

BODEGAS  
**MARTÍNEZ SÁEZ**

CATÁLOGO DE VINOS

# Martínez Sáez Selección

**VARIÉDAD:** Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada a finales de Septiembre.

**Tinto Crianza.**

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedo propio. Los procesos de Fermentación Crianza se realizan por separado hasta el momento de su Coupage. Fermentación por el Método Ganimede a Temperatura Controlada. La fermentación maloláctica se realiza en roble. El tiempo total de Crianza en Roble Francés es de 14 meses.

**NOTA DE CATA:** Rojo picota intenso de capa alta con ribete rubí. Densa lágrima ligeramente coloreada.

En nariz predomina la elegancia. Finos aromas de fruta negra madura se funden con los toques especiados e importantes notas balsámicas. De fondo aparecen recuerdos de chocolate y minerales (pizarra) que completan una compleja fase olfativa.

Elegante amplitud en boca. De inicio se marca una sutil tanicidad en perfecto equilibrio con la acidez. Es carnoso, bien estructurado y posee un amplio recorrido. El final de boca es intenso y persistente.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Por su carnosidad acompaña muy bien a carnes rojas y de caza, así como guisos, asados, embutidos y quesos curados. Temperatura de consumo idónea entre 12 y 18º C.

#### PREMIOS:

- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas

**VARIETY:** Petit Verdot, Cabernet Sauvignon and Syrah.

**DATE OF HARVEST:** Taking place early in the morning at the end of September

**WINE TYPE:** Red Crianza

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Fermentation and Aging processes are carried out separately until Coupage. Ganimede System with Temperature – controlled fermentation, Malolactic fermentation takes place in oak. Aging 14 months in French oak barrels.

**FLAVOUR:** Intense cherry red high layer with Ruby. Dense light colored teardrop.

Elegant Nose. Delicate ripe black fruit aromas blend with spicy hints and balsamic notes. There are also important dairy touches. Reminders of chocolate and minerals complete the complex smelling phase.

On the palate the wine has an elegant fullness. It shows a tannin balance with the acidity. It is fleshy and well – structured. It has a long-lasting and intense finish.

**FOOD PAIRING:** For its fleshiness is an ideal wine to accompany red meats, game, stews, roasts, cured pork products and cured cheese. Ideal serving temperature between 12º and 18ºC.

#### AWARDS:

- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.



# Martínez Sáez Semidulce

**VARIETADES:** Moscatel – Chardonnay

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada, a mediados de Octubre

**TIPO DE VINO:** Blanco Semi Dulce

**ELABORACIÓN:** Lenta Fermentación a muy baja temperatura que, a través de enfriamiento y filtración, se para con el fin de mantener los azúcares naturales de la propia uva.

**NOTA DE CATA:** A la vista presenta un color amarillo limón con reflejos verdosos. Densa lágrima.

En nariz destaca su alta intensidad aromática con potentes notas florales (jazmín y flor de hinojo) que posteriormente dejan paso a frutas de hueso (albaricoque), frutas tropicales y tonos cítricos. Tierno y delicado.

En boca envuelve desde el primer contacto, destacando un noble y fino equilibrio entre el dulce y la fresca acidez, con un paso firme y un final perfumado. El postgusto es limpio y muy duradero por el gran peso de fruta percibido.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Este vino es ideal como aperitivo por su marcada acidez, un buen acompañante de patés, así como quesos azules y de roquefort. Temperatura óptima de consumo entre 4º y 8ºC.

#### PREMIOS:

- **Premio Gran Selección 2016, Edición XXVII Castilla – La Mancha**  
Martínez Sáez Semidulce 2016 Plata

**VARIETY:** Moscatel – Chardonnay

**DATE OF HARVEST:** Mid October, taking place early in the morning

**WINE TYPE:** Semi Sweet White

**ELABORATION:** The Slow fermentation at very low temperature stops to maintain the natural sugar of the grape.

**FLAVOUR:** It has an intense lemon yellow color with green tones. Dense teardrop

Highly intense nose with notable floral notes (Jasmine and fennel flower) that later become stone fruits (apricot), tropical fruits and citric notes.

