

silvanogarcía

BODEGAS



NUESTRA TIERRA

Jumilla está situada en el sureste de España, en la parte norte de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.



Con un clima tipo continental-mediterráneo, seco, precipitaciones muy escasas, inferiores a los 300 l/m². Inviernos fríos y veranos muy calurosos, presentándose una variación térmica muy importante entre los meses de verano e invierno; y una altitud sobre el nivel del mar entre los 400 y 1000 metros.

NUESTRA VITICULTURA

Presenta grandes particularidades que nos diferencian de otras zonas, debido a nuestra climatología tan adversa, también a la existencia de un número importante de viñas con “pie del terreno”, situación excepcional a nivel nacional de las cuales pueden obtenerse vinos de gran calidad.



Los suelos son muy pedregosos, pardo-calizos, que gracias a su estructura hacen que las vides puedan subsistir en periodos de sequía fuertes y prolongados, siendo muy aptos por su contenido en carbonato cálcico y materia orgánica.

Las viñas obtienen unos rendimientos bajos, plantadas en su mayoría en marco real con una densidad de 1500 – 1600 cepas/Ha.

Las Variedades en Tintas son Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Garnacha y en Blancas Airén, Macabeo, Pedro Ximenez, Malvasía y Moscatel.

Siendo la variedad reina de la zona la “Monastrell”.

NUESTRA BODEGA

Bodegas Silvano García, fue fundada en 1925. Es una empresa de carácter familiar, que a lo largo de los años ha ido innovando para estar en línea con las demandas del mercado y desde entonces siempre ha apostado por la calidad.

Para la elaboración de nuestros vinos realizamos un exhaustivo control desde la viña hasta el embotellado, escogiendo las uvas que cumplen nuestros criterios de calidad: Realizamos un seguimiento del ciclo de maduración, diferenciando las parcelas y los tipos de uva, controles de trabajos en las viñas, decidiendo el momento óptimo de la vendimia,



Así, uniendo tradición, innovación y calidad obtenemos nuestros vinos “viñahonda” una amplia gama de vinos blancos, rosados, tintos, medias crianzas y crianzas, así como los dulces “**Silvano García**” una pareja de vinos formada por un blanco dulce 100% Moscatel y un tinto dulce 100% Monastrell, vinos que reflejan el esmero con el que son elaborados.

Todos nuestros vinos han sido premiados tanto a nivel nacional como internacional en diferentes certámenes y concursos. Vinos que son el resultado del compromiso adquirido con nuestra uva Monastrell que no son sometidos a ningún tratamiento de estabilización respetando al máximo la esencia de nuestra variedad.



viñahonda

Blanco Cosecha

Cosecha: 2006

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 100% Macabeo.

Vendimia: Realizada la primera semana de septiembre.

Elaboración: Vino procedente del sangrado del mosto, tras una maceración corta de 5 horas. Posterior fermentación controlada a 16°C.

Analítica:

- Alcohol.....13%
- Azúcares reductores.....2.2 gr./l.
- Acidez total.....5.6 gr./l.
- Sulfuroso total.....79 mg./l.

Presentación:

Botella	Bordelesa Elite Musgo 750 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 7.8 kg.)
Palet	EUR 100 cajas (780 kg.)
Código EAN	8436017850376

Notas de cata: Color amarillo pálido. En cata presenta un aroma limpio e intenso, resultando muy equilibrado, frutal y fresco debido a su juventud.



viñahonda

Rosado Cosecha

Cosecha: 2006

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 100% Monastrell

Vendimia: Realizada la primera semana de septiembre.

Elaboración: Vino procedente del sangrado del mosto, tras una maceración corta de 10 horas. Posterior fermentación controlada a 18°C.

Analítica:

- Alcohol.....13%
- Azúcares reductores.....2.3 gr./l.
- Acidez total.....5.4 gr./l.
- Sulfuroso total.....79 mg./l.

