

En un lugar de la Mancha...

Cambiamos la forma de hacer
las cosas.





El aquí y el ahora de un estilo de vida sin complicaciones

ENCINARES WHI TE WINE

#en joy it very cold

Cepas:

Verdejo, Airén,
Moscatel, Sauvignon
Blanc y Chardonnay



Origen:

Castilla La Mancha



Temperatura:

La temperatura de servicio la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre 4° a 6° C.



NOTAS DE CATA



-Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante.



-Nariz: Sus intensos aromas despliegan un amplio abanico de frutas, plátano, manzana y a frutos exóticos maduros como la piña principalmente, sin dejar de lado los sutiles toques florales (flor de azahar y la lila blanca).



-Boca: Es untuoso, estructurado, largo en boca, acidez equilibrada, en la fase retro nasal, es envolvente porque deja un final afrutado y floral, siendo un recuerdo de larga duración.



MARIDAJE



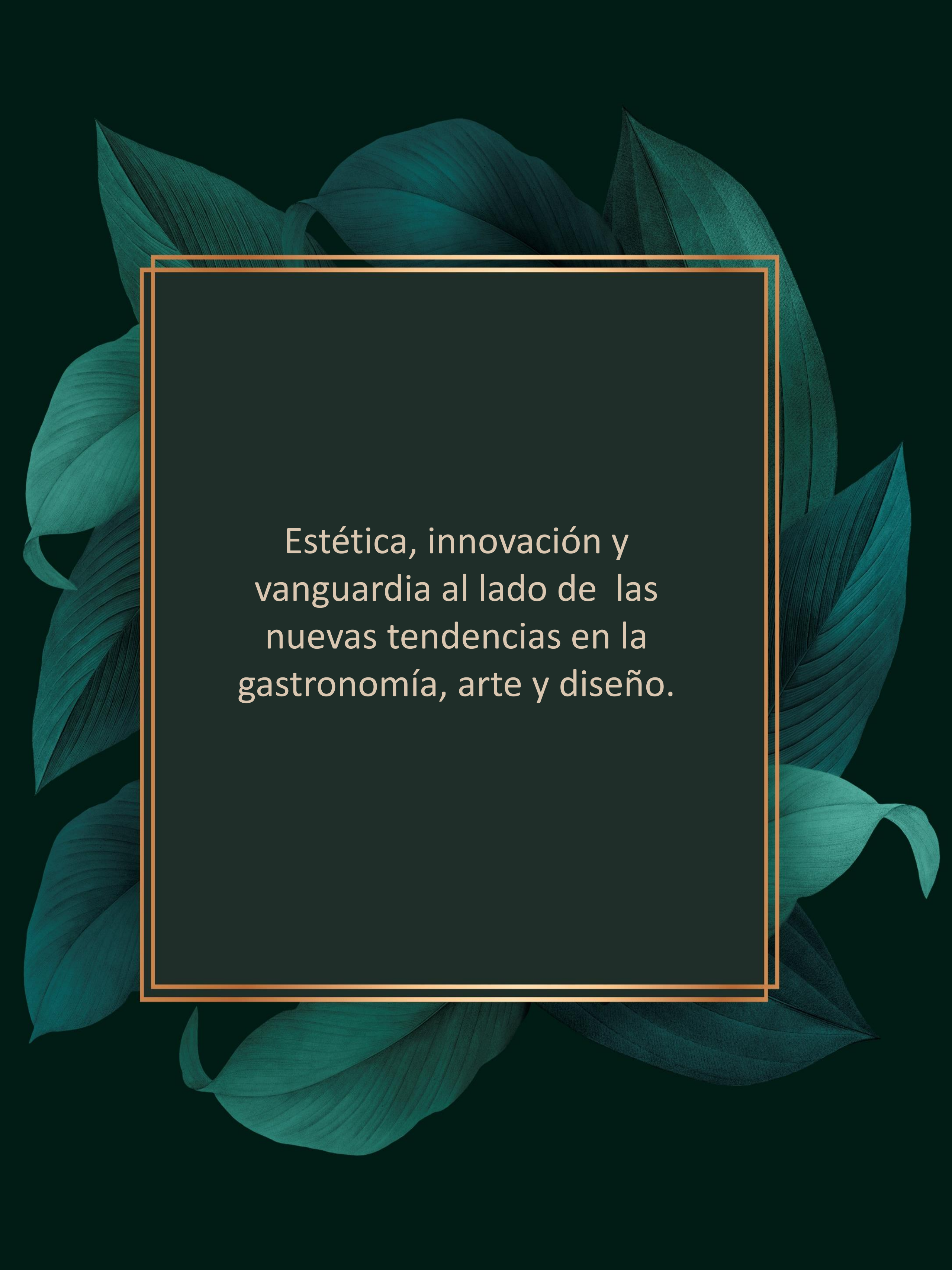
Este vino es ideal para acompañar:

- Pescados blancos; Pescados ahumados; Mariscos.
- Carnes blancas. Platos vegetarianos; Pastas.
- Pollo asado; Aves con salsas a la crema y poco condimento.