In the mouth it is very enveloping. It has a noble and refined balance between sweetness and the fresh acidity, with solid step and perfumed finish. Clean and lingering aftertaste for the weight of fruits.

**FOOD PAIRING:** Thanks to its marked acidity this is a great aperitif wine. It goes well with pâté, blue cheeses and Roquefort. Ideal serving temperature between 4º and 8ºC.

#### AWARDS:

- **Great Selection Prize 2016, XXVII Edition, Castilla – La Mancha**  
Martínez Sáez Semidulce 2016 Silver



# Viña Orce Crianza

**VARIÉDAD:** Cabernet Sauvignon - Tempranillo

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada, 1<sup>a</sup> semana de Octubre

**TIPO DE VINO:** Tinto Crianza

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedo propio. Fermentación a Temperatura Controlada. Descubado a los 18 días. Criado en su mayoría en barricas de roble Francés durante 12 meses, con algo de roble americano, realizándose en este proceso la fermentación maloláctica. Tras el embotellado redondea en botella durante unos meses.

**NOTA DE CATA:** Rojo cereza intenso de capa media-alta con ribete rubí y algún reflejo ladrillo. Llamativo y brillante. En nariz predominan aromas de fruta madura (ciruela, moras), todo ello en gran armonía con aromas especiados y notas de matorral mediterráneo. La madera aparece bien integrada. Elegante y complejo. En ataque muestra una tanicidad en equilibrio con la acidez. Es complejo, carnoso y bien estructurado. El final de boca es intenso y persistente.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Ideal junto embutidos ibéricos, quesos semicurados, carne de buey y revueltos. Temperatura de consumo idónea, entre 14 y 18º C.

#### PREMIOS:

- **Premio Gran Selección 2018, Edición XXIX Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Crianza 2015 Plata
- **XXXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2018**  
Viña Orce Crianza 2015 Plata
- **XIV Concurso Internacional de Vinos Bacchus, 2016**  
Viña Orce Crianza 2015. Bacchus de Oro
- **XIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus, 2015**  
Viña Orce Crianza 2010. Bacchus de Plata
- **XXV Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2012**  
Viña Orce Crianza 2008. Oro
- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas

**VARIETY:** Cabernet Sauvignon - Tempranillo

**DATE OF HARVEST:** 1st week of October, taking place early in the morning

Wine Type: Red Crianza.

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Temperature – controlled fermentation. Devatted at 18 días. Aged mainly in French oak barrel for 12 months and a little of American oak. In this process malolactic fermentation takes place. After bottling, wine rounds in bottle for a few months.

**FLAVOUR:** Intensive red cherry color of upper – middle layer with Ruby and light hints of brick hues. Striking and bright. Fine aromas of ripe fruits (plum, blackberries) on the nose. In harmony with spicy aromas and notes of Mediterranean scrub. Well integrated Wood. Elegant and Complex. Tannicity is in balance with the acidity. It is powerful, fleshy and well-structured. Intense and Persistent finish.

**FOOD PAIRING:** Ideal wine with iberian ham and sausages, semi – cured cheese, beef and scrambled eggs. Ideal serving temperature between 14º and 18°C.

#### AWARDS:

- **Great Selection Prize 2018, XXIX Edition, Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Crianza 2015 Silver
- **XXXI Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2018**  
Viña Orce Crianza 2015, Silver
- **XIV International Wine Competition Bacchus, 2016**  
Viña Orce Crianza 2015. Bacchus Gold
- **XIII International Wine Competition Bacchus, 2015**  
Viña Orce Crianza 2010. Bacchus Silver
- **XXV Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2012**  
Viña Orce Crianza 2008, First Prize
- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.



Tienda: C/ Alfredo Atienza, 160.

E-02630 La Roda (Albacete)

Tlf. 967 44 30 88 - Fax. 967 44 02 04.

