



VAL DEO RITE

B O D E G A S

FICHAS TÉCNICAS

DOP:

Lar de Barros (Crianza 2013)
Lar de Barros (Joven)

IGP:

Rutas del Arte
Rustas de la Pasión

LARES

Descripción genérica/ generic description

Lares , que se traduce como el hogar en el español antiguo , tiene su origen en la tradición de los dioses romanos, que eran omnipresentes en España en ese momento y han permeado a través de la historia.
Eso evoca la imagen de la casa como un lugar privilegiado y sagrado vigilado por los dioses.

Lares, which translates as home in old Spanish, has its origins in the deities of the Roman tradition, which were ubiquitous in Spain at that time and have permeated through history. It evokes the image of home as a privileged and sacred place guarded by the gods.

Descripción específica/ specific description

Lar de Barros Crianza:

Este vino de crianza tiene características limpias y brillantes con una capa de medio de tonalidades rojas.
Toques de canela y notas tostadas sutiles como la vainilla y de frutas, junto con otros aromas desarrollados durante su crianza en barricas de roble como el clavo.

Lar de Barros Crianza:

*This Crianza wine has clean and shiny characteristics with a medium layer of red tonalities.
Cinnamon and subtle toasty notes like Vainilla, black and red fruits, along with other aromas developed during its ageing in oak barrels like clove*

Lar de Barros Joven:

Este vino joven tiene reflejos violetas que evocan su frescura.
Una nariz limpia que distingue maduros frutos rojos , ciruelas y regaliz se pueden encontrar en este vino .
Los vinos jóvenes con el poder de su edad , taninos son fácilmente identificables, lo que ayuda a apreciar la densidad de este vino.

Lar de Barros Joven:

*This Young wine has violet reflexes that evoke its freshness.
A clean nose that distinguishes mature red fruit, plums and licorice can all be found in this wine. Young wines with the power of its age, tanins are easily spotted, which helps to appreciate the density of this wine.*

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Ribera del Guadiana

Uva / Grape

Tempranillo

Añada / Year

2013

Alcohol

14% vol

Azúcares / Sugars

≥5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 1 g/l

Total SO2

≤ 150mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase visual: vino tinto limpio y brillante, capa media con tonalidades rojas.

Fase olfativa: Canela, sutiles aromas a tostados como vainilla, frutas negras y rojas, van apareciendo aromas especiados propios de su crianza en botella como el clavo.

Fase en boca: amplio, largo con una intensidad que ha sido pulida con la crianza en botella.

Eye phase: Clean and bright features with a medium layer of red shades.

Nose phase: Hints of cinnamon and subtle toasted notes like vanilla and fruit, along with other flavors developed during the raising in oak barrels as the clove. de su crianza en botella como el clavo.

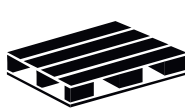
Taste phase: Long with an intensity that has been polished with aging in bottle.

Servir con / Best server with

Asado de carnes rojas, estofados de caza.
Roasted red meats, stews hunting.



Logística/ Logistic



Botella	Caja	Palet	Contenedor			
TIPO / BOTTLE TYPE RENATE ELITE	EMPAQUE / PACKING 6 botellas / bottles	TIPO/ TYPE Europeo CHEP	TIPO/ TYPE	20 mano	20 paletizado	40 paletizado
ALTURA / BOTTLE HEIGHT 380 mm	TAMAÑO CAJA / CASE SIZE 251 X 172 X 382mm	BOTELLA POR PALET/ BOTTLES PER PALLET 504	BOT. POR CONTENEDOR/ BOTTLES PER CONTAINER	11088	6048	12096
PESO / BOTTLE WEIGHT 1,58/ 0,75k g	PESO CAJA / CASE WEIGHT 9,5/ 4,5 Kg	CAJAS POR PALET EUROPEO/ CASE PER EUROPEAN PALLET 84	CAJAS POR CONTENEDOR/ CASES PER CONTAINER	1848	1008	2016
		CAJAS POR PALET AMERICANO/ CASE PER AMERICAN PALLET 140	PALETS POR CONTENEDOR/ PALETS PER CONTAINER	x	11	24
		CAPAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET 4	PESO TOTAL CONTENEDOR/ CONTAINER TOTAL WEIGHT	17556	9851	19752
		PESO CARGADO EN PALET / LOADED PALLET WEIGHT 823 (378)				

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Ribera del Guadiana

Uva / Grape

Tempranillo

Alcohol

14% vol

Azúcares / Sugars

≥5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 0,8 g/l

Total SO2

≤ 150mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase visual: vino tinto limpio y brillante, capa alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

Fase olfativa: limpio en la que se distingue las frutas roja bien maduras, se puede apreciar ciruelas, regaliz, etc.

Fase en boca: vino joven con la potencia propia de su juventud, se notan los taninos bien maduros lo que nos hace sentir la concentración de nuestros caldos.

