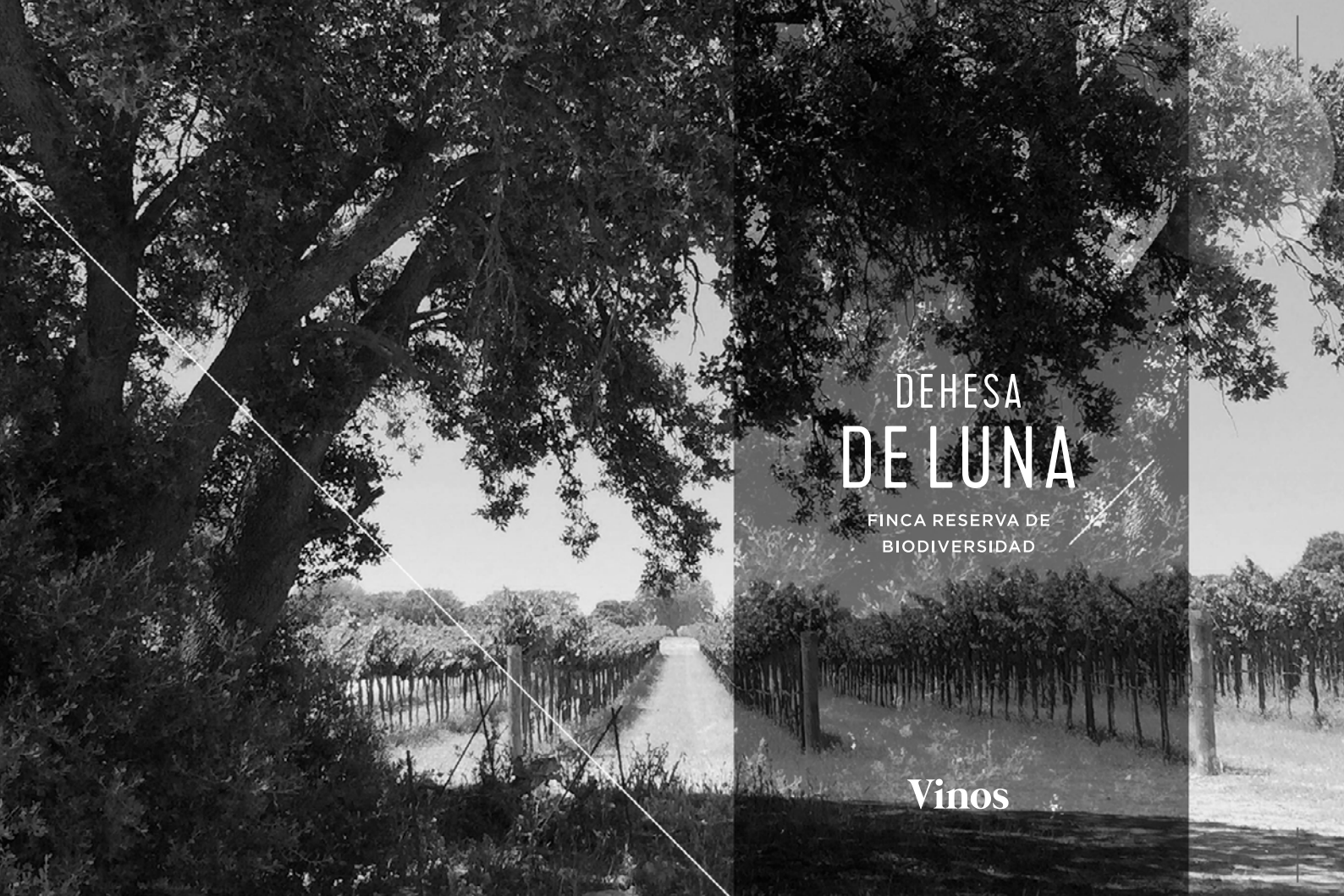




# DÉHESA DE LUNA

FINCA RESERVA DE  
BIODIVERSIDAD

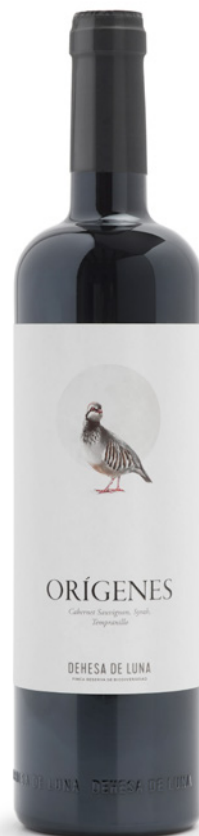
Vinos











3GAMAS

## DEHESA DE LUNA ROSÉ



### Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

### Sabor:

Seco

### Crianza:

3 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable.

### Indicación de origen:

Finca Dehesa de Luna

Vino Varietal

Vino de España

+ info:

### Elaboración:

La extracción del mosto se realizó mediante un suave y rápido prensado directo de racimos enteros, para obtener el característico color del vino. Posteriormente, el vino se mantuvo en contacto con sus lías durante 3 meses más.

### Nota de cata:

Brillante color rosa-salmón. Gran intensidad aromática, donde predominan notas a fruta blanca (manzana), fruta roja fresca (fresa) y notas florales. En boca, es un vino vivo, con mucho volumen, de entrada fresca.

### Maridaje:

Dehesa de Luna Rosé es un perfecto acompañamiento para arroces secos o tipo risotto, lasañas, cualquier clase de seta y mariscos.

Nuestra sugerencia especial: acompáñalo con jamón ibérico Extrem Puro Extremadura recién cortado.



## DEHESA DE LUNA ORÍGENES



### Variedades:

Selección de uvas a base de Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.

### Sabor:

Seco

### Crianza:

7 meses en bodega de roble francés de 225 litros y tino de 50hl.

### Indicación de origen:

Vino de España.  
Finca Dehesa de Luna.

+ info:

### Elaboración:

La fermentación maloláctica se desarrolló en depósito de acero inoxidable y una vez finalizada, se llevó a cabo el ensamblaje. La crianza se realizó en barricas de roble francés durante 6 meses.