[www.bodegasmartinezsaez.es](http://www.bodegasmartinezsaez.es)

# Viña Orce Syrah

**VARIEDAD:** Syrah

**TIPO DE VINO:** Tinto joven

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada, 2ª semana de Septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Diciembre

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedos propios, los procesos de fermentación se realiza a Temperatura Controlada. Descubado a los 14 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

**NOTA DE CATA:** Rojo picota intenso de capa alta con ribete de tonos azulados y violáceos. Destaca una lágrima ligeramente coloreada. Vivo y brillante. En nariz predominan potentes aromas de fruta negra (moras, ciruela, etc.) con ligeros toques torrefactos y algunos matices de bosque mediterráneo. También aparecen importantes toques lácteos.

En boca muestra un gran equilibrio entre el alcohol, la acidez y el tanino. Intenso, carnoso y muy redondo. El final de boca es largo y deja un gran recuerdo.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Este vino es una excelente opción para combinar con platos de carnes rojas y de caza, carne de pavo y cerdos, comidas especiadas, fiambres y quesos como Roquefort, quesos de cabra. Temperatura de consumo idónea, Entre 12º y 14º C.

## PREMIOS:

- **XXXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2018**  
Viña Orce Syrah, bronce
- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **Premios Gran Selección 2007, productos de Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Tinto Syrah 2007 Oro

**VARIETY:** Syrah

**WINE TYPE:** Young Red

**HARVEST:** 2nd week of September, taking place early in the morning

**BOTTLING DATE:** December

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Temperature – controlled fermentation. Devatting at 14 days. The malolactic fermentation takes place in stainless steel vats.

**FLAVOUR:** Intense cherry red, high layer, with blue trimp and violet tones. It highlights a light colored teardrop. Lively and bright. Nose with powerful black fruit aromas (blackberries, plums, etc.) and some light touches and nuances of roast Mediterranean forest. There are also important dairy touches.

It shows great balance between alcohol, acidity and tannin on the palate. Intense, full-bodied and very round. The final in the mouth is long and leaves a great remembrance.

**FOOD PAIRING:** This wine is a great option to accompany read meats and game, turkey and pork, spicy foods, cold cuts and cheeses such as Roqueford and goat. Ideal serving temperature between 12º and 14ºC.

## AWARDS:

- **XXXI Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2018**  
Viña Orce Syrah, Bronze
- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **Great Selection 2007, products of Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Tinto Syrah 2007 Gold



# Viña Orce Macabeo - Verdejo

**VARIÉDAD:** Macabeo – Verdejo

**TIPO DE VINO:** Blanco joven

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada 3<sup>a</sup> semana Agosto.

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedo propio. Maceración pelicular de 6 horas. Limpieza del mosto flor por desfangado estático. Fermentación a Temperatura Controlada.

**NOTA DE CATA:** A la vista presenta un color amarillo acerado pálido con reflejos verdosos. Brillante. En fase olfativa aparecen elegantes notas florales (flores blancas) que posteriormente dejan paso a frescos aromas afrutados de frutas verdes (manzana verde, pera, etc.) mezclados con ligeras notas tropicales (piña, mango). Elegante y sutil.

En boca tiene un ataque fresco por su marcada acidez, para llenarnos poco después la boca de sensaciones. Demuestra una perfecta armonía entre sus componentes. Por vía retronal vuelven las sensaciones percibidas en nariz. El final de boca es limpio y duradero.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Vino ideal para platos de pescado blanco, mariscos, pescado azul, pescado al horno, verduras, ahumados, quesos curados, quesos suaves, tortillas, sopas y cremas. Temperatura de servicio, entre 6 y 8º C.

#### PREMIOS:

- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XXV Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha (2012)**  
Viña Orce Blanco 2011, Primer Premio
- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XXI Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha (2008)**  
Viña Orce Blanco 2007, Plata
- **Gran Selección 2006, productos de Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Blanco 2006, Oro
- **VI Concurso Internacional de Vinos Bacchus, 2004**  
Viña Orce Blanco 2003 Bacchus Bronce

**VARIETY:** Macabeo

**WINE TYPE:** Young White Wine

**HARVEST:** 3rd week of August, taking place early in the morning

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Pelicular maceration for 6 hours. Must Cleaning by Static debourrage. Temperature – controlled fermentation.