Presentación:

Botella	Bordelesa Elite Blanca 750 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 7.8 kg.)
Palet	EUR 100 cajas (780 kg.)
Código EAN	8436017850383

Notas de cata: Color: rosa frambuesa brillante. Nariz: con aromas frutales persistentes, en boca es equilibrado, suave y duradero.



viñahonda

Tinto Cosecha

Cosecha: 2006

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 60% Monastrell, 20% Tempranillo, 10% Syrah y 10% Merlot.

Viñedos: De más de 25 años con una producción inferior a 2 Kg. por cepa.

Vendimia: Realizada la primera semana de octubre.

Elaboración: Vinificación separada, tras un suave estrujado, maceración tradicional de 8 a 10 días, con remontes del mosto a temperatura controlada entre 24 y 26° C. con posterior prensado neumático.

Analítica:

- Alcohol.....13.5%
- Azúcares reductores.....1.8 gr./l.
- Acidez total.....5.1 gr./l.
- Sulfuroso total.....76 mg./l.

Presentación:

Botella	Bordelesa Elite Musgo 750 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 7.8 kg.)
Palet	EUR 100 cajas (780 kg.)
Código EAN	8436017850390

Notas de cata: Color: rojo rubí con tintes violáceos. Nariz: resaltan las frutas rojas como el cassis y las moras combinadas con la pimienta negra, la vainilla y el clavo de olor. Boca: se percibe como un vino moderno, estructurado, untuoso, que revela un elegante equilibrio entre sus taninos dulces y las sensaciones frutales, buena persistencia.

viñahonda

Monastrell Cosecha



Cosecha: 2006

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 100% Monastrell

Viñedos: Producción inferior a 2 Kg. por cepa.

Vendimia: Realizada primera quincena de octubre.

Elaboración: Vino procedente de una elaboración tradicional, encubados medios de 9/10 días con remontados cortos y control de temperatura de 26/28°C.

Analítica:

- Alcohol.....13.50 %
- Azúcares reductores.....2.5 gr./l.
- Acidez total.....5.2 gr./l.
- Sulfuroso total.....82 mg./l.

Presentación:

botella	Bordelesa Elite Musgo 750 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 7.8 kg.)
Palet	EUR 100 cajas (780 kg.)
Código EAN	8436017850406

Notas de cata: Rojo picota con ribetes violáceos, aromas de frutos rojos intensos, en boca resulta equilibrado y con cuerpo, bien estructurado. Con sensaciones frutales y gran persistencia.



viñahonda

Allier-Finesse

Cosecha: 2005

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 60% Monastrell, 30% Tempranillo y 10% Shiraz.

Viñedos: Producción inferior a 1,5 Kg. por cepa.

Vendimia: Realizada primera quincena de octubre de 2005.

Elaboración: Vinificación separada, procedente de una elaboración tradicional, encubados medios de 14 días con remontados cortos y control de temperatura de 26/28°C.

Crianza: 4 Meses en barrica de roble francés y americano.

Analítica:

- Alcohol.....13.5 %
- Azúcares reductores.....2.4 gr./l.
- Acidez total.....5.4 gr./l.
- Sulfuroso total.....82 mg./l.

Presentación:

Botella	Bordelesa Elite Musgo 750 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 7.8 kg.)
Palet	EUR 100 cajas (780 kg.)
Código EAN	8436017850420

Notas de cata:

Precioso color rojo cereza, con gran profundidad y reminiscencias de matices violetas en su ribete. En su aroma la frutuosidad esta muy marcada por las notas de frutas rojas, como cerezas, frambuesas y ciruelas, paralelamente encontramos las notas tostadas, como pimienta negra, notas balsámicas de nuez moscada,... En boca, el vino se presenta con gran suavidad, sensación aterciopelada procedente de taninos dulces de uvas bien maduras.



viñahonda

Crianza

Cosecha: 2004

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 50% Monastrell, 20% Tempranillo y 30% Cabernet sauvignon.