Quien lo cata bebe vino en lata

The background of the image consists of several large, detailed teal leaves with prominent veins, arranged in a circular pattern around the central text. The leaves have a soft, painterly texture and are set against a dark, almost black background.

DON
OCTA
VIO

The image features a dark teal background with several large, detailed leaves in a lighter teal shade. The leaves are arranged in a circular pattern around a central square frame. The frame has a thin, light-colored border and contains white text. The text is centered and reads: "Estética, innovación y vanguardia al lado de las nuevas tendencias en la gastronomía, arte y diseño." The font is a clean, sans-serif typeface.

Estética, innovación y
vanguardia al lado de las
nuevas tendencias en la
gastronomía, arte y diseño.

TEMPRANILLO



TEMPRANILLO



TEMPRANILLO

Cepa:
Tempranillo



Origen:
Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:
Vino Don Octavio
Tempranillo es estructurado
con un retrogusto
persistente y elegante y
taninos dulces que debe
servirse entre 12º a 15ºC.



NOTAS DE CATA



-Color: Rojo picota intenso con ribetes violáceos, limpios y brillantes.



-Nariz: Aromas predominantes a frutos rojos y negros, denotaciones de regaliz y un dulce fondo floral.



-Boca: Ligero, fresco, estructurado con un final afrutado persistente y elegante, los taninos muy bien fundidos aportando una mayor elegancia.

MARIDAJE



Este vino es ideal para acompañar:

- **Carnes:** Las carnes son perfectas para estos vinos, desde las carnes rojas asadas y a la brasa con acompañamientos simples como unas patatas asadas; hasta carnes de caza como un ciervo en salsa de vino, asado de jabalí o un guiso de conejo. Si desean probarlo con pato, en este caso elijan un magret con setas.
- **Platos:** Con trufa negra, con setas y champiñones
- **Quesos:** Fuertes y maduros como el emmental, o grasos como el camembert.

SYRAH



SYRAH



SYRAH

Cepa:
Syrah



Origen:

Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:

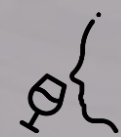
Vino Don Octavio Syrah
deleita con textura sedosa
al paso por la boca con
retrogusto a frutas
silvestres negras y debe
servirse entre 12º a 14ºC.



NOTAS DE CATA



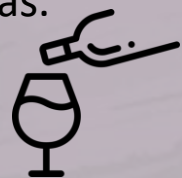
-Color: Vino rojo intenso con ribetes violáceos, limpios y brillantes.



-Nariz: Complejo como suelen ser los Syrah, aromas a violetas, muy característico en esta variedad y a cassis o grosella negra, mermelada de ciruelas, moras (frutas silvestres negras).



-Boca: Vino amable, sabroso, tinto vigoroso, potente, de textura sedosa al paso por boca y retrogusto largo a las frutas silvestres negras.



MARIDAJE

Este vino es ideal para acompañar:

- **Carnes:** Desde las carnes rojas asadas y a la brasa con acompañamientos simples, hasta carnes de caza como un ciervo en salsa de vino, asado de jabalí o un guiso de conejo.
- **Pescados:** Es el acompañante perfecto para los pescados azules.
- **Aves:** Aves con contenido graso como el pato y el ganso, simplemente asadas. También con otras aves de caza como el faisán o la pintada en escabeches suaves.
- **Quesos:** Fuertes y maduros, sin olvidar el roquefort, gouda y parmesigiano.

CABERNET SAUVIGNON



CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON

Cepa:
Cabernet Sauvignon



Origen:
Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:
Vino Don Octavio
Cabernet Sauvignon
deleita al paso por la boca
con retrogusto a frutas
maduras y debe servirse
entre 12º a 14ºC.



NOTAS DE CATA



-Color: Rojo picota intenso con ribetes violáceos o cardenalicios, intensidad media – alta, limpio y brillante.



-Nariz: Los aromas que predominan son los frutos maduros, como mora, arándanos y ciruelas.