**FLAVOUR:** It has a steely pale yellow colour with greenish highlights. Bright. On the nose it appears Elegant floral notes (white flowers) which later gives way to fresh fruity aromas of Green fruits (Apple, pear, etc.) mixed with light tropical notes (pineapple, mango). Elegant and subtle.

Its mouth is fresh thanks to its marked acidity, full of sensations. It shows a perfect harmony between its components. Retronasal phase reappear sensations of your nose. The aftertaste is long and clean.

**FOOD PAIRING:** Perfect wine to accompany fish dishes, seafood, baked fish, smoked foods, vegetables, cured cheeses, soft cheeses, omelettes, soups and creams. Ideal serving temperature between 6° and 8°C.

#### AWARDS:

- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XXV Competition for Quality wines with D.O. La Mancha (2012)**  
Viña Orce Blanco 2011, First Prize
- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XXI Competition for New wines from D.O. La Mancha Council Regulation (2008)**  
Viña Orce Blanco 2007, Plata
- **Great Selection Competition 2006, products of Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Blanco 2006 Gold
- **VI International Wine Competition Bacchus, 2004**  
Viña Orce Blanco 2003 Bacchus Bronze



Tienda: C/ Alfredo Atienza, 160.

E-02630 La Roda (Albacete)

Tlf. 967 44 30 88 - Fax. 967 44 02 04.

[www.bodegasmartinezsaez.es](http://www.bodegasmartinezsaez.es)

# Viña Orce Chardonnay

**VARIÉDAD:** Chardonnay

**TIPO DE VINO:** Blanco joven

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** 4<sup>a</sup> Semana de Agosto. Recogida de la uva de madrugada

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedos propios, recogida de la uva en la madrugada. Maceración prefermentativa en frío y lenta fermentación a temperatura controlada, posteriormente se someta a una maceración sobre sus lías.

**NOTA DE CATA:** Amarillo paja pálido con ligeros reflejos verdosos. Brillante y glicérico.

En fase olfativa aparecen ligeras notas de frutas de hueso (melocotón) que posteriormente dejan paso a recuerdos de fruta tropical madura.

El trabajo sobre las lías aporta una interesante complejidad.

En boca resulta intenso, sabroso y alegre, demostrando buena armonía entre sus componentes.

Se perciben sensaciones cremosas por su gran estructura. El final de boca es envolvente y equilibrado.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Este vino combina de forma perfecta con pescados blancos y ahumados, Sushi, mariscos, carnes blancas, platos vegetarianos, pastas, pollo asado y aves. Temperatura de consumo idónea, entre 7º y 8º C.

## PREMIOS:

- **Premio Gran Selección 2016, Edición XXVII Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Chardonnay 2016 Plata
- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas

**VARIETY:** Chardonnay

**WINE TYPE:** Young White Wine

**HARVEST:** 4th week of August, taking place early in the morning

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Cold pre-fermentation maceration and slow fermentation at controlled temperature. Subsequently it is matured on its lees.

**FLAVOUR:** Pale Straw yellow with slight greenish reflections. Bright and glyceric. Nose with light notes of Stone fruits (peach), that later they give way to hints of ripe tropical fruits.

Work on lees gives an interesting complexity.

In mouth is intense, tasty and charming, showing good harmony among its components.

Creamy sensations are perceived by its great structure.  
The finish is enveloping and balanced.

**FOOD PAIRING:** This wine goes wonderfully with White fish, smoked food, sushi, seafood, White meats, vegetarian food, pastas, chicken and poultry.  
Ideal serving temperature between 7º and 8ºC.

## AWARDS:

- **Great Selection Prize 2016, XXVII Edition, Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Chardonnay 2016 Silver
- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.



BODEGAS  
MARTÍNEZ SÁEZ

Tienda: C/ Alfredo Atienza, 160.

E-02630 La Roda (Albacete)

Tlf. 967 44 30 88 - Fax. 967 44 02 04.

[www.bodegasmartinezsaez.es](http://www.bodegasmartinezsaez.es)

# Viña Orce Roble

**VARIÉTAT:** Tempranillo

**TIPO DE VINO:** Tinto roble

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** 1<sup>a</sup> Semana de Septiembre, Recogida de la uva de madrugada

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedos propios. Fermentación a temperatura controlada. Descubado a los 14 días. Criado en roble durante 120 días, realizándose en este proceso la fermentación maloláctica.