Viñedos: Producción inferior a 1,5 Kg. por cepa.

Vendimia: Realizada mediados de octubre de 2004.

Elaboración: Vinificación separada con elaboración tradicional, encubados medios de 16 días con remontados cortos y control de temperatura de 26/28°C.

Crianza: 8 Meses en bodega de roble francés.

Analítica:

- Alcohol.....13.5 %
- Azúcares reductores.....2 gr./l.
- Acidez total.....5.2 gr./l.
- Sulfuroso total.....85 mg./l.

Presentación:

Botella	Bordelesa Elite Musgo 750 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 7.8 kg.)
Palet	EUR 100 cajas (780 kg.)
Código EAN	8436017850413

Notas de cata: Presenta un color rojo cereza, con intensidad media-alta y un fino ribete color rubí. Nariz compleja, balsámica y fresca. Gran concentración de fruta muy madura, ciruelas negras, moras, higos. Nos ofrece aromas florales con reminiscencias de resinas finas, bálsamos y especias dulces (vainilla y cacao). La persistencia total aromática es intensa, inacabable y abundante. En boca excelente, con una evolución estupenda donde va apareciendo progresivamente la riqueza sustancial que el vino posee, con una entrada potente, fresca y a la vez suave.



Silvano García *Dulce Moscatel*

Cosecha: 2006

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 100% Moscatel.

Vendimia: Realizada mediados septiembre 2006.

Elaboración: Elaboración especial con maceración en frío.

Analítica:

- Alcohol.....15 %
- Azúcares reductores.....170 gr./l.
- Acidez total.....5.5 gr./l.
- Sulfuroso total.....74 mg./l.

Presentación:

Botella	Formato Especial 500 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 6,6 kg.)
Palet	EUR 125 cajas (825 kg.)
Código EAN	8436017850260

Notas de cata:

Presenta color amarillo pajizo con reflejo dorado, muy limpio, brillante y cristalino. En boca es excepcional, dulce, ligero con perfecto equilibrio entre grado alcohólico, acidez y azúcar. Denso, untuoso y envolvente. Postgusto elegante y persistente. Aroma muy intenso, fresco y complejo, notas de miel de azahar, cítricos, con notas de melocotón, aromas florales y algún tono tostado muy discreto.



Silvano García *Dulce Monastrell*

Cosecha: 2006

Denominación de Origen: Jumilla.

Composición Varietal: 100% Monastrell.

Vendimia: Realizada finales octubre 2006.

Elaboración: Elaboración especial con maceración muy larga.

Analítica:

- Alcohol.....15 %
- Azúcares reductores.....180 gr./l.
- Acidez total.....5 gr./l.
- Sulfuroso total.....83 mg./l.

Presentación:

Botella	Formato Especial 500 ml.
Caja	6 botellas (peso caja 6,6 kg.)
Palet	EUR 125 cajas (825 kg.)
Código EAN	8436017850277

Notas de cata:

Es limpio, brillante, con un intenso color rojo granate, con tonos violáceos. En boca resulta aterciopelado, con un sabor extraordinariamente complejo y suave, presenta sabores de fruta muy madura, confitada, postgusto limpio y persistente. Intenso aroma a pasas, junto con notas especiadas y tostadas.

Mermelada de vino

Silvano García Dulce Monastrell



La Mermelada de Vino Silvano García Dulce Monastrell surge como resultado de la continua experimentación con nuestros vinos, tras comprobar que el vino dulce elaborado con nuestra potente variedad Monastrell, no sólo era un acompañante ideal para postres y dulces típicos sino que también era perfecto como aperitivo junto con quesos y foie.