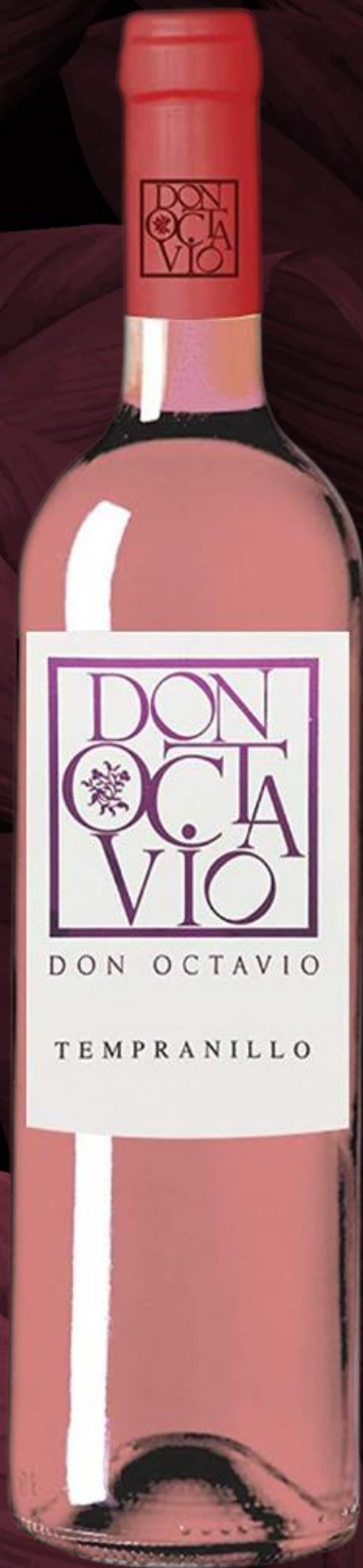
-Boca: Vino goloso e intenso, profundo, taninos maduros, buen recorrido en boca, post gusto largo, acidez estructurada que vertebra el vino y le confiere la frescura y juventud que tiene.

MARIDAJE



Si aderezan sus platos con pimienta negra, mostaza y salsas fuertes o picantes, pueden añadirlas a carnes, guisos y pastas. Y si tienen platos con sabores amargos como endivias o alcachofas, encontrarán en el *Cabernet Sauvignon* un gran compañero.

TEMPRANILLO ROSADO



TEMPRANILLO ROSADO

TEMPRANILLO

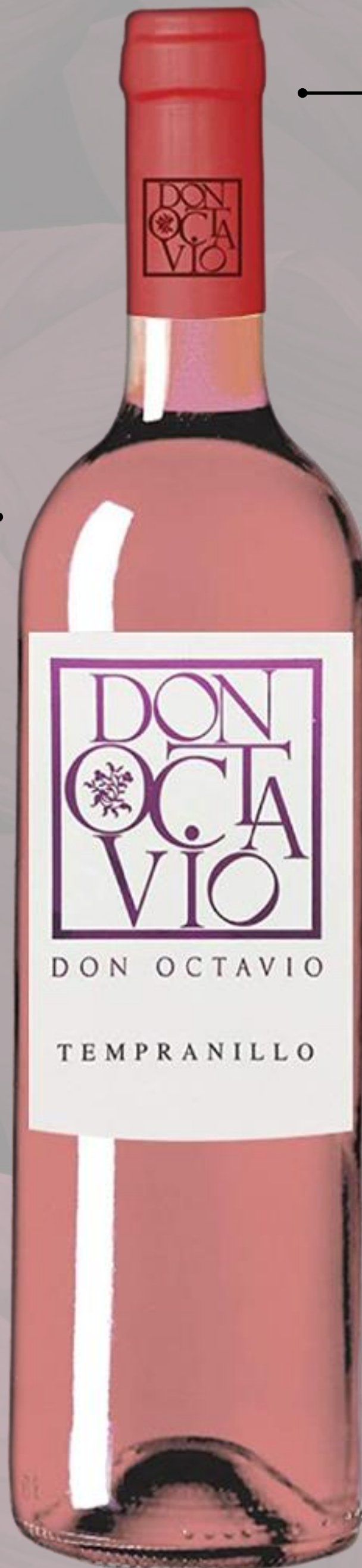
Cepa:
Tempranillo



Origen:
Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:
Vino Don Octavio
Tempranillo rosado deleita
al paso por la boca
resultando muy suave y
agradable gracias a sus
taninos dulces y debe
servirse entre 8º y 10ºC.



NOTAS DE CATA



-Color: Rojo frambuesa brillante y limpio.



