



Diciembre 2019

ACB y BODEGA HACIENDA CALAVIA firman un acuerdo de colaboración

Bodega Hacienda Calavia es fruto de la alianza con Bodega Marqués de Reinoso en Autol (La Rioja) con una antigüedad vinícola de más de 60 años, dentro de la denominación de Origen Calificada Rioja.

Don Joaquín Garralda y Oñate, primer Marqués de Reinoso estableció su bodega en Autol en 1858.

Sus promotores de la Familia Cutillas, con más de 36 años de experiencia en el mercado del vino que junto con la prestigiosa enóloga Ana Rubio elaboraran cuidadas producciones de crianza y reserva.

Iniciándose también hace varios años en elaborar excelente rosado y blanco para disfrutar en su calidad y frescura.

Gracias a este acuerdo, los afiliados de **ACB** y sus familiares, podrán disfrutar de los siguientes descuentos y promociones exclusivas a la hora de realizar un pedido:

Descuento exclusivo del 30% (ya aplicado en el precio)

Tarifa Plana de envíos 41,50 € por CAJA (Islas)

Instrucciones para realizar un pedido:

1. Complimentar la hoja de pedido que encuentra adjunto en la web <https://www.acb-sbbva.com/servicios-acb/>
2. Mandar la hoja de pedido al siguiente mail pedidos@bodegahaciendacalavia.es
3. Recibirá un mail con confirmación de su pedido y los pasos que seguir para el pago del pedido

Para más información:

pedidos@bodegahaciendacalavia.es

<https://www.acb-sbbva.com/servicios-acb/>

HC Bodega
Hacienda
Calavia



TARIFA ESPECIAL CANARIAS

La Bodega

Bodega Hacienda Calavia es fruto de la alianza con Bodega Marques de Reinoso en Autol (La Rioja) con una antigüedad vinícola de más de 60 años, dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Don Joaquín Garralda y Oñate primer Marqués de Reinoso estableció su bodega en Autol en 1858. Acérrimo defensor de los viticultores y los vinos de calidad en su época de senador del Reino de España.

Sus promotores de la Familia Cutillas, con más de 36 años de experiencia en el mercado del vino que junto con la prestigiosa enóloga Ana Rubio elaboraran cuidadas producciones de crianza y reserva.

Iniciándose también hace varios años en elaborar excelente rosado y blanco para disfrutar en su calidad y frescura.

El cultivo de los viñedos se realiza con un seguimiento continuado de las distintas etapas de evolución de la uva en el campo, llevando un estudio exhaustivo de las condiciones de cada parcela (tipo de suelo, climatología, situación geográfica de la viña, edad de la misma, variedad de uva, etc...) y estableciendo controles sanitarios dentro del marco de producción integrada en estrecha colaboración con los Servicios de Protección Vegetal del Gobierno de La Rioja.

A comienzos del siglo XXI se construye la nueva bodega donde se incorporan modernos equipos de elaboración y control, apoyados con un laboratorio propio para controlar tanto la evolución del viñedo como la propia de los vinos.

La vendimia se realiza durante los meses de septiembre y octubre. Las instalaciones están diseñadas para permitir realizar la vendimia primando criterios de maduración de la uva y tiempos de fermentación. Se han automatizado los procedimientos de trabajo en bodega y se ha desarrollado una alta capacidad simultanea de transformación de uva para permitir encubados largos y poco agresivos que dejen extraer al mismo tiempo color y aromas de las distintas variedades de uva por separado y se han aplicado los medios para que sea posible el control riguroso de la temperatura de cada deposito individual.

Y los mejores caldos de cada vendimia se meten en barricas de roble francés y americano para una crianza reposada en una amplia y tranquila sala de barricas subterránea.

RIOJA D.O.C.

HACIENDA CALAVIA RESERVA 2013

COMPOSICIÓN

Procedente de las variedades de uva Tempranillo 97% y Graciano 3%.

Este vino ha sido criado en barrica de roble francés (60%) y americano (40%) durante 30 meses.

Ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos.

Contiene como único conservante anhídrido sulfuroso (E 220).



CATA SENSORIAL

Hacienda Calavia Reserva 2013 presenta un color cereza granate bien cubierto. En

nariz es complejo e intenso, se aprecian notas balsámicas, especiadas, tonos de

cacao, minerales y maderas finas adquiridas durante la crianza en barrica, que se

combinan tonos frutales recuerdos de fruta (fresa y mora). En boca tiene una buena estructura, es sabroso, elegante, redondo y persistente.

PRECIOS*

Caja de 6 Botellas bordelesas de 750 ml

74,90 € Caja de 6 Botellas bordelesas de 1500ml

187,20 €

-30%

*Los precios no incluyen transporte

RIOJA D.O.C.

HACIENDA CALAVIA CRIANZA 2016

COMPOSICIÓN

Procedente de la variedad 100% Tempranillo.

Este vino ha sido criado en barrica de roble americano y francés (60% y 40%, respectivamente) durante 12 meses.

Ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos.

Contiene como único conservante anhídrido sulfuroso (E 220)

CATA SENSORIAL

Presenta un color cereza granate muy bien

cubierto. En nariz tiene una buena intensidad aromática y una nariz muy golosa en la que se combinan muy bien los tonos especiados, tostados y de pastelería procedentes de la crianza en barrica, con las notas de fruta (mora y ciruela) y aromas balsámicos procedentes de la uva. En boca resulta estructurado, sabroso, tiene una sensación tánica agradable y es muy persistente.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas bordelesas de 750 ml 90,75 €

Caja de 6 Botellas bordelesas de 1500ml 91,80 €

-30%



*Los precios no incluyen transporte

RIOJA D.O.C.



