CATÁLOGO

WINEMILLS · WINE SELECTION

WWW.WINEMILLS.COM



NOSOTROS

WINEMILLS · WINE SELECTION & DISTRIBUTION

En **Winemills representamos** la excelencia de tres bodegas familiares, seleccionando los mejores vinos y distribuyéndolos a los amantes del vino en todo el mundo.

Nuestra pasión por el vino y nuestro compromiso con la calidad se refleja en cada botella que seleccionamos. Trabajamos de cerca con nuestras bodegas para ofrecer vinos excepcionales que narran la historia y el carácter de su tierra.

REPRESENTAMOS A TRES BODEGAS DE PRESTIGIO

VINÍCOLA DEL CARMEN

Bodega histórica con más de 80 años de tradición en la elaboración de vinos. Situada en tierras de clima seco y suelos calcáreos, produce vinos elegantes y equilibrados.

FINCA LA BLANCA

Viñedos en altitud que dan lugar a vinos frescos y aromaticos. Comprometidos, con la sostenibitidad y prácticas vitivinicolas responsables.

BODEGAS TREVIÑO

Bodega familiar enfocada en la produccion de vinos intensos y expresivos. Ubicada en una región de gran tradicion vinicola, donde el terrúño se expresa en cada copa.



CASTILLA-LA MANCHA

VINÍCOLA del CARMEN

Tradición y Elegancia desde 1897



LOS VINOS

CAMPO DE CRIPTANA

VINÍCOLA del CARMEN



VINÍCOLA del Carmen se alza como una de las bobedegas más representativas de Castilla-La Mancha, una tierra donde el viñedo no es solo paisaje: es cultura, oficio y carácter. Con una trayectoria sólida y coherente, esta bodega ha sabido consolidar una identidad propia basada en un principio simple y exigente: cada vino debe hablar con verdad de su origen.

El corazón de su proyecto late en la colaboración estrecha con viticultores locales, un vinculo que garantiza no solo la calidad de la uva, sino también el respeto por el ritmo natural de la viña. De esa alianza nace un materia prima cuidada desde los primer brote, seleccionada con rigor para que cada cosecha exprese la esencia de la comarca.

VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

ALBAICÍN

ALBAICIN

Vinos jóvenes y ecológicos que expresan frescura, origen y equilibrio, elaborados para el disfrute diario sin renunciar a la calidad.

LOS VINOS



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

ALBAICIN

CHADORNNAY · JÓVEN

"DONDE LA ELEGANCIA Y LA COMPLEJIDAD SE ENTRELAZAN EN CADA SORBO"

DESCRIPCIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, que destaca por su frescura, equilibrio y carácter afrutado, reflejo del origen y tradición de la bodega.

NOTA DE CATA

Vista: amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: aromas frescos a fruta blanca y cítricos.

Boca: Equilibrado, fresco y persistente.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Chadornnay

GRADUACIÓN: 12.5%

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

- Cajas de 12,

576 botellas por pallet.

D.O La Mancha.

VINÍCOLA DEL CARMEN



GAMA

ALBAICIN

RIESLING · JÓVEN

"JOYA QUE ENCARNA LA FRESCURA, ELEGANCIA Y VERSATILIDAD DE ESTA HISTÓRICA VARIEDAD"

DESCRIPCIÓN

Un Riesling que refleja la esencia manchega, con un equilibrio perfecto entre frescura, complejidad y elegancia, ideal para quienes buscan un blanco auténtico.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo brillante con reflejos verdosos.

Nariz: aromas frescos a fruta blanca, notas cítricas y delicados matices florales, con un sutil toque mineral.

Boca: Equilibrado, fresco con buena acidez.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Riesling.

GRADUACIÓN: 11%

TEMPERATURA de servicio: 12%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.

D.O La Mancha.

VINÍCOLA DEL CARMEN



GAMA

ALBAICIN

SAUVIGNON BLANC & VERDEJO · JÓVEN

"FUSIÓN PERFECTA ENTRE DOS VARIEDADES QUE APORTAN CARÁCTER Y EXPRESIÓN"

DESCRIPCIÓN

Su frescura, acidez y final persistente lo convierten en el blanco ideal para quienes buscan elegancia y marices en cada sorbo

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo pálido, con reflejos verdosos y acerados

Nariz: Intensa y expresiva, con predominio de aromas herbáceos y frutales.