-Nariz: Intensidad aromática media-alta. Aroma limpio y delicado en nariz, donde predominan las notas intensas de frutos rojos, fresas, frambuesas, acompañadas por notas florales de pétalos de rosa. Muy interesante en nariz.



-Boca: Vino persistente en boca, agradable por la suavidad que le confiere la frescura y juventud que tiene.

MARIDAJE



El rosado joven de uva tempranillo es un gran acompañante del marisco y los pescados blancos como la merluza y el bacalao. Los azules como el atún, la caballa, el salmonete, la trucha o el arenque incluso el sushi son también una opción acertada.

Los quesos más suaves como el brie o el camembert y las pastas, son grandes acompañantes del rosado. La carne de cerdo, el pollo y las carnes ahumadas también maridan muy bien con esta variedad.

AIRÉN



AIRÉN

AIRÉN

Cepa:
Airén



Origen:

Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha

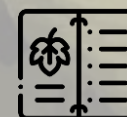


Temperatura:

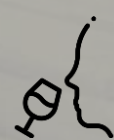
La temperatura de servicio de Don Octavio Airén, la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre 6° a 8° C.



NOTAS DE CATA



-Color: Amarillo pálido con profundos reflejos verdosos.



-Nariz: Aromas a cítricos, a frutas blancas (manzana verde), aromas de frutas exóticas como durazno (melocotón) y piña.



-Boca: Fresco, sabroso y ligero con una acidez muy bien estructurada en su recorrido.

MARIDAJE



Este vino es ideal para acompañar:

- Pescados blancos; Pescados ahumados; Mariscos.
- Carnes blancas Platos vegetarianos; Pastas.
- Pollo asado; Aves con salsas a la crema y poco condimento.

VERDEJO



VERDEJO

VERDEJO

Cepa:
Verdejo y Airén



Origen:
Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:
La temperatura de servicio de Don Octavio Verdejo, la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre 6° a 8° C.



NOTAS DE CATA



-Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante.



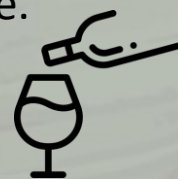
-Nariz: Gran intensidad aromática repleta de aromas primarios de serie como florales, frutas exóticas como la piña, plátano, manzana, etc. sin dejar de lado los sutiles toques florales.



-Boca: En su paso es armonioso, afrutado y retrogusto elegante y persistente.



MARIDAJE



Este vino es ideal para acompañar:

- Pescados blancos; Pescados ahumados; Mariscos.
- Carnes blancas. Platos vegetarianos; Pastas.
- Pollo asado; Aves con salsas a la crema y poco condimento.

CINCO VARIEDADES



CINCO VARIEDADES

Cinco Variedades

Cepas:

Verdejo, Airén, Moscatel, Sauvignon Blanc y Chardonnay



Origen:

Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:

La temperatura de servicio de Don Octavio Cinco Variedades, la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre 6° a 8° C.



NOTAS DE CATA



-Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante.



-Nariz: Sus intensos aromas despliegan un amplio abanico de frutas, plátano, manzana y a frutos exóticos maduros como la piña principalmente, sin dejar de lado los sutiles toques florales (flor de azahar y la lila blanca).



-Boca: Es untuoso, estructurado, largo en boca, acidez equilibrada, en la fase retro nasal, es envolvente porque deja un final afrutado y floral, siendo un recuerdo de larga duración.

MARIDAJE



Este vino es ideal para acompañar:

- Pescados blancos; Pescados ahumados; Mariscos.
- Carnes blancas. Platos vegetarianos; Pastas.
- Pollo asado; Aves con salsas a la crema y poco condimento.

SAUVIGNON BLANC



SAUVIGNON BLANC



SAUVIGNON BLANC

Cepa:
Sauvignon Blanc



Origen:
Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:
La temperatura de servicio de Don Octavio Sauvignon Blanc, la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre 6° a 8° C.



NOTAS DE CATA



-Color: Amarillo con reflejos verdosos, limpio, brillante.



-Nariz: Los aromas primarios que emanan del Sauvignon Blanc son herbáceos, recuerdan a pasto recién cortado, la miel, el bizcocho, ananá, mango.



-Boca: Mantiene los aromas que encontramos en nariz, los puntos tropicales,



MARIDAJE



Este vino es ideal para acompañar:

- Pescados blancos; Pescados ahumados; Mariscos.
- Carnes blancas. Platos vegetarianos; Pastas.
- Pollo asado; Aves con salsas a la crema y poco condimento.