### Nota de cata:

Vino de capa media y color rojo granate. En la nariz es un vino complejo aunque no tenga una gran intensidad aromática. Encontramos fruta roja madura (cereza), recuerdos a pastelería y un toque de especias (clavo). En boca presenta un tanino pulido, volumen suficiente siendo un vino ágil y equilibrado. Muy placentero y sabroso. Volvemos a encontrar en la boca aquella fruta que disfrutamos en nariz junto con un final de tofee propio de su estancia en bodega.



## DEHESA DE LUNA GARNACHA BLANCA



### Variedades:

Garnacha Blanca

### Sabor:

Seco

### Crianza:

Entre 5 y 8 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable y barrica de 225 litros.

### Indicación de origen:

Vino de España.

Finca Dehesa de Luna.

### Vendimia:

Manual.

+ info:

### Elaboración:

España es un país que se caracteriza por tener veranos con temperaturas extremadamente altas y escasa o nula pluviometría. Situaciones como estas nos reafirman en la decisión de apostar por una variedad mediterránea como esta capaz de adaptarse mucho mejor a estas situaciones, conservando su carácter frutal y un equilibrio en los componentes del mosto (pH, acidez y grado alcohólico) muy buenos. A cambio, el carácter polifenólico de esta variedad blanca se acentuó, lo que nos obligó a estar aún más atentos para evitar oxidaciones incontroladas y a meditar con cuidado el desfangado del mosto y la clarificación del vino. Presentamos un vino pleno en nariz y con un equilibrio y volumen en boca maravillosos.