Boca: Entrada fresca, con acidez bien integrada que aporta vivacidad.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Sauvignon Blanc y Verdejo.

GRADUACIÓN: 12%

TEMPERATURA de servicio: 6-8%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.

D.O La Mancha.

VINÍCOLA DEL CARMEN



GAMA

ALBAICIN

AIREN ECOLÓGICO· JÓVEN

"EXPRESIÓN DE LA TIERRA MANCHEGA DONDE EL AIRÉN SE FUSIONA CON LA PUREZA ECOLÓGICA."

DESCRIPCIÓN

Un homenaje a la tierra manchega. Un vino que surge del respeto por la naturaleza y la tradición. Airén cultivado bajo prácticas enológicas.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo pálido, con reflejos verdosos.

Nariz: Fruta blanca, notas cítricas y un delicado fondo floral

Boca: Ligero y fresco, paso suave y equilibrado con acidez agradable.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airén.

GRADUACIÓN: 11%

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

- Cajas de 12,

576 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

ALBAICIN

CHADORNNAY · AÑADA 2022

"UN VINO QUE REDEFINE LA ELEGANCIA, PERFECTO SI BUSCAS ALGO MÁS QUE UN SIMPLE VINO"

DESCRIPCIÓN

Frutas exóticas con sutiles notas tostadas crean una experiencia única, con una evolución progresiva en boca que aporta profundidad y armonía; su textura sedosa envuelve el paladar y desemboca en un final largo, elegante y sofisticado.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo pajizo, con reflejos dorados.

Nariz: intensa y armoniosa, notas de frutas exóticas y recuerdos tostados.

Boca: Sedoso y equilibrado, acidez bi9en integrada y final largo y elegante.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Chadornnay.

GRADUACIÓN: 12.5%

TEMPERATURA de servicio: 7-10%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

- Cajas de 12,

576 botellas por pallet.

D.O La Mancha.

VINÍCOLA DEL CARMEN

VINOS TINTOS ELEGANTES CON CARÁCTER

GAMA

INFANTO

Vinos tintos frescos y sofisticados que destacan
por su elegancia y su personalidad cuidada,
fiel reflejo del terruño y de una cuidada elaboración.

LOS VINOS



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

INFANTO

CABERNET SAUVIGNON - SYRAH
· JOVEN

"FUERZA Y ARMONÍA EN UN SOLO TRAGO."

DESCRIPCIÓN

Tinto con carácter, donde la riqueza aromática se une a una textura sedosa y equilibrada. Su intensidad y complejidad reflejan la esencia de las variedades, ofreciendo una expe riencia redonda y armoniosa.

NOTA DE CATA

Vista: Color granate brillante con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas intensos a frutas rojas maduras, toques especiados y fondo sutil mineral.

Boca: Entrada suave, taninos dulces, buena acidez con final largo.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon - Syrah.

GRADUACIÓN: 13%

TEMPERATURA de servicio: 14-16%

EMBALAJE:
- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

INFANTO

TEMPRANILLO ECOLÓGICO · JOVEN

"RAÍCES PROFUNDAS, ALMA INCONFUNDIBLE, EXPRESIÓN PURA"

DESCRIPCIÓN

Elaborado con uvas de cultivo ecológico, este vino expresa la pureza del viñedo y el respeto por la naturaleza. Su vinificación, da como resultado un tinto equilibrado, armonioso y auténtico.

NOTA DE CATA

Vista: Color cereza con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas de cereza, ciruela madura y toque delicado floral violeta.

Boca: Vino afrutado, sabroso y elegante, buena estructura y final fresco largo.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13.5%

TEMPERATURA de servicio: 14-16%

EMBALAJE:

- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.

D.O La Mancha.

GAMA

GIGANTES



Vinos que expresan carácter, origen y autenticidad,
elaborados para distrurar en cualquier ocasión.