6 meses en barrica



6 meses en barrica

Cabernet Tempranillo Syrah

Cepa:

Cabernet
Tempranillo
Syrah



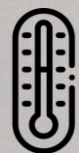
Origen:

Castilla La Mancha
D.O Castilla La
Mancha



Temperatura:

Vino Don Octavio 6
mese en barrica,
elaborado con uvas de
la variedad Cabernet,
color rojo, con ribetes
violáceos, en boca es
goloso, intenso,
profundo y debe
servirse entre 15º a
18ºC.



NOTAS DE CATA



-Color: Picota, con toques violáceos, limpio y brillante.



-Nariz: Complejo, sobresalen las frutas negras maduras, tiene notas vegetales, cacao, que se mezclan con los tostados y balsámicos de la madera.



-Boca: Vino elegante, aparece frutas frescas, negras, denotamos la madera bien integrada, vino suave, con taninos bien estructurados y con un largo final.

MARIDAJE



Este vino es ideal para acompañar:

- **Carnes:** Las carnes son perfectas para estos vinos, desde las carnes rojas asadas y a la brasa; hasta carnes de caza como un ciervo en salsa de vino, asado de jabalí o un guiso de conejo. Si desean probarlo con pato, en este caso elijan un magret con setas.
- **Platos** con trufa negra, con setas y champiñones.
- **Quesos:** fuertes y maduros como el emmental, o grasos como el camembert.

Crianza



Crianza

TEMPRANILLO CRIANZA 2014

Cepa:
Tempranillo



Origen:
Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:
Vino Don Octavio elaborado
con uvas de la variedad
Tempranillo, con un tanino muy
presente, pero bien domado,
con una acidez equilibrada,
Servir entre 16º a 18º.



NOTAS DE CATA



-Color: Rojo cereza, con ligeros toques granates, limpio y brillante.



-Nariz: Complejo como suelen ser los crianzas, aromas a regaliz rojo, tostados, vainilla.



-Boca: Vino largo en boca, se denota la vainilla y el regaliz en nariz, y largo retrogusto, denotando la untuosidad del vino, lo que le hace ser elegante.

MARIDAJE



Vino elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo, color rojo granate, capa media-alta, aroma a frutos rojos y negros frescos, algo goloso. Notas de especias, vainilla y recuerdos torrefactos, al final un toque balsámico. En boca se muestra carnoso y estructurado. Marida con todo tipo de carnes .

ENCINARES



ENCINARES



TINTO

Origen:

Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:

La temperatura de servicio de Encinares Tinto, ideal para su disfrute es de 14º a 18ºC



NOTAS DE CATA



-**Color:** Hermoso color rubí intenso.

-**Nariz:** Aromas a delicadas frutas rojas.

-**Boca:** En boca, redondez y equilibrado.



MARIDAJE

Este vino es ideal para acompañar carnes rojas.

TEMPERATURA



La temperatura de servicio de Encinares Tinto, ideal para su disfrute es de 14º a 18ºC.

ORIGEN



Castilla La Mancha.
D.O Castilla La Mancha.

ENCINARES



BLANCO

Origen:
Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:
La temperatura de servicio de
Encinares Blanco, ideal para su
disfrute es de 6º a 8ºC.



NOTAS DE CATA



-**Color:** Amarillo pálido.

-**Nariz:** Aromas afrutados.

-**Boca:** En boca, frescura y
estructurado.



MARIDAJE

Este vino es ideal para
maridar con pescados
blancos y carnes blancas.

TEMPERATURA



La temperatura de servicio
de Encinares Blanco, ideal
para su disfrute es de 6º a
8ºC.

ORIGEN



Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha

ENCINARES



ENCINARES

TINTO

Origen:

Castilla La Mancha
D.O Castilla La Mancha



Temperatura:

La temperatura de servicio de Encinares Tinto, ideal para su disfrute es de 14º a 18ºC



Presentación:

Bag in Box 5 litros
Bag in Box 15 litros



NOTAS DE CATA



-**Color:** Hermoso color rubí intenso.

-**Nariz:** Aromas a delicadas frutas rojas.

-**Boca:** En boca, redondez y equilibrado.



MARIDAJE

Este vino es ideal para acompañar carnes rojas.

TEMPERATURA



La temperatura de servicio de Encinares Tinto, ideal para su disfrute es de 14º a 18ºC.

ORIGEN

Castilla La Mancha.
D.O Castilla La Mancha.



Diseñado por:

Amelia Rodríguez.

Blue Apple Design Madrid – España.

Distribuido por:

Blue Apple Ventures Madrid – España.

Persona de Contacto:

Juan Jesús Campos.

Teléfono:

+34 609 37 47 80

Email:

Juanjesus.campos@blueapplebusiness.com

