

# CATALOGO VINOS RONDAN D.O. LA RIOJA.



## VINO TINTO RONDAN JOVEN COSECHA 19/20 BOTELLA 750 ML.

# Rondan Joven

Este tipo de vino se elabora a partir de los viñedos de la propiedad de la variedad Tempranillo junto con los viñedos de la variedad de Garnacha.



### Reparto varietal:

70% tempranillo  
30% garnacha

### ELABORACIÓN

Uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con una maceración de un mes.

### Vino

Este tinto joven es de color cereza con ribetes morados y brillantes.

### EN NARIZ

es amplio, con aromas potentes a frutos rojos y arándanos. Con buena intensidad.

### EN BOCA

es sabroso, fresco, persistente y muy frutal.

### TEMPERATURA

ideal de consumo es de 12°-14°.

- **LOGISTICA:**
- **12 UNIDADES POR CAJA.**
- **60 CAJAS POR PALET.**
- **720 UNIDADES POR PALET EUROPEO.**

- **MEDIDAS DEL PALET:**
- **ALTO x LARGO x ANCHO.**
- **175 CM. X 120 CM. X 80 CM.**
- **PESO POR PALET: 858,60 KG.**
- **POSICION DE CAJAS: CAJAS VERTICALES.**



# Rondan Crianza

Este vino toma su nombre del viñedo RONDAN, propiedad de Bodegas Sáenz de Santamaría donde se cultiva fundamentalmente la variedad Tempranillo de gran calidad.

## Reparto varietal:

90% tempranillo  
10% gamacha

## ELABORACIÓN

Recogida de uva manualmente en su momento óptimo demaduración.

## FERMENTACIÓN

Se realizó a temperatura controlada con largas maceraciones. De este modo se consiguió un gran vino muy apto para someterlo al proceso de Crianza, Basado en su estructura y gran color. Este crianza se inició en barricas de roble americano, prolongándose durante 18 meses y en este intervalo de tiempo se le realizaron tres trasiegos anuales. Una vez finalizado el proceso continuó con la crianza en botella, reposando hasta llegar al momento adecuado para su comercialización.

## VINO

Rondan Tinto Crianza es el resultado de la delicada elaboración y crianza así como la gran calidad de las uvas con las que ha sido elaborado obteniendo finalmente un vino de color rojo rubí brillante de capa intensa con aromas donde se perciben notas de arándanos, expresión frutal de fondos asilvestrados y matices a torrefactos que lo denota la crianza.

## EN BOCA

es sabroso, muy equilibrado y armonioso, con un largo final de notas tostadas.

## TEMPERATURA

ideal de consumo es de 18°.

- **LOGISTICA:**
- **6 UNIDADES POR CAJA.**
- **125 CAJAS POR PALET.**
- **750 UNIDADES POR PALET EUROPEO.**

- **MEDIDAS DEL PALET:**
- **ALTO x LARGO x ANCHO**
- **175 CM. X 120 CM. X 80 CM.**
- **PESO POR PALET: 896,25 KG.**
- **POSICION DE CAJAS: CAJAS VERTICALES.**



# Rondán Colección Privada

## Crianza 2016

Este vino de un corte moderno, afrutado y estructurado se elabora seleccionando los mejores racimos en cada vendimia, así nace esta Colección privada.

### Reparto varietal:

100% tempranillo

### Botellas numeradas:

Vino de ediciones muy limitadas y años muy concretos.

### ELABORACIÓN

Recogida a mano, racimo a racimo así es como recogemos las uvas buenas procedentes de nuestros propios viñedos de Rioja Alta..

### FERMENTACIÓN

En acero inoxidable con control de temperatura, despalillado de racimos y un estrujado suave, maceración en frío para su posterior fermentación alcohólica y fermentación maloláctica. Crianza de 12 meses en roble Frances y a continuación su reposo en botella para su afinamiento hasta llegar a su momento óptimo.

### VINO

Un vino con personalidad propia para disfrutar de la mejor selección de nuestros viñedos en cada vendimia, color rojo con matices granate, destacan los aromas de fruta roja madura con toques dulces y especiados.

### EN BOCA

Su entrada en boca es suave, cremosa y envolvente, de trago largo dejando un final prolongado y muy bien estructurado.

### TEMPERATURA

La temperatura ideal de consumo es de 16°-18°.

- LOGISTICA:
- 6 UNIDADES POR CAJA.
- 108 CAJAS POR PALET.
- 648 UNIDADES POR PALET EUROPEO.

- MEDIDAS DEL PALET:
- ALTO x LARGO x ANCHO
- 159 CM. X 120 CM. X 80 CM.
- PESO POR PALET: 900,72 KG.
- POSICION DE CAJAS: CAJAS HORIZONTALES.

# VINO TINTO RONDAN RESERVA COSECHA 12/15 BOTELLA 750 ML. (COLECCIÓN PRIVADA).



## Rondan Reserva

Para ser destinado a vino de Reserva, Bodegas Sáenz de Santamaría ha seleccionado los mejores viñedos. Se han utilizado uvas procedentes de viñas de una edad media de 80 años; esta característica proporciona una baja producción por hectárea pero se consiguen unas uvas excepcionales. Es un vino con cierto carácter exclusivo y sello personal. Botellas numeradas (edición limitada).

### Reparto varietal:

90% tempranillo  
10% mazuelo

### RECOGIDA

La vendimia se realiza manualmente, siendo las uvas seleccionadas racimo a racimo.

### ELABORACIÓN

Dos años de crianza en barricas bordalesas de roble americano de 225 litros a una temperatura constante de 14° haciendo tres trasiegos anuales. Seguidamente permaneció en botellero de crianza un mínimo de dos años, consiguiendo así cualidades de un clásico vino de La Rioja Alta.