Eye phase: this young wine has violet reflections which evoke freshness.

Nose phase: limpio en la que se distingue las frutas roja bien maduras, se puede apreciar ciruelas, regaliz, etc.

Taste phase: vino joven con la potencia propia de su juventud, se notan los taninos bien maduros lo que nos hace sentir la concentración de nuestros caldos.

Servir con / Best server with

Barbacoa, guisos, embutidos y jamón.

Barbecue, stews, sausages and ham.

Logística/ Logistic



Botella

TIPO /
BOTTLE TYPE TRONCOCONICA

ALTURA /
BOTTLE HEIGHT 316 mm

PESO /
BOTTLE WEIGHT 1,47/0,75 Kg

Caja

EMPAQUE /
PACKING 6 botellas / bottles

TAMAÑO CAJA /
CASE SIZE 243 X 163 X 331mm

PESO CAJA /
CASE WEIGHT 9,145 / 4,44 Kg

Palet

TIPO/
TYPE Europeo CHEP

BOTELLA POR PALET/
BOTTLES PER PALLET 540

CAJAS POR PALET EUROPEO/
CASE PER EUROPEAN PALLET 90

CAJAS POR PALET AMERICANO /
CASE PER AMERICAN PALLET 115

CAPAS POR PALET/
LAYERS PER PALLET 5

PESO CARGADO EN PALET /
LOADED PALLET WEIGHT 848,05 /
424,6 Kg

Contenedor

TIPO/
TYPE

BOT. POR CONTENEDOR/
BOTTLES PER CONTAINER

CAJAS POR CONTENEDOR/
CASES PER CONTAINER

PALETS POR CONTENEDOR/
PALETS PER CONTAINER

PESO TOTAL CONTENEDOR/
CONTAINER TOTAL WEIGHT

20
mano

10920

1820

x

16644

20
paletizado

5940

990

11

9328,5

40
paletizado

12960

2160

24

20353



RUTAS

Descripción genérica/ generic description

Mezclando la visión cultural, la riqueza y la tradición del corazón del vino español, nace este caldo perfecto donde la pasión se presenta como una expresión natural de estos amantes del vino. Bodegas Valdeorite se complace en presentar los mejores caldos seleccionados directamente por amantes del vino de todo el mundo, con el fin de vincularlo con lo que puede encontrar en su casa.

Mixing the cultural insight of wine connoisseurs and the richness and tradition of the heart of Spanish wine, makes for this perfect coupage where passion comes as a natural expression to these lovers of wine. Bodegas Valdeorite is pleased to introduce the best coupages selected directly by wine lovers all around the world, in order to pair what you can find at your home and not the other way around

Descripción específica/ specific description

Rutas del arte:

De la inspiración de los maestros internacionales del vino, nace Rutas del Arte.

Una combinación de percepciones y sensaciones, concebidas desde la experiencia culinaria vivida por los grandes enólogos que visitan nuestra tierra. Profesionales que, desde su visión singular, crean obras de arte gastronómicas realizando una selección cuidada de cepas con el resultado más hermoso. Caldos únicos que unen culturas muchas veces más comunes de lo que se vislumbra a simple vista.

Rutas del arte:

From the inspiration of the international masters of wine, the Route of Art is born.

A combination of perceptions and sensations, conceived from the culinary experience lived by the greatest oenologists who visit our land. Professionals who, from their particular vision, create gastronomic pieces of art making a careful selection of strains with the most beautiful result. Unique brews that join together more common cultures than might be thought at first sight.

Rutas de la Pasión: Amantes del vino se unen para desarrollar su pasión por el néctar de los dioses en la tierra de Extremadura. Coupages de distintos calibres entendidos siempre desde la óptica de los mejores sommeliers internacionales, usando cepas autóctonas extremeñas.

Rutas de la Pasión:

Wine lovers join together to develop their passion for the nectar of the gods in the land of Extremadura. Coupages of different calibres always understood from the view of the best international sommeliers, using native Extremeñan strains.

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Vino de la tierra de Extremadura

Uva / Grape

Tempranillo y Syrah

Alcohol

13% vol

Azúcares / Sugars

≥5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 0,8 g/l

Total SO2

≤ 150mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase visual: vino tinto limpio y brillante, capa media alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

Fase olfativa: en nariz junto con la fruta propia de vinos tintos bien elaborados nos aparecen sutiles notas de cacao y mocka, debido a que durante la maloláctica estos permanecieron por un corto periodo de tiempo en barricas nuevas.

Fase en boca: en boca, tras un ataque potente y complejo nos deja sensaciones dulces de la madera nueva con tostados marcados, dejando un largo recuerdo del vino que acabamos de degustar.

Eye phase: red wine clean and bright, upper middle layer with a violet reflections showing its youth.

Nose phase: fruit and subtle notes of cocoa and mocka, because during fermentation these remained for a short period of time appear in new barrels.