La Cocina Moderna se caracteriza por la búsqueda de nuevas texturas y basado en esto se desarrolló el proyecto junto con una empresa dedicada a la elaboración artesanal de mermeladas. Tras unas pruebas el resultado ha sido magnifico, una mermelada que refleja fielmente el vino del que es elaborada, es un producto totalmente artesanal y cuya adición de azúcar es muy inferior al de otras mermeladas por lo que su aporte calórico es inferior, y por otra parte, en su proceso de elaboración pierde todo su alcohol.

Una original idea para demostrar las innumerables cualidades de nuestra Monastrell y que es el complemento ideal para nuestros vinos.

Presentaciones:

Envase cristal 140 gr.

Envase cristal 250 gr.

Sugerencias de consumo:

Es ideal como aperitivo combinada con foie, quesos de caña, queso frito de cabra, etc.

Acompañante perfecto para carnes rojas y caza.

En los postres realza los sabores de frutas y chocolates.

RECONOCIMIENTOS

SILVANO GARCÍA DULCE MONASTRELL 2001

- Medalla de Plata en la prestigiosa “Cata Internacional Premios Zarcillos”, Valladolid, Mayo 2003.
- Elegido entre “Los doce Mejores Vinos de la Región de Murcia” 2001 como el único dentro de su categoría de dulces, en la reconocida Enoteca Casa Bernal

SILVANO GARCÍA DULCE MONASTRELL 2003

- Medalla de Oro en el X Certamen de Calidad de vinos de la DO Jumilla, Marzo 2004.
- Medalla de Oro en la Cuarta Edición de los Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell 04, Febrero 2004.
- Medalla de Plata en la Sexta Edición de los Premios Internacionales Bacchus 2004, Marzo 2004.
- Puntuado con 93 Puntos por Robert Parker en la cata de vinos españoles, verano 2004.
- Puntuado con 90 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles, julio 2005.

SILVANO GARCIA DULCE MONASTRELL 2004

- Medalla de Plata en el XI Certamen de Calidad de vinos de la DO Jumilla, Abril 2005.
- Medalla de Bronce en la Quinta Edición de los Premios Cofradía del Vino Reino de la monastrell 05, Marzo 05.
- Puntuado con 93 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles, julio 2005.

SILVANO GARCIA DULCE MONASTRELL 2006

- Medalla de Plata en el XI Certamen de Calidad de vinos de la DO Jumilla, Marzo 2007.

SILVANO GARCÍA DULCE MOSCATEL 2000

- Medalla de Bronce en la prestigiosa “Cata Internacional Premios Zarcillos”, Valladolid, Junio 2001.
- Puntuado con 90 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles.

SILVANO GARCÍA DULCE MOSCATEL 2003

- Puntuado con 89 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles, julio 2005.

SILVANO GARCÍA DULCE MOSCATEL 2004

- Puntuado con 92 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles, julio 2005.
- Medalla de Oro en la sexta edición del “Salón Internacional del Vino” Madrid, Noviembre 2005.

VIÑA HONDA TINTO 2000

- Medalla de Oro en el concurso nacional “Radio Turismo”, Madrid (Los cien mejores vinos de España), Junio 2001.
- Medalla de Bronce en la segunda edición del “Salón Internacional del Vino” Madrid, Febrero 2001.
- Medalla de Bronce en el concurso internacional “Thessaloniki International Wine Competition” Grecia, Marzo 2001.

VIÑA HONDA TINTO 2001

- Medalla de Oro en la tercera edición del “Salón Internacional del Vino” Madrid, Febrero 2002.
- Medalla de Oro en el Certamen de Calidad de vinos de la DO Jumilla, Marzo 2002.

VIÑA HONDA TINTO 2002

- Puntuado con 87 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles.

VIÑA HONDA TINTO 2004

- Medalla de Bronce en el XI Certamen de Calidad de vinos de la DO Jumilla, Abril 2005.
- Puntuado con 88 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles, julio 2005.

VIÑA HONDA BLANCO 2006

- Medalla de Bronce en el XI Certamen de Calidad de vinos de la DO Jumilla, Marzo 2007.