**NOTA DE CATA:** Rojo picota intenso de capa media alta con ribete de tonos azulados y violáceos. Atractivo y brillante.

En nariz predominan finos aromas de fruta madura (moras, ciruela, etc.) con toques de regaliz, todo ello en gran armonía con ligeros toques especiados y balsámicos de una madera bien integrada.

En boca muestra una sutil tanicidad en equilibrio con la acidez. Unos ligeros matices amargos le confieren longitud y carácter. Es fresco, carnosoy bien estructurado. El final de boca es intenso y persistente.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Es un vino que combina bien con cremas, verduras, potajes, carnes rojas y de caza, asados, aves, carnes blancas, jamón serrano, quesos curados. Temperatura de consumo idónea entre 12 y 15º C.

## PREMIOS:

- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**

Premio al Mejor Conjunto de Botellas

- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**

Premio al Mejor Conjunto de Botellas

**VARIETY:** Tempranillo

**WINE TYPE:** Red Barrel Wine

**HARVEST:** 1st week of September, taking place early in the morning

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Temperature – controlled fermentation. Devatting at 14 days. Aged in oak cask for 120 days, where malolactic fermentation takes place.

**FLAVOUR:** Intense cherry red, middle layer, with blue trim and violet tones. Attractive and bright.

Nose with fine aromas of ripe fruit (blackberries, plum, etc.) with hints of licorice, all of this in harmony with light spicy and balsamic notes, well – integrated wood.

In the mouth it shows a subtle tannins in balance with acidity. Slight bitter nuances give it long and character. It is fresh, full – bodied and well structured. The finish is intense and persistent.

**FOOD PAIRING:** This wine combines nicely with creams, vegetables, stews, red and white meats, game, roasts, poultry, cured ham and cured cheeses. Ideal serving temperature between 12º and 15º C.

## AWARDS:

- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**

Best Bottle of Wines. First Prize.

- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**

Best Bottle of Wines. First Prize.



BODEGAS  
MARTÍNEZ SÁEZ

Tienda: C/ Alfredo Atienza, 160.

E-02630 La Roda (Albacete)

Tlf. 967 44 30 88 - Fax. 967 44 02 04.

[www.bodegasmartinezsaez.es](http://www.bodegasmartinezsaez.es)

# Viña Orce Rosado

**VARIEDAD:** Merlot

**TIPO DE VINO:** Rosado joven

**FECHA DE RECOLECCIÓN:** Recogida de la uva de madrugada, 1ª semana de Septiembre.

**ELABORACIÓN:** Uva procedente de viñedo propio. Maceración pelicular durante 8 horas. Limpieza del mosto por desfangado estático y fermentación a Temperatura Controlada.

**NOTA DE CATA:** Rosa carmín intenso. Ribete muy vivo con tonos azulados. Llamativo y brillante. Penetrantes e intensos aromas de fresas frescas y grosella bien combinados con notas florales de violeta y algunos lácteos (yogur de fresa).

Se ofrece en boca ágil y goloso. Es robusto y delicado al mismo tiempo.

Presenta muy buen esqueleto.

Placentera huella de fruta en el final de boca. Persistente.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Marida con una amplia carta de platos, desde ensaladas, pescados y mariscos, carnes, pastas, arroces, quesos y postres. Temperatura de consumo idónea entre 6 y 8°C.

#### PREMIOS:

- **XXXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2018**  
Viña Orce Rosado 2017, Plata
- **XXX Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2017**  
Viña Orce Rosado 2016, Plata
- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha, 2012**  
Viña Orce Rosado 2011, Primer Premio
- **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**  
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- **Le Mondial du Rose Cannes 2008**  
Viña Orce Rosado 2007 Le Mondial Plata
- **XXI Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, 2008 - Viña Orce Rosado 2007, Plata**
- **XX Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, 2007- Viña Orce Rosado 2006, Bronce**
- **Tempranillos del Mundo 2006**  
Viña Orce Rosado 2005 Plata
- **Gran Selección 2004, productos de Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Rosado 2004 Plata

**VARIETY:** Merlot

**WINE TYPE:** Rosé

**HARVEST:** 1st week of September, taking place early in the morning

**ELABORATION:** Grapes from our own vineyards. Pellicular maceration for 8 hours. Cleaning the juice by Static debourrage. Temperature – controlled fermentation.

