



# ALTANZA

BODEGAS



FUENMAYOR • RIOJA • ESPAÑA

DENOMINACIÓN de ORIGEN CALIFICADA



Es aquí donde palpita nuestra forma de entender el vino, la gran diversidad de uvas que surgen de sus suelos arcillosos y calcáreos junto a las diferentes orientaciones e inclinaciones del terreno. El aula natural que nos permite explicar todo lo que es capaz de ofrecer la naturaleza para facilitarnos la elaboración de grandes vinos con mucha personalidad.

Con una altura media de 600 metros, las 300 hectáreas de Finca Valvarés albergan las principales variedades de uva con las que trabajamos: 150 hectáreas de Tempranillo, 12 hectáreas de Sauvignon Blanc y 60 hectáreas de olivares, de las que extraemos nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Altanza.

**Un mar de viñas, deleite de todos los sentidos.**



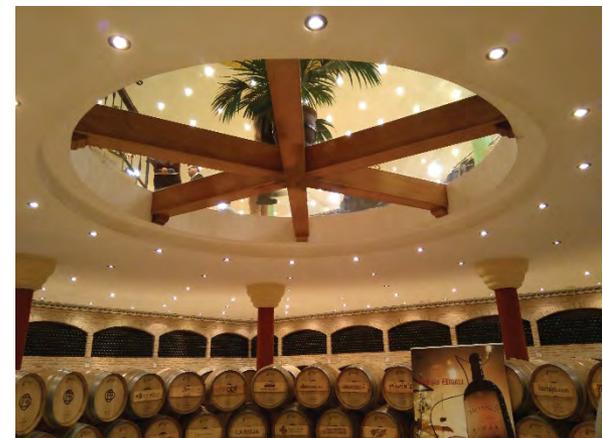
## SALA DE BARRICAS

Un espacio que cuenta con 7500 barricas en su mayoría de roble francés.

Elaboramos vinos expresivos, vivaces y de calidad, con una perfecta integración entre los toques afrutados y la crianza posterior en barrica.

## CLUB ALTANZA

Exclusivo calado con 195 barricas nuevas. El resultado es un vino potente, de gran complejidad aromática y muy expresivo en boca.





9 tinos  
de roble  
Allier de  
22.000L





## **CRianza**

24 meses en barricas de roble francés y americano + 3 meses en tino Allier de 22HL.

## **Color**

De un tono rojo granate intenso y destellos tejas y rojizos signo de su paso por botella.

## **Aroma**

Es un vino con mucha complejidad aromática debido a su larga crianza. En nariz destacan las especias y esos aromas de reducción dando paso a un ligero recuerdo a cuero y ahumados . Su madera le deja recuerdos también a cacao, tostados y cafés.

## **Boca**

Su entrada en boca nos deja un vino redondo, encantador, potente, de agradable acidez y muy equilibrado. De suaves taninos dulces, tiene una entrada suave y fresca que deja un largo postgusto.

## **Premios**

*90 puntos The Wine Advocate. R. Parker*

*91 puntos Peñín- 91 puntos Tim Atkin*

*Medalla de Oro- Concours Mondial de Bruxelles*



## **BOCA**

Entrada sedosa y agradable. Es redondo y complejo con gran estructura y taninos bien equilibrados, que le confieren fuerza y elegancia. Final largo y persistente.

## **CRIANZA**

18 meses en barricas de roble + 3 meses en tino Allier de 22HL.

## **COLOR**

De intenso color cereza picota con ribetes escarlatas.

## **AROMA**

En nariz tiene fuerza, este vino especial mantiene una viva frescura y vitalidad con aromas balsámicos, lácticos, notas minerales y frutos negros. Sus 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés hacen que el vino presente unos tostados muy elegantes, finos recuerdos a vainilla y especiados.

## **PREMIOS**

*95 puntos Decanter- Tasting Premium Rioja*

*93 puntos Peñín*

*91 puntos The Wine Advocate. R. Parker*



## **CRIANZA**

18 meses en barricas de roble francés + 3 meses en tino Allier de 22Hl.

## **COLOR**

De un tono rojizo y destellos tejas conservando la esencia del rojo granate.

## **AROMA**

Vino elegante con mucha complejidad aromática. En nariz ofrece frutos negros maduros como pasas o compotas ligeramente especiadas.

## **BOCA**

Vino potente de buen cuerpo con una buena acidez y muy equilibrado. Nos recuerda a suaves taninos dulces, siendo elegante y meloso. Entrada balsámica que deja un largo postgusto.

## **PREMIOS**

*93 puntos Guía de vinos ABC*

*91 puntos Peñín*

*Medalla de Oro Mundusvini*

**EDICIÓN LIMITADA**



## **CRIANZA**

18 meses en barricas nuevas de roble francés + 3 meses en tino Allier de 22HI.

## **COLOR**

De color cereza vivo con destellos rojizos.