VIÑA HONDA ALLIER FINESSE 2001

- Medalla de Oro en la Cuarta Edición de los Premios del Salón Internacional del Vino, Madrid. Octubre 2003.
- Puntuado con 87 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles
- Medalla de Oro Concurso nacional Radio Turismo (Uno de los cien mejores vinos de España). Madrid 2003.
- Medalla de Plata en el II concurso internacional de Citta del Vino, la Selezione del Sindaco 2003, Roma, Mayo 2003.
- Elegido entre “Los doce Mejores Vinos de la Región de Murcia” 2002 en la categoría de vinos de selección, en la reconocida Enoteca Casa Bernal

VIÑA HONDA ALLIER FINESSE 2002

- Puntuado con 87 Puntos por Robert Parker en la última cata de vinos españoles, julio 2005.

VIÑA HONDA CRIANZA 2001

- Medalla de Bronce en el X Certamen de Calidad de vinos de la DO Jumilla, Marzo 2004.

VINO Marca/Brand	COSECHA	VARIEDAD	FECHA DE VENDIMIA	ELABORACION	GRADO	AZUCAR RESIDUA L	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLATIL	SULFUROSO TOTAL	TIEMPO EN BARRICA	PRESENTACIÓN
viñahonda Blanco	2006	100% Macabeo	Principios septiembre 2006	Criomaceración 5 horas y desfangado.	13%	2.2 gr./l	5.6 gr./l.	0.33 gr./l.	79 mg./l.	-	Bordelesa Elite Musgo 750 ml. Cajas de 6 botellas.
viñahonda Rosado	2006	100% Monastrell	Principios septiembre 2006	Criomaceración 10 horas y desfangado.	13%	2.3 gr./l	5.4 gr./l.	0.33 gr./l.	79 mg./l.	-	Bordelesa Elite blanca 750 ml. Cajas de 6 botellas.
viñahonda Tinto	2006	60% Monastrell 20% Tempranillo 10% Shiraz 10% Merlot	Principios octubre 2006	Vinificación separada, con maceraciones medias de 8/9 días.	13.5%	1.8 gr./l	5.1 gr./l.	0.37 gr./l.	76 mg./l.	-	Bordelesa Elite Musgo 750 ml. Cajas de 6 botellas.
viñahonda Monastrell	2006	100% Monastrell	Mediados octubre 2006	Sistema tradicional Maceración 9/10 días.	13.5%	2.5 gr./l	5.2 gr./l.	0.38 gr./l.	82 mg./l.	-	Bordelesa Elite Musgo 750 ml. Cajas de 6 botellas.
Viñahonda Allier-Finesse	2005	60% Monastrell 30% Tempranillo 10% Shiraz	Mediados octubre 2006	Vinificación separada Maceración 14 días.	13.5%	2.4 gr./l	5.4 gr./l.	0.42 gr./l.	82 mg./l.	4 meses	Bordelesa Elite Musgo 750 ml. Cajas de 6 botellas.
viñahonda Crianza	2004	50% Monastrell 20% Tempranillo 30% Cabernet	Mediados octubre 2004	Vinificación separada Maceración 16 días.	13.5%	2.0 gr./l	5.2gr./l .	0.45 gr./l.	85 mg./l.	8 meses	Bordelesa Elite Musgo 750 ml. Cajas de 6 botellas.
Silvano García Dulce Monastrell	2006	100% Monastrell	Finales octubre 2006	Elaboración especial maceración muy larga.	15%	180 gr./l.	5 gr./l.	0.25 gr./l.	83 mg./l.	-	Formato especial Cajas de 6 botellas
Silvano García Dulce Moscatel	2006	100% Moscatel	Mediados septiembre 2006	Elaboración especial maceración en frío.	15%	170 gr./l.	5.5 gr./l.	0.20 gr./l.	74 mg./l.	-	Formato especial Cajas de 6 botellas

