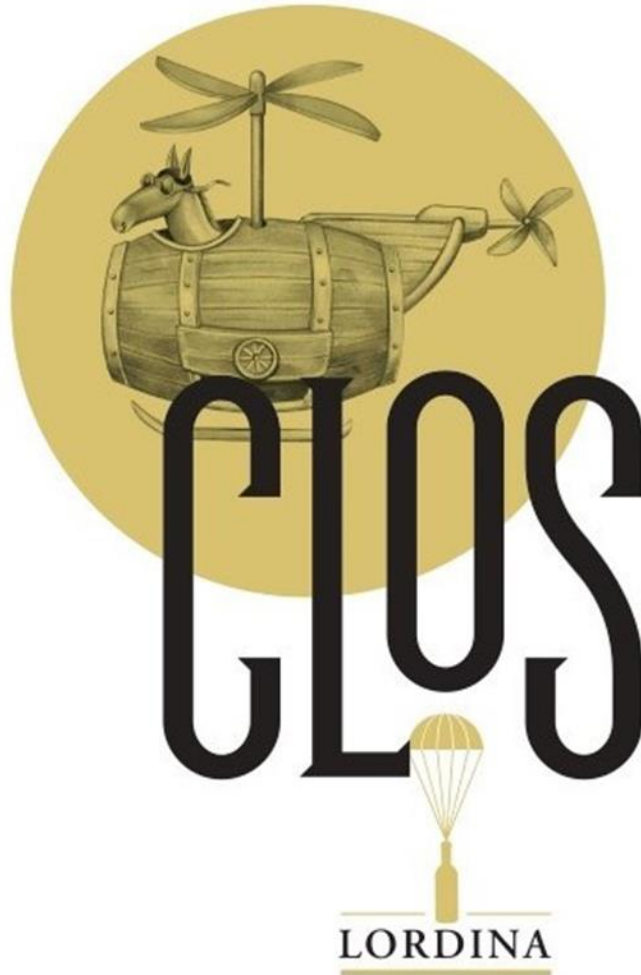




akelarre
WINES

Clos Lordina



Vinos / Wines

Los Clos Lordina son vinos procedentes de viñedos situados en el altiplano murciano del sudeste de España, que crecen en suelos calcáreos y pedregosos a una altitud entre 600 y 900 metros. Esta dureza exprime unos vinos que regalan aromas de frutas y flores, intensos y equilibrados, y con colores púrpura, frambuesa y dorado / *The Clos Lordina are wines from vineyards located in the Murcia highlands of southeastern Spain, which grow on calcareous and stony soils at an altitude between 600 and 900 meters. This hardness expresses wines that give aromas of fruits and flowers, intense and balanced, and with purple, raspberry, and gold colours.*



Nuestros vinos se elaboran en una bodega familiar fundada en 1977, con tradición vinícola desde los años 50. La imagen de Rocinante, el caballo del Quijote, volando en una barrica, quiere mostrar nuestro deseo de acercarles el fruto de estos paisajes exigentes y recios, y los aromas y sabores propios de esta tierra / *Our wines are made in a family winery founded in 1977, with a winemaking tradition since the 1950s. The image of Rocinante, Don Quixote's horse, flying in a barrel, wants to show our desire to bring you closer to the fruit of these demanding and rugged landscapes, and the aromas and flavours of this land*





akelarre
WINES



CLOS LORDINA

TINTO JOVEN

VARIETADES: Monastrell, Tempranillo, Syrah

NOTAS DE CATA: Rojo púrpura de bordes violáceos, aromas de buena intensidad con frutos rojos, mentol y violetas. De cuerpo medio, sabroso y con sensaciones frutales muy agradables, acidez equilibrada y buena persistencia..

MARIDAJE: Arroz, carne (conejo, pollo, etc.), sopas de verduras, champiñones y otras setas, cremas calientes, gazpacho, pescado azul (sardinas, anchoas), pollo asado, guisos de verduras.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Seleccionado de nuestros viñedos procedentes de suelo calcáreo, bajo el clima cálido del Sureste de España, situado entre 600-800 metros sobre el nivel del mar. Clos Lordina se elabora con uvas Tempranillo, Monastrell y Syrah.