LOS VINOS



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

GIGANTES

AIRÉN · JOVEN

"FRESCURA Y LUZ, PUREZA DEL ALMA DE NUESTRA TIERRA"

DESCRIPCIÓN

Un vino blanco joven y expresivo que destaca por su frescura natural y su equilibrio en boca. De perfil limpio y carácter frutal. Ideal para quienes buscan un vino ligero, elegante y versátil, perfecto para disfrutar a diario o compartir en cualquier ocasión.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas de fruta blanca, (manzana, pera) con notas cítricas suaves.

Boca: Ligero y fresco, de paso suave y equilibrado, con acidez agradable.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airén.

GRADUACIÓN: 12.5%

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

GIGANTES

TEMPRANILLO · AÑADA 2022

"DONDE LA BARRICA MOLDEA UN CARÁCTER, LA COPA NARRA SU ESENCIA"

DESCRIPCIÓN

Vino tinto elegante y envolvente, con notas especiadas y tostadas, taninos suaves y bien integrados, equilibrio y profundidad que reflejan tradición, carácter y una cuidada elaboración.

NOTA DE CATA

Vista: Rojo rubí intenso con reflejos granates.

Nariz: Fruta roja madura, notas especiadas y toques tostados suaves.

Boca: Taninos sedosos y bien integrados, final persistente y cálido.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13.5%

TEMPERATURA de servicio: 16-18%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

- Cajas de 12,

576 botellas por pallet.

GAMA

CARMEN

Vinos de aguja gasificados



VINÍCOLA DEL CARMEN



GAMA
CARMEN
AIRÉN · AGUJA

"EN CADA BURBUJA SE ESCONDE LA LUZ DORADA DE LA MANCHA, LA DULZURA DE SU TIERRA Y EL FRESCOR DE SU BRISA"

DESCRIPCIÓN

Vino blanco Airén gasificado, fresco y expresivo, con burbuja fina que realza sus aromas frutales, aporta vivacidad en boca y ofrece una experiencia diferenciadora dentro de su variedad.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas de fruta blanca y críticos, con matices florales.

Boca: Burbuja integrada que aporta ligereza, buena acidez y final limpio y refrescante.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airén.

GRADUACIÓN: 10 %

TEMPERATURA de servicio: 6-8%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA
CARMEN
TEMPRANILLO · AGUJA

"EL ECO CHISPEANTE DEL VIÑEDO, UN ABRAZO DE DULZURA Y FRESCURA QUE DEJA HUELLA EN CADA SORBO"

DESCRIPCIÓN

Vino rosado de aguja, fresco y equilibrado, con una burbuja fina que realza su carácter frutal y aporta vivacidad y ligereza en boca.

NOTA DE CATA

Vista: Color rosa palido, con reflejos cereza.

Nariz: Aromas de fruta roja fresca, acompañados de matices florales.

Boca: Burbuja integrada que aporta ligereza, buena acidez y final limpio y refrescante.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 10 %

TEMPERATURA de servicio: 6-8%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.

GAMA

CARDENIO

VINÍCOLA DEL CARMEN



TINTOS Y BLANCOS PERFECTOS PARA CUALQUIER OCASIÓN



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

CARDENIO

AIRÉN · JOVEN

"DESDE LAS VIÑAS DE LA MANCHA, UN HOMENAJE A LA FRESCURA Y LA AUTENTICIDAD: CARDENIO AIRÉN, EL ALMA DE SU TIERRA"

DESCRIPCIÓN

Un vino blanco elegante y fresco, nacido de la cuidadosa se lección de uvas de los viñedos de Campo de Criptana. Su equilibrio, suavidad y carácter afrutado lo convierten en la elección perfecta para quienes buscan un blanco refinado y fácil de disfrutar

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas de plátano y manzana, acompañados de matices cítricos.

Boca: Suave y equilibrado, con una ligera acidez que potencia su frescura.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airén.

GRADUACIÓN: 12 %

TEMPERATURA de servicio: 6-8%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

- Cajas de 12,

576 botellas por pallet.



VINÍCOLA DEL CARMEN

GAMA

CARDENIO

TEMPRANILLO · JOVEN

"LA PUREZA DE LA MANCHA
CONVERTIDA EN VINO"

DESCRIPCIÓN

Cardenio Tempranillo es un tinto joven y expresivo, elaborado con uvas seleccionadas de Campo de Criptana. De perfil frutal y suave, destaca por sus aromas a frutos rojos y su equilibrio en boca. Un vino fácil de disfrutar, ideal para el día a día.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo picota con ribetes violáceos.