HACIENDA CALAVIA JOVEN 2018

COMPOSICIÓN

Vino elaborado con Tempranillo.

Este vino ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos.

CATA SENSORIAL

Color cereza violáceo, destacan las frutas rojas: fresa y mora, notas

lácteas y minerales.

Fresco y agradable, con final a regaliz.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas bordelesas de 750 ml 56,30 €

-30%

RIOJA D.O.C.



HACIENDA CALAVIA ROSADO 2018

COMPOSICIÓN

Elaborado con las variedades de 82% Garnacha y 18% Viura. Ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos. Contiene como único conservante anhídrido sulfuroso (E 220).

CATA SENSORIAL

Rosa palido, destacan las notas florales, seguidas de complejos tonos frutales (fruta roja y frutas de hueso). Fresco, afrutado, denso y redondo.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas bordelesas de 750 ml 68,00 €

-30%

RIOJA D.O.C.



HACIENDA CALAVIA BLANCO 2018

COMPOSICIÓN

Procedente de la variedad 100% tempranillo blanco.

Este vino ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos. Este vino contiene como único conservante anhídrido sulfuroso (E 220).

CATA SENSORIAL

FASE VISUAL: Color amarillo verdoso, destacan las notas de fruta de pulpa blanca (manzana y pera) y cítricos (pomelo), también hay tonos de finas hierbas. Fresco y agradable.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas bordelesas de 750 ml 68,00 €

-30%

RUEDA D.O.



GUARDAVIÑAS VERDEJO 2018

COMPOSICIÓN

Procedente de la variedad de uva Verdejo.
Este vino ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos.

CATA SENSORIAL

Guardaviñas Verdejo 2018 presenta un color amarillo pálido muy bien cubierto. Un vino brillante, limpio con reflejos acerados. En nariz ofrece marices florales y de hierba cortada. En boca resulta afrutado, con recuerdos de fruta de hueso y cítricos, con una acidez suave. Ligero, amplio y fresco, de trago largo y con un postgusto ligeramente amargo propio de la variedad.
Vino fresco, alegre y para compartir.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas borgoñesa de 750 ml 95,30 €

Caja de 6 Botellas borgoñesa de 1500ml 90,75 €

-30%

RIBERA DEL DUERO D.O.



GUARDAVIÑAS ROBLE 2017

COMPOSICIÓN

Guardaviñas Roble ha sido envejecido durante 12 meses en barrica de roble francés. Es un tinto marcado por el carácter varietal, con aromas intensos a frutas silvestres muy maduras salpicados por aromas a especias y toques finos de tostados muy bien fundidos.

CATA SENSORIAL

A la vista muestra su juventud, con un color cereza picota con marcados ribetes amoratados. De capa alta.

Es un tinto marcado por el carácter varietal, con aromas intensos a frutas silvestres muy maduras, salpicados por aromas a especias y toques finos de tostados muy bien fundidos.

En boca es muy amplio y flexible a la vez, con mucha estructura basada en dulces taninos y muy frutoso con una buena integración fruta madera. Final largo sabroso sin astringencias que invita a seguir bebiendo.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas borgoñesa de 750 ml 106,20 €

-30%

RIBERA DEL DUERO D.O.

GUARDAVIÑAS CRIANZA 2015

COMPOSICIÓN

Guardaviñas Crianza nace de viñedos plantados en diferentes suelos de Roa, cepas podadas en vaso tradicional e injertado de viejos viñedos de la familia. Envejecido en roble francés durante 20 meses, Guardaviñas Crianza es el resultado del buen trabajo en la viña y de una cuidadosa elaboración.

CATA SENSORIAL

En la vista el color cereza picota destaca sobre los reflejos morados.

En nariz aromas balsámicos de frutillas rojas, que van evolucionando hacia tonos más tostados.

En boca, con buena estructura. Tánico sin exceso, su suave acidez le aporta frescura. Recuerdos especiados, vainilla, clavo, resultado de su crianza en madera.

Su final es largo, suave y no es agresivo. Las notas de crianza destacan sobre un fondo de fruta.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas borgoñesa de 750 ml 172,40 €

-30%



*Los precios no incluyen transporte

JUMILLA D.O.P.



HACIENDA CUTILLAS 2016

COMPOSICIÓN

Procedente de la variedad de uva Monastrell. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado. Este vino ha sido elaborado sin adición de azúcares exógenos.

Este vino contiene como único conservante anhídrido sulfuroso (E 220).

CATA SENSORIAL

Los viñedos de Monastrell con los que se ha elaborado este vino, se encuentran en suelos calizos y a una altitud que oscila entre los 650 y 800 metros sobre el nivel del mar. Es un vino que en nariz es complejo y potente, con aromas frutales muy atractivos y recuerdos de madera nueva. En boca es equilibrado, intenso y sabroso con un final largo.

PRECIOS*

Caja de 12 Botellas borgoñesa de 750 ml 136,20 €

-30%

Para tramitar el pedido

1. Complimentar la hoja de pedido que encuentra adjunto en la web <https://www.acb-sbbva.com/servicios-acb/>
2. Mandar la hoja de pedido al siguiente mail pedidos@bodegahaciendacalavia.es
3. Recibirá un mail con confirmación de su pedido y los pasos que seguir para el pago del pedido