ELABORACIÓN: Comenzando con un sistema de criomaceración en la fase inicial, posteriormente con maceración tradicional o semi maceración carbónica, con reparaciones del mosto, controlando la temperatura entre 20 ° y 25° C, y fermentación controlada a 18° C.

YOUNG RED WINE

VARIETIES: Monastrell, Tempranillo, Syrah

TASTING NOTES: Red purple with purplish rim, aromas of good intensity with red fruits, menthol and violets. Medium-bodied, tasty and with fruit very agreeable sensations, balanced acidity and good persistence.

FOOD PAIRINGS: Rice, meat, soups of vegetables, mushrooms and fungi, warm creams, gazpacho, roasted or fried blue fish (sardines, anchovy), roasted chicken, vegetable stew.

VINEYARD CHARACTERISTICS: Selected from vineyards coming from calcareous soil, growing in the warm climate of the South-East of Spain, located between 600-800 meters above sea level. Clos Lordina is elaborated with Tempranillo, Monastrell and Syrah grapes.

ELABORATION: Starting with a system of criomaceration in the initial phase, later with traditional maceration or carbonic semi maceration, controlling the temperature between 20° and 25° C, and the fermentation at 18° C.



akelarre
WINES



CLOS LORDINA BLANCO JOVEN

VARIETADES: Airén

NOTAS DE CATA: Amarillo pálido con reflejos dorados, brillante. Intensidad aromática, con toques de frutas tropicales y flores. En boca redondo, largo, equilibrado, con un toque de madreseiva.

MARIDAJE: Mariscos crudos y cocinados, crustáceos y ensaladas.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Viñedos cultivados en seco, en suelos calcáreos y pedregosos, muy pobres, bajo el clima continental del altiplano en la Región de Murcia, en el sureste de España, a una altitud entre los 600 y 900 metros.

ELABORACIÓN: Fermentación controlada a 18° C

YOUNG WHITE WINE

VARIETY: Airén

TASTING NOTES: Pale yellow with golden reflections. Intense aromas, with hints of tropical fruits and flowers. In the mouth round, long, balanced, with a hint of honeysuckle.

FOOD PAIRINGS: Raw and cooked shellfish, crustaceans, and salads.

VINEYARD CHARACTERISTICS: Vineyards cultivated in unirrigated lands, in calcareous, stony and very poor soils, in the region of Murcia continental climate, southeast of Spain, at an altitude between 600 and 900 meters.

ELABORATION: Controlled fermentation at 18°C



akelarre
WINES



CLOS LORDINA ROSADO JOVEN

VARIETADES: Monastrell y tempranillo

NOTAS DE CATA: Color frambuesa brillante. En nariz, aromas intensos de frutas y flores. En boca es intenso y equilibrado, con un largo y agradable retrogusto que recuerda a la fruta madura.

MARIDAJE: Ensaladas de pasta o arroz, arroz con verduras o marisco, y con aves. También platos de pasta con verduras o salsas vegetales, pizza, y aperitivos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Seleccionado de nuestros viñedos que crecen en suelo calcáreo, bajo el clima cálido del Sureste de España, situados entre 600-800 metros sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN: Maceración de uva Monastrell a 15 ° C durante 6 horas, con posterior almacenamiento estático y fermentación controlada entre 15 ° y 18 ° C

YOUNG ROSÉ WINE

VARIETIES: Monastrell and tempranillo

TASTING NOTES: Bright raspberry colour. On the nose, intense aromas of fruit and flowers. In the mouth is intense and balanced, with a long and very pleasant aftertaste reminiscent of ripe fruit.

FOOD PAIRINGS: Pasta or rice salads, rice with vegetables or seafood, and with poultry. Also, pasta dishes with vegetables or vegetable sauces, pizza, and appetizers.

VINEYARD CHARACTERISTICS: Selected from our vineyards cultivated in calcareous soil, under the warm climate of the South-East of Spain, located between 600-800 meters above sea level.

ELABORATION: Monastrell grape maceration at 15 ° C for 6 hours, with subsequent static storage and controlled fermentation between 15 and 18 ° C.