Nariz: Aromas de frutos rojos, con un fondo sutilmente goloso.

Boca: Suave y equilibrado, con una buena persistencia y final afrutado agradable.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 12-14%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

- Cajas de 12,

576 botellas por pallet.

MISTELA Y VERMUT

ESPÍRITUS AUTÉNTICOS DE VINÍCOLA DEL CARMEN





VINÍCOLA DEL CARMEN

MORISCOTE

VERMUT · JOVEN

"EL VERMUT QUE NO SOLO SE BEBE, SE CELEBRA"

DESCRIPCIÓN

Un vermut elaborado con más de 40 hierbas, raíces, flores, especias y frutas que le confieren un sabor único y complejo. Su envejecimiento realza sus notas torrefactas y especiadas, logrando un perfil elegante y persistente, ideal para disfrutar en cualquier ocasión.

NOTA DE CATA

Vista: Color oscuro con reflejos cobrizos.

Nariz: Intensidad aromática, fondo frutal y especiado.

Boca: Sedoso y fresco, hinojo, romero, regaliz negro, canela y piel de naranja. Ensamblaje de dulzura y amargor.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airen.

GRADUACIÓN: 15 %

TEMPERATURA de servicio: 6-8%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.



VINÍCOLA DEL CARMEN

LA MANCHEGA

MISTELA · JOVEN

"ES TRADICIÓN, ES TIERRA, ES EL ALMA DE LA MANCHA EMBOTELLADA

DESCRIPCIÓN

Una mistela sofisticada y equilibrada, elaborada con uvas Ai rén para ofrecer una dulzura natural y una textura envolvente. Su intensidad aromática y su carácter untuoso la convierten en una opción irresistible para quienes disfrutan de los vinos dulces.

NOTA DE CATA

Vista: Color ámbar con reflejos tostados.

Nariz: Intensidad aromática alta, notas de uva madura, flores de azahar y toques herbáceos.

Boca: Densa y untuosa, con una acidez que realza su dulzura sin resultar empalagosa.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airen.

GRADUACIÓN: 15 %

TEMPERATURA de servicio: 6-8%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6, 600 botellas por pallet.
- Cajas de 12, 576 botellas por pallet.

ALFARAZ

LA PERLA RESERVADA PARA
LOS MOMENTOS MAŚ ESPECIALES





VINÍCOLA DEL CARMEN

ALFARAZ

ESPUMOSO · AIRÉN

"EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE FINURA, FRESCURA Y SUAVIDAD"

DESCRIPCIÓN

Un vino espumoso elegante y fresco. Su burbuja fina y persistente resalta la pureza de sus aromas frutales, convirtiéndolo en la elección perfecta para momentos especiales y maridajes ligeros.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pálido, casi cristalino.

Nariz: Aromas frescos y afrutados, manzana verde, pera y limón, se entrelazan con un sutil toque mineral.

Boca: Entrada ligera y refrescante, con una **burbuja suave que acaricia el paladar**, final limpio y seco.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airen.

GRADUACIÓN: 11,5 %

TEMPERATURA de servicio: 6-8%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,
- 600 botellas por pallet.

CASTILLA-LA MANCHA

FINCA LA BLANCA

Tradición vinícola y elegancia en el corazón de La Mancha



FINCA LA BLANCA

En Finca La Blanca, el vino es el reflcjo de nuestra historia, nuestro esfuerzo y nuestra pasión.

Perteneciente al GRUPO HUERTAS, como bodega familiar con una sólida trayectoria, hemos sabido mantener vivas nuestras raíces, combinando la tradición vitivinícola con las tecnicas más innovadoras para ofrecer vinos de calidad excepcional.

Ubicada en La Puebla de Almoradiel (Toledo), nuestra bodega cultiva sus propios viñedos, donde cada cepa es cuidada con esmero para garantizar la máxima expresión de la tierra en cada botella. Creemos firmemente que un gran vino nace en el viñedo, y por ello apostamos por un cultívo meticuloso que nos permite obtener cosechas equilibradas y llenas de carácter.