### Nota de cata:

Brillante color amarillo pálido con ribetes dorados. Magnífica intensidad aromática, con notas florales (jazmín) y algo de fruta blanca. En boca es untuoso con mucho volumen, largo y aterciopelado. Sabroso y potente.



## DEHESA DE LUNA GARNACHA TINTORERA



### Variedades:

Elaborado con uva 100% Garnacha Tintorera (Alicante Bouschet).

### Sabor:

Seco

### Crianza:

Entre 8 y 12 meses en barrica de 500 litros. 100% roble francés.

### Indicación de origen:

Vino de España.  
Pozolorente (Albacete).

+ info:

### Elaboración:

Se vendimió en la zona en una fecha tan temprana desde que se tienen registros. La uva maduró a una mayor velocidad que otros años y, por lo tanto, el seguimiento de este proceso y la decisión de la fecha de vendimia, fueron claves para asegurar la calidad del vino. Vendimiamos a mano en cajas de 12kg, en bodega se mantuvo la uva a 4°C durante 24 horas antes de ser procesada. La mesa de selección ejerció un papel fundamental eliminando uvas pasificadas que podrían haber desvirtuado la calidad del vino. El proceso de fermentación y maceración duró 10 días, con temperaturas máximas de fermentación de 26°C, un tercio de la vendimia fermentó en tino y el resto en depósito de acero inoxidable. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barrica, finalizada esta se continuó con una crianza de 8 meses.

### Nota de cata:

Profundo color cereza con ribetes amaratados. Inunda la nariz con una amplia paleta de aromas de violetas hasta fruta roja madura, con recuerdos a pastelería y lácteos. Sabroso y amplio en la boca, tanino pulido, largo con un toque salino.



## DEHESA DE LUNA GRACIANO



**Variedades:**  
100% Graciano

**Sabor:**  
Seco

**Crianza:**  
Entre 8 y 12 meses, dependiendo de la  
añada, y en bodega de 500 litros.  
~~100%~~ roble francés.

**Indicación de origen:**  
Vino de España.  
Finca Dehesa de Luna.

+ info:

### Elaboración:

Se vendimió de forma manual, en cajas de 12 kilos.  
La fermentación maloláctica tuvo lugar en barrica,  
finalizada ésta, se continuó con una crianza de 15 meses.

### Nota de cata:

Vino muy cubierto con ribetes azulados que da sensación  
de juventud.

Intenso y elegante en nariz, con primeras sensaciones  
a reducción que han protegido el vino y nos obligan a  
decantarlo para que se exprese así una gran paleta  
aromática predominada por notas balsámicas, especiadas  
y minerales.

En boca... un vino a descubrir. Vas a encontrar muchas  
cosas que no te dejarán indiferente. Tanicidad, acidez,  
profundidad, aromas... Es un vino moderno como los  
de antes.



## DEHESA DE LUNA GRANLUNA



### Variedades:

Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Graciano y Tempranillo.

### Sabor:

Seco

### Crianza:

Entre 15 y 18 meses dependiendo  
de la añada, en bodega nueva  
de roble francés de 225 litros.

### Indicación de origen:

Vino de España.  
Finca Dehesa de Luna.

+ info:

### Elaboración:

La vendimia se realizó en cajas de 10 kg, llevándose a  
cabo una selección manual de racimos y uvas en campo.  
Las distintas partidas de uva permanecieron 24 horas  
a 4°C en cámara frigorífica. Posteriormente se procedió  
a una nueva selección de racimos y uvas en mesa de  
selección previa al encubado.

El proceso de fermentación y maceración duró entre 14 y  
17 días dependiendo de las variedades y de los objetivos  
enológicos fijados para cada una de ellas. La fermentación  
maloláctica se desarrolló en barricas nuevas de roble  
francés de 225 litros. La crianza se realizó en esas mismas  
barricas durante 15 meses.