Taste phase: in mouth after a powerful and complex attack leaves us sweet sensations of the new wood with toasted marked, leaving a long memory of just taste wine.

Servir con / Best server with

Carnes, arroces caldosos, embutidos y jamón.

Meat, rice stews, sausages and ham.



Logística/ Logistic



Botella

TIPO /
BOTTLE TYPE BORDELESA
TRONCOCONICA

ALTURA /
BOTTLE HEIGHT 316mm

PESO /
BOTTLE WEIGHT 1,470/ 0,75 g

Caja

EMPAQUE /
PACKING 6 botellas / bottles

TAMAÑO CAJA /
CASE SIZE 243 X 163 x 331 mm

PESO CAJA /
CASE WEIGHT 9,5 Kg

Palet

TIPO/
TYPE Europeo CHEP 80x 120

BOTELLA POR PALET/
BOTTLES PER PALLET 630

CAJAS POR PALET EUROPEO/
CASE PER EUROPEAN PALLET 125

CAJAS POR PALET AMERICANO/
CASE PER AMERICAN PALLET 140

CAPAS POR PALET/
LAYERS PER PALLET 5

PESO CARGADO EN PALET /
LOADED PALLET WEIGHT 975,25/
472,50 kg

Contenedor

TIPO/
TYPE

BOT. POR CONTENEDOR/
BOTTLES PER CONTAINER

CAJAS POR CONTENEDOR/
CASES PER CONTAINER

PALETS POR CONTENEDOR/
PALETS PER CONTAINER

PESO TOTAL CONTENEDOR/
CONTAINER TOTAL WEIGHT

20
mano

2310

13360

x

20905,5

20
paletizado

1155

6930

11

10727,75

40
paletizado

15540

2590

24

24114,5

Tipo de vino / Type of wine

Tinto / Red wine

Denominación de Origen / Designation of Origin

Vino de la tierra de Extremadura

Uva / Grape

Tempranillo y Mazuelo

Alcohol

13% vol

Azúcares / Sugars

≥5 g/l

Acidez total (ac. tartárico) / Total acidity in tartaric acid

≥4,5 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity

≤ 0,8 g/l

Total SO2

≤ 150mg/l

Notas de cata / Tasting notes

Fase visual: vino tinto limpio y brillante, capa media alta con unos reflejos violetas que denotan su juventud.

Fase olfativa: A la nariz de la tempranillo, regaliz, frutos negros..., la mazuelo le aporta notas de frescor frutas rojas y un toque de mineralidad lo que produce más complejidad al vino.

Fase en boca: La acidez de la Cariñena en boca nos permite concentrar aun más las sensaciones que tenemos en cada copa, vino potente, amplio con mucha fruta bien madura ensamblada a la perfección con las notas de buena madera. Dejando un prolongado y profundo recuerdo en nuestros sentidos.

Eye phase: Red Wine clean and bright, upper middle layer with a violet reflections showing its youth.

Nose phase: licorice, black fruit ... the mazuelo grape brings fresh red fruit notes and a touch of minerality which produces more complexity to the wine.

Taste phase: acidity in the mouth allows us to concentrate even more the feelings we have in each cup, powerful wine, large very ripe fruit perfectly assembled with notes of good wood. Leaving a prolonged and deep memory on our senses.

Servir con / Best server with

Carnes de todo tipo, arroces caldosos, embutidos, jamón, quesos curados.
All kinds of meat, rice stews, sausages, ham, cured cheeses.



Logística/ Logistic



Botella	Caja	Palet	Contenedor			
TIPO / BOTTLE TYPE BORDELESA TRONCOCONICA ALTURA / BOTTLE HEIGHT 316mm PESO / BOTTLE WEIGHT 1,470/ 0,75 g	EMPAQUE / PACKING 6 botellas / bottles TAMAÑO CAJA / CASE SIZE 243 X 163 x 331 mm PESO CAJA / CASE WEIGHT 9,5 Kg	TIPO/ TYPE Europeo CHEP 80x 120 BOTELLA POR PALET/ BOTTLES PER PALLET 630 CAJAS POR PALET EUROPEO/ CASE PER EUROPEAN PALLET 125 CAJAS POR PALET AMERICANO/ CASE PER AMERICAN PALLET 140 CAPAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET 5 PESO CARGADO EN PALET / LOADED PALLET WEIGHT 975,25/ 472,50 kg	TIPO/ TYPE BOT. POR CONTENEDOR/ BOTTLES PER CONTAINER CAJAS POR CONTENEDOR/ CASES PER CONTAINER PALETS POR CONTENEDOR/ PALETS PER CONTAINER PESO TOTAL CONTENEDOR/ CONTAINER TOTAL WEIGHT	20 mano 20 paletizado 40 paletizado 2310 11360 x 20905,5	20 paletizado 1155 6930 11 10727,75	40 paletizado 15540 2590 24 24114,5