Nuestra filosofía se basa en la armonía entre el legado de generaciones y la evolución constante. Gracias a este enfoque, hemos desarrollado Dehesa del Navazo, nuestra gran apuesta de futuro. Esta línea de vinos, diseñada para responder a las tendencias actuales del mercado, mantiene la esencia de nuestra bodega: autenticidad, calídad y un profundo respeto por el oficio.



FINCA LA BLANCA

MONTE DON LUCIO



LA GAMA DE VINOS



FINCA LA BLANCA

GAMA

MONTE DON LUCIO

CABERNET SAUVIGNON · JOVEN

"ESTRUCTURA, ELEGANCIA Y CARÁCTER CABERNET."

DESCRIPCIÓN

Vino tinto de color intenso y profundo, que expresa fielmente la tipicidad del Cabernet Sauvignon, combinando aromas florales y frutales con notas vegetales características, y una estructura equilibrada y persistente en boca.

NOTA DE CATA

Vista: Rojo intenso y cubierto, con atractivos rubíes.

Nariz: Aromas florales de violeta, fruta negra como arándanos y marcados matices vegetales de pimiento verde.

Boca: Tantinos equilibrados y redondos. Paso de boca amplio y persistente con un final largo en el que reaparecen notas herbáceas.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 16-18%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

MONTE DON LUCIO

TEMPRANILLO · JOVEN

"REDONDEZ QUE CONQUISTA, FRUTA QUE PERMANECE."

DESCRIPCIÓN

Vino tinto equilibrado y expresivo, que destaca por su perfil varietal, combinando fruta roja madura con suaves notas de cacao, y una boca redonda, untuosa y de agradable persistencia.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo picota con brillantes reflejos rubíes, limpio y atractivo.

Nariz: Buena intensidad aromática, con predominio de aromas varietales, fruta roja madura y agradables tonos de chocolate

Boca: Untuoso y redondo, sin aristas, con un paso de boca amable. Postgusto frutal, con matices de frutos del bosque

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 16-18%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

MONTE DON LUCIO

CRIANZA · AÑADA 2020

"EL PASO JUSTO DEL TIEMPO,
CONVERTIDO EN VINO."

DESCRIPCIÓN

Vino tinto de perfil elegante y bien definido, que combina fruta madura con sutiles notas de madera, ofreciendo una boca sedosa, equilibrada y de evolución armoniosa.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo oscuro, con atractivos tonos de cereza madura.

Nariz: sensaciones de fruta madura bien integradas con toques de madera.

Boca: Paladar sedoso y envolvente, de buena evolución, con taninos suaves y bien pulidos que aportan estructura sin perder armonía.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 16-18%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

MONTE DON LUCIO

RESERVA · AÑADA 2018

"RESERVA DE CARÁCTER, EQUILIBRIO Y PROFUNDIDAD."

DESCRIPCIÓN

Vino tinto de carácter profundo y elegante, resultado de una cuidada elaboración que integra fruta madura y notas de crianza, ofreciendo complejidad, equilibrio y una evolución armoniosa.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo oscuro, con elegantes tonos teja que reflejan su evolución

Nariz: Nariz compleja, con sensaciones de fruta madura integradas con toques de madera

Boca: Paladar sedoso y amplio, de evolución pausada, con taninos suaves y bien pulidos

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 16-18%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

MONTE DON LUCIO

SAUVIGNON BLANC · JOVEN

"AROMAS QUE DESPIERTAN, FRESCURA QUE PERMANECE."

DESCRIPCIÓN

Vino blanco fresco y expresivo, de marcada intensidad aromática, que combina fruta tropical y notas florales con una boca vibrante, equilibrada y muy refrescante.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pálido brillante, con elegantes reflejos verdosos

Nariz: predominio de fruta tropical y delicados matices de flores blancas,

Boca: Paso de boca fresco, con acidez equilibrada. Final limpio y persistente, con toques de piña y lima

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Sauvignon Blanc

GRADUACIÓN: 12 %

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

MONTE DON LUCIO

AIRÉN · JOVEN

"LA PUREZA DEL AIRÉN, LLEVADA AL EQUILIBRIO."

DESCRIPCIÓN

Vino blanco limpio y expresivo, que refleja la frescura y autenticidad del Airén.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.