**FLAVOUR:** Intense carmine pink. Bright edge with bluish tones. Striking and bright. Strong and delicate aromas of fresh strawberries and blackcurrant combined violet floral notes and light milky (strawberry yogurt). In the mouth it's smooth and sweet. Strong and delicate at the same time. It presents very good body. Delightful fruity impression in the finish. Persistent wine.

**FOOD PAIRING:** It can be paired with an extensive menu: salads, fish and seafood, meats, pasta, rice, cheeses and desserts. Ideal serving temperature between 6° and 8°C.

#### AWARDS:

- **XXXI Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2018**  
Viña Orce Rosé 2017, Silver
- **XXX Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2017**  
Viña Orce Crianza 2016, Silver
- **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XX Competition for D.O. La Mancha Wines, 2012**  
Viña Orce Rosé 2011, First Prize
- **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**  
Best Bottle of Wines. First Prize.
- **XXI Competition for New wines from D.O. La Mancha Council Regulation, 2008**  
Viña Orce Rosé 2007, Silver
- **Le Mondial du Rose Cannes 2008**  
Viña Orce Rosé 2007 Le Mondial Silver
- **XX Competition for New wines from D.O. La Mancha Council Regulation, 2007**  
Viña Orce Rosé 2006, Bronze
- **"Tempranillos del Mundo" Competition 2006**  
Viña Orce Rosado 2005 Silver
- **Great Selection 2004, productos de Castilla – La Mancha**  
Viña Orce Rosé 2004 Silver



BODEGAS  
MARTÍNEZ SÁEZ

Tienda: C/ Alfredo Atienza, 160.

E-02630 La Roda (Albacete)

Tlf. 967 44 30 88 - Fax. 967 44 02 04.

[www.bodegasmartinezsaez.es](http://www.bodegasmartinezsaez.es)

# Viña Escamel Blanco

**VARIEDAD:** Macabeo y Chardonnay

**TIPO DE VINO:** Vino blanco espumoso reserva Brut Nature método tradicional Champenois.

**ELABORACIÓN:** Elaborado a partir de mosto flor de uvas Macabeo y Chardonnay cosechadas en nuestras propiedades de Finca San José.

Este vino se produce a partir de una segunda fermentación en botella en la cual permanece un mínimo de 36 meses de crianza en sus propias lías, antes de proceder al degüelle y relleno de la botella con el vino propio, no utilizando licor de expedición.

Espumoso dotado de un brillante y atractivo color dorado pálido, sus pequeñísimas y abundantes burbujas ascienden formando numerosos rosarios, que una vez en la superficie componen una corona estable.

**NOTA DE CATA:** Profundo, intenso y agradable, nos evoca inicialmente notas de frutas blancas maduras. Poco a poco su complejidad crece y aparecen los aromas propios de una larga crianza.

Recuerdo de pan tostado y cierto fondo cítrico completan su distinguido aroma. La cremosidad de su espuma se integra perfectamente en el paladar haciendo que su paso por boca sea simultáneamente fresco, goloso y sugestivo. Todos los aromas que se perciben en la copa se exhiben en su largo final.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Por su complejidad y crianza es un vino que tanto vale de aperitivo como para comer con él una gran variedad de platos tanto de carnes rojas como blancas, arroces y platos de cuchara. Su acidez te limpia las papilas gustativas y potencian los sabores de jamón, quesos curados y patés. Temperatura de servicio entre 5º y 6º C.

**VARIETY:** Macabeo and Chardonnay

**WINE TYPE:** Sparkling White Wine Reserva Brut Nature. Traditional Champenoise method.

**ELABORATION:** Made from "free run juice" of Macabeo and Chardonnay grapes from our own vineyards.

This wine is made by a second alcoholic fermentation in the bottle, where mature a minimum of 36 months in the cask with its own lees, before disgorging and filling with its own wine. Not using "Liqueur d'expédition".