### Nota de cata:

Vino muy cubierto con un profundo color rojo rubí. Intensos  
aromas a fruta negra madura con toques especiados  
(pimienta) y un fondo de monte bajo. Amplio, sedoso y  
fresco, que junto con su expresión frutal en boca, hacen de  
él un vino equilibrado y muy complejo. Larguísimo recuerdo.



## DEHESA DE LUNA PURGAPECADOS



### Variedades:

100% Cabernet Sauvignon,  
cultivado en eje vertical.

### Crianza:

Entre 15 y 18 meses, dependiendo de  
la añada, y en barrica nueva de roble  
francés de 225 litros.

### Indicación de origen:

Vino de España.  
Finca Dehesa de Luna.

+ info:

### Elaboración:

La vendimia se realizó en cajas de 10 kg, llevándose a cabo una selección manual de racimos y uvas en campo que se completó con una mesa de selección manual en la bodega. A continuación, la uva pasó a un tino de roble francés de 5.000 litros de capacidad, donde se realizó una maceración prefermentativa en frío (4°C) durante 4 días. La fermentación duró 8 días durante los cuales se realizaron remontados manuales diarios para homogenizar y romper el sombrero, y delestages a mitad de la fermentación para eliminar semillas y mejorar la extracción de polifenoles. Durante los 11 días siguientes, se llevó a cabo una maceración postfermentativa realizándose bazuqueos diarios para completar una correcta extracción y fijación de los polifenoles. La fermentación maloláctica se desarrolló en barricas de 225 litros de roble francés. Finalizada, el vino fue criado en estas mismas barricas durante los 18 meses siguientes.

### Nota de cata:

Color rojo picota, con intensa capa y reflejos granates. Gran complejidad e intensidad aromática donde los frutos negros y rojos maduros vienen acompañados de notas minerales y especiadas como canela o pimienta negra. Fruto de la crianza en barrica podemos encontrar notas balsámicas, chocolates o tofe. En boca es un vino largo y persistente que nos transmite sensaciones frescas y aterciopeladas donde vuelve a destacar la fruta madura (casis, mora).



# ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO 100% PICUAL



## Área de producción:

Dehesa de Luna  
Finca Reserva de Biodiversidad  
La Roda, Albacete, España

## Altitud:

850 metros sobre el nivel del mar

## Variedad:

100% Picual

## Sistema de recolección:

Vibrador mecánico

## Periodo de recolección:

Primera quincena de octubre

## Sistema de extracción:

Sistema continuo de 2 fases de  
última tecnología, con extracción en  
frío a 20°C

## Almacenamiento:

Depósitos de acero inoxidable AISI 304

## Color:

Verde

Creemos en el aceite de oliva virgen extra ecológico, porque creemos en la naturaleza y en su infinita inteligencia. Pero pensamos que el atributo clave de lo ecológico en un alimento, debe trascender lo saludable y ser capaz de potenciar y ofrecer un gran sabor... Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad, espacio único en España, con gran riqueza de fauna y flora. 2.000 hectáreas de monte autóctono y 1.000 hectáreas de cultivos ecológicos, una convivencia de equilibrio y respeto.

## Nota de cata:

Los aromas de fruta fresca y hojas verdes se combinan con ecos balsámicos (menta) para componer un conjunto aromático muy elegante. En boca mantiene el nivel de frescura, mostrándose a la vez sutil y contundente, y haciendo gala de un perfecto equilibrio de los atributos picantes y amargos que distinguen a la variedad picual. Perfecto para tomar en crudo, acompañar ensaladas y dar un toque de sofisticación a cualquier receta.





# DEHESA DE LUNA

FINCA RESERVA DE  
BIODIVERSIDAD

Compromiso DL / DL Commitment



La Roda Albacete España

T +34 967548508

F +34 967548022

[contacto@dehesadeluna.com](mailto:contacto@dehesadeluna.com)

[www.dehesadeluna.com](http://www.dehesadeluna.com)