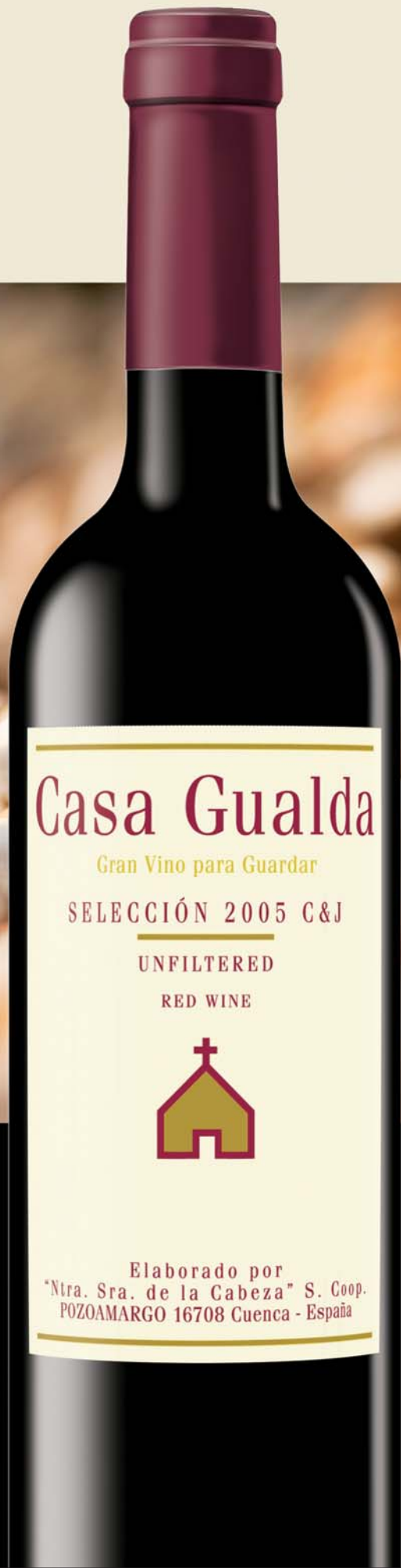


Casa Gualda

SELECCIÓN C&J



Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCIÓN 2005 C&J

UNFILTERED

RED WINE



Elaborado por
"Ntra. Sra. de la Cabeza" S. Coop.
POZOAMARGO 16708 Cuenca - España

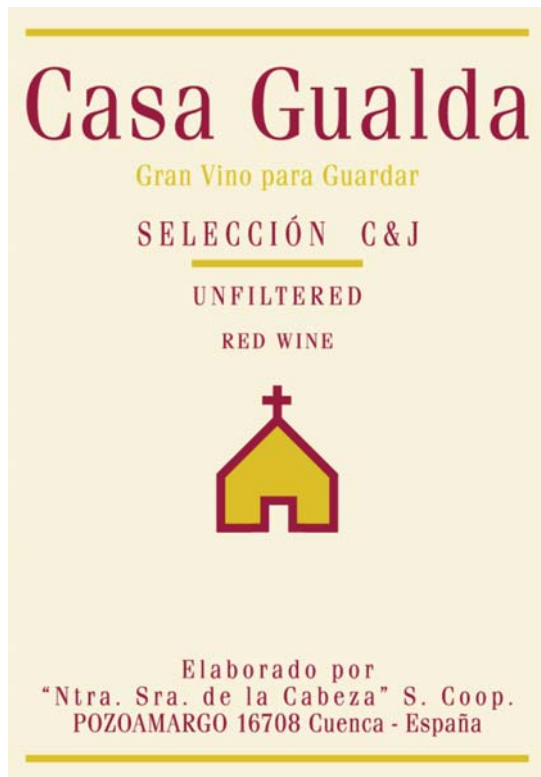


Casa Gualda


VINOS ÚNICOS

Casa Gualda

SELECCIÓN C&J



Casa Gualda
Gran Vino para Guardar
SELECCIÓN C&J
UNFILTERED
RED WINE



Elaborado por
"Ntra. Sra. de la Cabeza" S. Coop.
POZOAMARGO 16708 Cuenca - España



