

**NOMBRE***ACONTIA. (Antiguo pueblo Vacceo asentado en la Ribera del Rio Duero).***TIPO**TINTO Crianza en madera de **Roble Español**.**DENOMINACIÓN DE ORIGEN****TORO****VARIEDAD**

90% TINTA DE TORO - 10% GARNACHA.

**ELABORACIÓN**

Despallado 100%, y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios, maceración media. Temperatura de fermentación de 25 - 28° C durante 8-10 días. Posterior descubado, fermentación maloláctica en barrica de **roble español**, clarificado y estabilizado. Cariñosa dedicación, larga experiencia y mi admiración por esta tierra.

**TIEMPO DE CRIANZA EN BARRICA**

6 MESES.

**TIEMPO DE CRIANZA EN BOTELLA**

6 MESES.

**TIPO DE BARRICA****ROBLE ESPAÑOL NAVARRO 100%.****GRADO ALCOHÓLICO**

14,5%

**CATA Y FILOSOFÍA**

Nace de la armonía natural que nos ofrece el majuelo de los Quiñones. Respetando la combinación de dos tipos de uva diferentes pero acordes, según la proporción en que fueron sabiamente plantadas en el pasado. Conjunción maestra de la cremosidad y sutileza aromática de la Garnacha junto a la riqueza de aromas y sabores de la Tinta de Toro. El envejecimiento en barricas de roble español, le otorga una exclusiva elegancia olfativa. Vino elegante de sutiles aromas de cereza y arándanos y finos torrefactos y especiados, fresco, bien estructurado, cremoso y con envidiables y especiales notas de fina madera en retronasal. Largo.

Con el envejecimiento en barricas de **roble español** hemos logrado vinos **únicos** en el mercado.





TdIV

# Acontia '12 D.O. Toro

8-11-2007

El Tejado de la  
Aranda de Duero



## DESCRIPCIÓN

Este vino se elabora con un 85% de uva Tinta de Toro y un 15% de uva Garnacha. Nace de la armonía natural del majuelo de los Quiñones, respetando la combinación de dos tipos de uvas diferentes pero acordes. Consiguiendo así una armonía maestra de la cremosidad y sutileza aromática de la Garnacha junto a la riqueza de aromas y sabores de la Tinta de Toro. El envejecimiento en barricas de roble español le otorga sutiles aromas de cereza y arándanos y finos torrefactos y especiados. Un vino fresco, bien estructurado, cremoso y con envidiables y especiales notas de fina madera.

## PRESENTACIÓN

### FICHA TÉCNICA

<b>CRIANZA</b>	12 meses de crianza en barrica 100% roble español. 12 meses de crianza en botella
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	85% Tinta de Toro - 15% Garnacha
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	14,5 %

### FICHA DE CATA

<b>COLOR</b>	Cereza cubierto, limpio y brillante.
<b>NARIZ</b>	Limpia e intensa de finos aromas concentrados de frutos rojos maduros. Destaca su crianza en madera de roble español por sus intensas notas tostadas evolucionadas a ricos chocolates y agradables especiados.
<b>BOCA</b>	Carnoso, destacando la cremosidad que le aporta la garnacha. Con mucho peso. Taninos redondos y finos. Elegante amargor final característico de la Tinta de Toro. Persistente en vía retronasal demostrando complejidad.  Temperatura de servicio recomendada: Entre 17º y 18º C

Ocio y Cultura





8-11-2001

El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero

## ACONTIA '12 - ROBLE ESPAÑOL

D.O. TORO

### **NOMBRE**

**ACONTIA.** (Antiguo pueblo Vacceo asentado en la Ribera del Río Duero).

### **TIPO**

TINTO Crianza en madera de **Roble Español.**

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**TORO**

### **VARIEDAD**

90% TINTA DE TORO - 10% GARNACHA.

### **ELABORACIÓN**

Despalillado 100%, y encubado en depósitos de acero inoxidable con 3 remontados diarios, maceración media. Temperatura de fermentación de 25 - 28° C durante 8-10 días. Posterior descubado, fermentación maloláctica en barrica de **roble español**, clarificado y estabilizado. 1237 días de trabajo, mimos y esmerados cuidados para que tus cinco sentidos puedan disfrutar.

### **TIEMPO DE CRIANZA EN BARRICA**

12 MESES.

### **TIEMPO DE CRIANZA EN BOTELLA**

12 MESES.

### **TIPO DE BARRICA**

**ROBLE ESPAÑOL NAVARRO 100%.**

### **GRADO ALCOHÓLICO**

14,5%

### **CATA Y FILOSOFÍA**

Nace de la armonía natural que nos ofrece el majuelo de los Quiñones. Respetando la combinación de dos tipos de uva diferentes pero acordes, según la proporción en que fueron sabiamente plantadas en el pasado. Conjunción maestra de la cremosidad y sutileza aromática de la Garnacha junto a la riqueza de aromas y sabores de la Tinta de Toro. El envejecimiento en barricas de roble español, le otorga una exclusiva elegancia olfativa. Vino elegante de sutiles aromas de cereza y arándanos y finos torrefactos y especiados, fresco, bien estructurado, cremoso y con envidiables y especiales notas de fina madera en retronasal. Largo. Su permanencia durante 12 meses en baricas de roble español aumenta el equilibrio de este vino y lo hace apto para su guarda.

Con el envejecimiento en barricas de **roble español** hemos logrado vinos **únicos** en el mercado.

La escasez y altísima cotización de estas maderas los hace aún más distinguidos y muy **exclusivos.**

Han sido elaborados con el deseo de satisfacer al consumidor curioso y a aquel que esté buscando **distinción.**





# ¡Muchas Gracias!

El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero

tura