## **AROMA**

En nariz es profundo y elegante, recuerda a frutos negros como las grosellas, bien ensamblados con los ahumados, tostados y cafés de la madera. Tiene una gran potencia aromática.

## **BOCA**

Cálido en boca con un paso potente y vivo que es armonioso en su conjunto. Es redondo y carnoso, da una sensación de amplitud en boca, con largo postgusto y claro recuerdo a los frutos negros.

## **PREMIOS**

*91 puntos The Wine Advocate. R.Parker*

*Medalla de Oro Berliner Wine Trophy*

*Medalla de Oro Mundusvini*

*Medalla de Plata Decanter*

**EDICIÓN LIMITADA**



## **CRIANZA**

18 meses en barricas de roble francés + 3 meses en tino Allier de 22Hl.

## **COLOR**

De color guinda y brillos granates de capa alta.

## **AROMA**

Recuerda al regaliz que proporciona el tempranillo, lácteos dulces, cerezas, frutos secos y ahumados que ya provienen de su crianza. Podemos encontrar también almendras y nos sugiere dulzura en general con su expresión de frutos complejos computados.

## **BOCA**

Mantiene la frescura en boca a lo largo de su paso. Es redondo y nos deja un paso suave con un recuerdo al dulzor y la delicadeza de las maderas francesas en sus especias, balsámicos, pero también a frutos negros. Es un vino muy equilibrado con recuerdos en boca a moras y ahumados.

## **PREMIOS**

*92 puntos Peñín - 91 puntos James Suckling*

*90 puntos Decanter*

*Medalla de Oro Mundusvini*



## **CRIANZA**

18 meses en barricas de roble francés + 3 meses en tino Allier de 22Hl.

## **COLOR**

De color granate con ribete ligeramente anaranjado y capa media.

## **AROMA**

Un vino equilibrado de intensidad olfativa media y compleja. Combina a la perfección la frescura de los frutos rojos como frambuesa y cereza, y la complejidad que le aporta su paso por barrica francesa. Notas de pimienta, sutiles balsámicos dan paso a ligeras notas de ahumados y torrefactos.

## **BOCA**

Entrada interesante, de tacto ligero pero amplio y redondo a la par, de tanino amable, con acidez media-alta y postgusto agradable y persistente.

## **PREMIOS**

*97 puntos Decanter Asia Wine Awards*

*90 puntos Peñín / 90 puntos Andreas Larsson*

*92 puntos James Suckling*

*Medalla de Oro Mundusvini*



## **CRIANZA**

12 meses en barricas nuevas de roble francés.

## **COLOR**

De tono picota madura con reflejos violetas.

## **AROMA**

Es un vino complejo de corte muy moderno con un registro aromático dulce y complejo. Recuerdos del tostado de la barrica en la que se ha criado, con especias, ahumados, café, cacao, chocolates y taninos dulces en general. Nos acompañan notas de regaliz y fruta dulce como cerezas e higos.

## **BOCA**

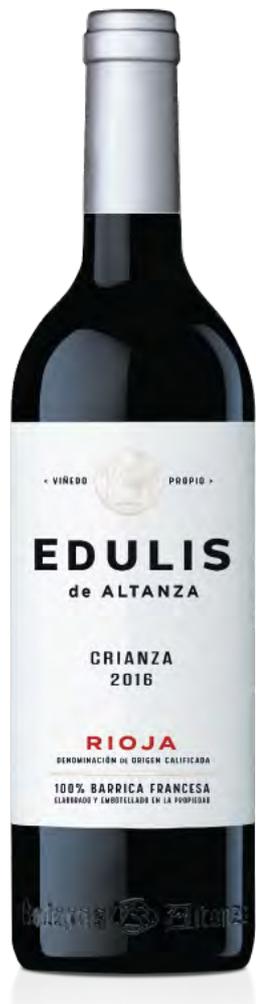
El paso por boca es suave, amable y serio. De cuerpo medio, Hacienda Valvarés es un crianza seleccionado, persistente y de tanino aterciopelado con postgusto a fruta negra.

## **PREMIOS**

*Medalla de Oro Mundusvini*

*Medalla de Oro Concurso Internacional de Lyon*

*Medalla de Plata International Wine Guide*



## **CRIANZA**

12 meses en barricas de roble francés

## **COLOR**

Color guinda y brillos granates.

## **AROMA**

Recuerda en nariz al regaliz que proporciona el tempranillo, frutas dulces, cerezas, frutos secos y ahumados que ya provienen de su crianza.

## **BOCA**

Es un vino fresco, afrutado y fácil de beber. De entrada amable, este crianza presenta sabores frutales y sensaciones de especias y sotobosque. Es redondo, con buena acidez y permanencia.

Es un vino muy equilibrado que sorprende por su buena relación calidad-precio.

## **PREMIOS**

*Medalla de Oro Berliner Wine Trophy*

*Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles*

*Medalla de Plata Mundusvini - Medalla de Plata Decanter Asia*



## **VARIEDAD**

100% Sauvignon Blanc

## **COLOR**

De color amarillo limón y reflejos verdosos.