Sparkling wine with a bright and attractive pale gold colour. Its tiny and abundant bubbles rise forming a consistent rosary and a very stable crown.

**FLAVOUR:** Deep, Intense and pleasant. Initially it evoques hints of mature white fruits. Slowly its complexity increases and aromas of a long barrel-ageing appear.

Memories of toast and a pleasantly refreshing citrus background complement its distinguished aroma. The creaminess of its mousse is perfectly integrated on the palate. In the mouth is fresh, greedy and evocative.

All the aromas perceived in the glass are displayed in its long finish.

**FOOD PAIRING:** Very special wine due to its complexity and aging.

Ideal as an aperitif or to accompany all kinds of red and white meats, rices, stews and soups.

Its acidity cleans the taste buds and enhances the flavours of ham, cured cheeses and pâtés. Ideal serving temperature between 5º and 6º C.



# Viña Escamel Rosé

**VARIETADES:** Syrah – Cabernet

**TIPO DE VINO:** Vino blanco espumoso reserva Brut Nature método tradicional Champenois.

**ELABORACIÓN:** Vino base elaborado con muy ligera Maceración en frío y Lenta Fermentación a Temperatura Controlada. Posterior Fermentación en Botella y una Crianza en Rima sobre sus propias lías de 36 meses.

**NOTA DE CATA:** Rosa pálido asalmonado con reflejos plateados. Burbuja fina persistente con un desprendimiento muy elegante.

De inicio se funden notas de fruta roja del bosque con grosella confitada. Su larga crianza sobre lías da ahumados y frutos secos. Finalmente salen notas de laurel que conforman una nariz tan compleja como completa.

Los 36 meses de botella consiguen una burbuja fina y elegante. El desprendimiento de burbuja es poderoso y refrescante gracias a su generosa acidez. Todo ello conforma una boca con gran volumen. Buena persistencia final con predominio de los recuerdos de fruta roja y frutos secos (higos y dátiles) en vía retronalasal.

**MARIDAJE Y SERVICIO:** Por su sutilidad debe acompañar a platos suaves, es un vino que va muy bien con el marisco sobre todo con las ostras, también con los pescados y el sushi.

Su marcada acidez hace que陪伴 quesos de sabor suaves así como frutos secos. Temperatura de servicio entre 6º y 8ºC.

**VARIETY:** Syrah and Cabernet

**WINE TYPE:** Rosé Sparkling Reserva Brut Nature. Traditional Champenoise method.

**ELABORATION:** The base wine is made with a short cold maceration and slow fermentation at controlled temperature. Second fermentation in the bottle and a period of aging for 36 months on its lees.

**FLAVOUR:** Light Salmon pink with silver highlights. Fine and persistent bubbles, with good and elegant release. Its long mature on its lees gives aromas of smoke and dry fruits.

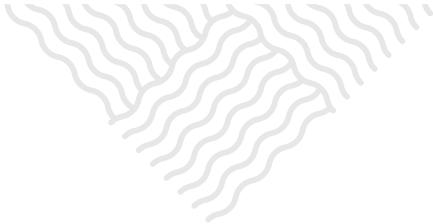
In the nose, notes of berries and candied currants.  
Finally bay leaf aromas make an intense and complex nose.

36 months in bottle make fine and elegant bubbles, with powerful and refreshing release thanks to its acidity. All of these make a great volume on the palate. Good persistence and excellent end in via retronalasal, with memories of red fruit and nuts (figs and dates).

**FOOD PAIRING:** Due to its subtlety this wine is perfect to accompany soft dishes. Ideal to pair with seafood, especially oysters and also with fish and sushi. Its marked acidity makes it perfect to be served with soft cheeses and nuts.

Ideal serving temperature between 6º and 8º C.





BODEGAS  
**MARTÍNEZ SÁEZ**

[www.bodegasmartinezsaez.es](http://www.bodegasmartinezsaez.es)

Tlf. 967 44 30 88 - Fax. 967 44 02 04.

Tienda: C/ Alfredo Atienza, 160  
E-02630 La Roda (Albacete)