### VINO

Rondan Tinto Reserva, es equilibrado, clásico en su concepción y de un color cereza intenso con borde teja. Su color y su brillo como su potente aroma a frutas maduras denota la calidad de las uvas.

### EN NARIZ

Predominan los aromas frutales y madera bien ensamblados.

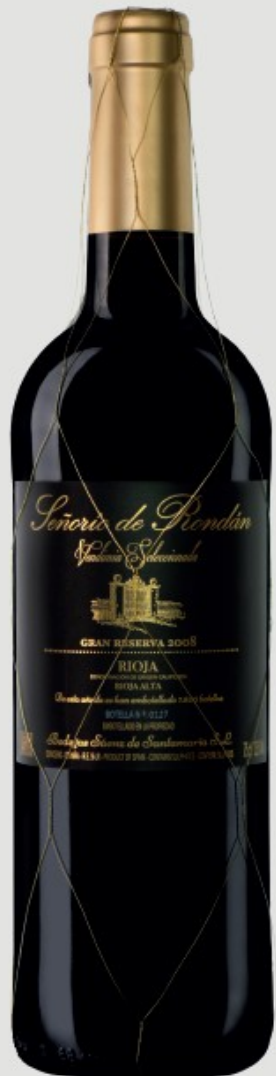
Redondo EN BOCA, buena acidez y finos tostados de roble, elegante, largo y seductor.

### TEMPERATURA

ideal de consumo es de 18°.

- LOGISTICA:
- 6 UNIDADES POR CAJA.
- 125 CAJAS POR PALET.
- 750 UNIDADES POR PALET EUROPEO.

- MEDIDAS DEL PALET:
- ALTO x LARGO x ANCHO
- 175 CM. X 120 CM. X 80 CM.
- PESO POR PALET: 896,25 KG.
- POSICION DE CAJAS: CAJAS VERTICALES.



# Señorío de Rondan Gran Reserva

Bodegas Sáenz de Santamaría ha cuidado con esmero y ha seleccionado las cosechas mas excepcionales. Por eso 'SEÑORÍO DE RONDAN' es un vino que ha demostrado una gran estructura, plenitud de aromas, elegancia y gran equilibrio en boca como corresponde a un típico rioja de estas características.

## Reparto varietal:

70% tempranillo  
20% garnacha  
10% mazuelo y tempranillo

## Botellas numeradas:

Vino de ediciones muy limitadas y años muy concretos.

## ELABORACIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas manualmente de nuestros viñedos más viejos.

## FERMENTACIÓN

Se realizó a temperatura controlada y con una larga maceración. 'SEÑORÍO DE RONDAN' permaneció durante 24 meses en barrica nueva con sus tres trasiegos anuales correspondientes. Este proceso continuo con la crianza en botella durante no menos de 36 meses donde tuvo lugar el refinamiento necesario para este excepcional vino.

## VINO

Su cuidado y esmerado proceso de elaboración han dado como resultado un vino de color rojo rubí y ribetes tejas que denota la buena evolución.

## EN NARIZ

es complejo, con un aroma fino a tostado. Delicado y muy elegante.

## EN BOCA

es muy sabroso y expresivo, persistente y de gran viveza.

## TEMPERATURA

ideal de consumo es de 18°.

- LOGISTICA:
- 6 UNIDADES POR CAJA.
- 125 CAJAS POR PALET.
- 750 UNIDADES POR PALET EUROPEO.

- MEDIDAS DEL PALET:
- ALTO x LARGO x ANCHO
- 175 CM. X 120 CM. X 80 CM.
- PESO POR PALET: 896,25 KG.
- POSICION DE CAJAS: CAJAS VERTICALES.

# VINO TINTO RESERVA RONDAN 1.904 COSECHA 2.015 BOTELLA 750 ML.



## Rondan Reserva 1904

El Rondan Reserva 1904 toma su nombre de uno de nuestros propios viñedos que data del año 1904.

### Edición limitada:

5.542 botellas

### ELABORACIÓN

Este vino solo se elabora en años excepcionales, de hecho, nosotros solo lo hemos elaborado una vez.

Las uvas de este vino son seleccionadas a mano en la propia viña y solo se obtienen de la viña de le da nombre.

### FERMENTACIÓN

Una vez en la bodega es fermentado y criado en barricas de roble Francés de una de las tres mejores tonelerías del mundo, dichas barricas tienen un tostado exclusivo y son de un bosque concreto de Francia. Después, permanece un mínimo de 18 meses en barrica y, por lo menos, 3 años en botella, afinando así sus exclusivas características.

### COLOR

El color es rubí intenso con ligeros bordes tejas, tiene una buena capa de color y no se observan oxidaciones.

### EN BOCA

Es de entrada potente y agradable a la vez, deja recuerdos de tostados y frutos negros, es largo, persistente y sin aristas. Con la copa parada presenta aromas de caramelo tostado junto a un potente almíbar, después de agitar la copa las notas son a vainilla y frutas maduras. 1 Hora después de abierta la botella, en copa parada persisten los aromas a frutos maduros y almíbar, volviendo a aparecer la vainilla tostada al agitar En boca la entrada sigue igual de potente, suave y suntuosa con recuerdos de fruta negra, tostados y ligeros toques de chocolate.

- **LOGISTICA:**
- **10 UNIDADES POR CAJA.**
- **90 CAJAS POR PALET.**
- **900 UNIDADES POR PALET EUROPEO.**

- **MEDIDAS DEL PALET:**
- **ALTO x LARGO x ANCHO**
- **168 CM. X 120 CM. X 80 CM.**
- **PESO POR PALET: 871,20 KG.**
- **POSICION DE CAJAS: CAJAS HORIZONTALES.**

# Sáenz de Santamaría

---

BODEGAS