Nariz: Nariz franca y de buena intensidad aromática, con perfil limpio y varietal.

Boca: En boca se muestra equilibrado y fresco, con buena estructura y gran persistencia

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airén.

GRADUACIÓN: 12 %

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:

- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.

DEHESA DEL

NVZ

NAVAZO

CHARDONNAY

SAUVIGNON BLANC

ENVEJECIDO EN BARRICA

FINCA LA BLANCA



GAMA

DEHESA DEL NAVAZO

CHADORNNAY · ENVEJECIDO

"DONDE LA UNTUOSIDAD SE ENCUENTRA CON LA FRESCURA."

DESCRIPCIÓN

Vino blanco elegante y complejo, que combina frescura y untuosidad, con una expresión aromática intensa y una boca amplia, equilibrada y de largo recorrido.

NOTA DE CATA

Vista: Color pálido verdoso, muy limpio y brillante, de gran viveza.

Nariz: Nariz de gran intensidad aromática, con notas de fruta blanca, toques cítricos y florales, y delicados recuerdos de vainilla

Boca: Vino fresco y muy equilibrado, con textura untuosa y sabrosa, recorrido largo y una sensación final redonda y envolvente.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Chadornnay.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

DEHESA DEL NAVAZO

SAUVIGNON · JOVEN

"FRESCURA QUE SE VUELVE TEXTURA."

DESCRIPCIÓN

Vino blanco aromático y estructurado, que combina fruta tropical, notas herbáceas y florales con una boca melosa, equilibrada y de largo recorrido.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo verdoso brillante, limpio y cristalino.

Nariz: Nariz de gran intensidad aromática, con aromas de frutas tropicales, hierbas frescas y delicados matices de flores blancas.

Boca: En boca presenta un equilibrado balance entre dulzura y acidez, con textura melosa, buena estructura y un recorrido largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Sauvignon Blanc

GRADUACIÓN: 12,5 %

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

DEHESA DEL NAVAZO

TINTO · ENVEJECIDO

"UN TINTO QUE INVITA A REPETIR."

DESCRIPCIÓN

Vino tinto moderno y equilibrado, resultado de un coupage que combina fruta, suavidad y ligeros matices de madera, ofreciendo un perfil jugoso, redondo y muy agradable.

NOTA DE CATA

Vista: Color rubí brillante, limpio y cristalino.

Nariz: aromas de fruta roja y negra —cereza, mora y ciruela— acompañados de ligeros matices de vainilla y tofe

Boca: Suave, equilibrado y jugoso, con taninos redondos. Final amable y ligeramente goloso

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Merlot - Syrah - Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 14-16%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.

RM

RIBERA DE LOS MOLINOS



VINO BLANCO VINO TINTO

VINO DE LA MANCHA



FINCA LA BLANCA

GAMA

Ribera DE LOS MOLINOS

AIRÉN · JOVEN

"LA PUREZA DEL AIRÉN, LLEVADA AL EQUILIBRIO."

DESCRIPCIÓN

Vino blanco limpio y expresivo, que refleja la frescura y autenticidad del Airén.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.

Nariz: Nariz franca y de buena intensidad aromática, con perfil limpio y varietal.

Boca: En boca se muestra equilibrado y fresco, con buena estructura y gran persistencia

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Airén.

GRADUACIÓN: 12 %

TEMPERATURA de servicio: 8-10%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



FINCA LA BLANCA

GAMA

Ribera DE LOS MOLINOS

AIRÉN · JOVEN

"FRESCURA, FRUTA Y CONTINUIDAD."

DESCRIPCIÓN

Vino tinto joven y expresivo, que destaca por su perfil frutal, frescura y una persistencia agradable.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo cereza, limpio y brillante.

Nariz: Nariz frutal y franca, con predominio de aromas varietales bien definidos.

Boca: Sabroso y fresco, con un paso de boca ágil y una larga persistencia frutal.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13 %

TEMPERATURA de servicio: 14-16%.

EMBALAJE:
- Cajas de 6,

600 botellas por pallet.

D.O La Mancha.



Winemills

www.winemills.es

Contacto email:
julia.mercedes@winemills.es
luis.cabanero@winemills.es
+34 926 56 10 26