Casa Gualda

100% Tempranillo 15°-16°C

to consume in next 8 to 10 years

more 30 years old

5 months 24.105 bottles 0.75

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR:
NTRA. SRA. DE LA CABEZA S.COOP. CLM
POZOAMARGO. CUENCA
R.E. CLM-593-CU SPAIN

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONTIENE SULFITOS / CONTAINS SULPHITES
BEVAT SULFITEN / CONTÉ SULFITES

75 cl.
13% Vol.

www.casagualda.com

FUNDACIÓN CUENCA DE BODEGAS

TIERRA DE VIÑEDOS

LA MANCHA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TRADICIONAL

VARIEDADES

Tempranillo 100 %

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada con estrujado de la uva suave y fermentación del mosto a temperatura controlada. Maceración larga para conseguir máxima expresión del viñedo de viejas viñas de tempranillo. Paso por barrica nueva de roble francés y americano durante 4 meses y 1 año por seminueva.

NOTA DE CATA

Atractivo color rojo cereza con reflejos violáceos, capa alta, aromas intensos de frutas confitadas, recuerdos especiados y regaliz. Potente y tánico en la boca con estructura y nervio bien definido. Final tánico, potente y postgusto elegante. Vino para guardar largo tiempo.

MARIDAJE

Debe consumirse a una temperatura inferior a 15 °C, como acompañamiento de guisos fuertes, carnes rojas y quesos curados.

VARIETIES

Tempranillo 100 %

ELABORATION

Selected harvest with crushing of the soft grapes and fermentation of the must at controlled temperature. Long maceration to achieve maximum expression of the vineyard of old tempranillo vines. Four-month stay in new French and American oak barrels and 1 year for semi-new barrels.

WINE TASTING NOTE

Attractive cherry red colour with violet reflections, great depth, intense aromas of crystallised fruit, spicy recollections and liquorice. Potent and tannic on the palate, with well defined structure and nerve. Tannic final taste, potent and elegant aftertaste. Wine to keep for a long time.

MARIDAJE

Should be consumed at a temperature below 15 degrees. As accompaniment for strong stews, red meat and cured cheese.

BOTELLA / BOTTLE

| | | |
|------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| Botella / Bottle | Bordelesa / Bordeaux Seducción | Horus Magna 150 |
| Capacidad / Capacity | 750 ml | 1500 ml |
| Altura botella / Bottle height | 313 mm | 354,5 mm |
| Diámetro botella / Bottle diameter | 76,2 mm | 98,3 mm |
| Código EAN/ EAN Code | 8429120000066 | 8429120000097 |

CAJA / CASE

| | | | | |
|---|--------|---------|--------------------------------|---|
| Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case | 6 | 12 | Estuche de Madera/ Wooden Case | 1 |
| Peso llena aprox. / Weight when full aprox. | 7 Kg | 14,5 Kg | | |
| Altura / Height | 325 mm | 325 mm | | |
| Profundidad / Bottle Depth | 160 mm | 240 mm | | |
| Anchura / Width | 240 mm | 320 mm | | |

EUROPALET

| | | |
|--|---------|---------|
| Nº botellas. por palet / Nº bottles per pallet | 576 | 720 |
| Nº cajas por palet / Nº cases per pallet | 96 | 60 |
| Nº cajas por piso / Nº cases per layer | 12 | 12 |
| Nº pisos por palet / Nº layer per pallet | 8 | 5 |
| Altura / Height | 1,520 m | 1,520 m |
| Profundidad / Depth | 1 m | 1 m |
| Anchura / Width | 0,80 m | 0,80 m |
| Peso palet / Weight of pallet | 925 kg | 875 kg |
| Retractable si / Retractable | Si/Yes | Si/Yes |



Casa Gualda

NTRA. SRA.
DE LA CABEZA
S. COOP.

c/ Tapias, 8
16708 POZOAMARGO
(Cuenca) SPAIN

Tel. (+34) 969 387 173
Fax (+34) 969 387 202
info@casagualda.com
www.casagualda.com