## **AROMA**

Es un vino con una potencia aromática muy marcada a frutos tropicales, a piña, limón, albaricoque, melocotón y pomelo con un suave recuerdo a tonos florales entre los que destaca el jazmín. Su aroma es fresco y agradable, nos sorprende gratamente al llevarlo a la boca por su equilibrio.

## **BOCA**

De entrada fresca deja a mitad del paladar una sensación sedosa y llena de matices mucho más elegantes y sutiles que en nariz. En boca recuerda a notas florales e incluso a caramelo. Posee una acidez propia de los vinos jóvenes que está en perfecta armonía. Es un blanco que sorprende por su sabor agradable y equilibrado.

## **PREMIOS**

*90 puntos James Suckling*

*Medalla de Oro Concours Mondial du Sauvignon*



## **VARIEDAD**

100% Tempranillo

## **COLOR**

De aspecto limpio y brillante. Color frambuesa con algunos toques violetas.

## **AROMA**

Posee una potencia aromática media que recuerda a fresas , melón y un dulce toque a yogur cremoso. También puede recordar a notas herbáceas, así como a flores silvestres.

## **BOCA**

Tras una entrada fresca se muestra untuoso y afrutado con detalles golosos. Lo que más destaca al beberlo es su frescura, su fruta nos inunda todo el paladar. Delicioso final amargo que nos deja un largo postgusto sabroso y de sensación melosa.

## **PREMIOS**

*Medalla de Oro Concurso Internacional de Lyon*



## **VARIEDADES**

60% Tempranillo

40% Viura

## **COLOR**

De color cereza pálido

## **AROMA**

Carácter muy afrutado tanto en nariz como en boca, encontrando delicados aromas a frambuesa, frutos rojos y cerezas.

## **BOCA**

De entrada cálida y acidez equilibrada, este vino se muestra voluminoso, fresco y con un final persistente.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6°C

**GRADO ALCOHOL:** 12,5%

Ideal como aperitivo y acompañamiento de ensaladas, arroces, mariscos y comida asiática.



Vino blanco semidulce. Un vino cuidado, amable y seductor.

## **VARIEDADES**

Sauvignon Blanc y Verdejo

## **COLOR**

Amarillo pajizo, limpio y brillante.

## **AROMA**

Intensidad aromática equilibrada en la que se combinan notas exóticas y tropicales (fruta de hueso como melocotón) junto con toques más cítricos.

## **BOCA**

En boca es amable, afrutado y untuoso con un final dulce y goloso.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6° - 8° C

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12%

Buen acompañante de pescados, mariscos y arroces.



A partir del cultivo ecológico, se recolectan manualmente las olivas de nuestro propio olivar. Producto ecológico natural obtenido únicamente por procedimientos físicos que incluyen prensado en frío.

ALTANZA es un aceite de oliva virgen extra en rama, molturado, batido y separado en frío. Finalizado el periodo de decantación en depósitos de acero inoxidable, el aceite es envasado sin filtrar para preservar sus excepcionales cualidades organolépticas.

## **VARIEDAD**

Arbequina

## **AROMAS**

Es aromático y fino. Fresco, frutal con apuntes de aceituna verde. Delicadas notas de hierba y ligero recuerdo de almendras, tomate y hierba recién cortada.

## **BOCA**

Paso denso, delicado, frutal con un sutil amargor y picor muy grato en el final.

## **PREMIOS**

*Tercer mejor aceite ecológico de La Rioja*



COLECCIÓN  
*Roberto Amillo*  
ALTANZA

De la mano de Roberto Amillo, uno de los mayores coleccionistas de Jerez y Brandy en España, Altanza presenta esta nueva gama en la que aúna la experiencia y el buen hacer de las dos denominaciones de origen más antiguas, Rioja y Jerez, manteniendo siempre el compromiso con la calidad y la tradición.





De color topacio con notas cobrizas  
De aroma a avellana, nuez, notas tostadas,  
vegetales, tabaco, aromas finos.  
En boca se muestra potente, seco, redondo,  
con mucho cuerpo, frutos secos  
y larga permanencia.

**Tipo vino:** generoso seco

**Variedad uva:** Palomino

**Temperatura:** 14/16°

**Capacidad:** 50cl.

**Grado alc.:** 22%

**Antigüedad:** solera centenaria

**Crianza:** oxidativa  
**98 PUNTOS – GUÍA PEÑÍN**

**EDICIÓN LIMITADA**  
Producto sujeto a disponibilidad



Estamos ante un vino elegante, con una complejidad de notas muy sutiles y un largo postgusto.

Vino generoso seco, de la variedad de Palomino, con crianza biológica y oxidativa y un envejecimiento de más de 35 años.

## **COLOR**

Caoba claro.

## **AROMA**

Potente, complejo, fruta escarchada, especias dulces , pastelería.

## **BOCA**

Potente, sabroso, carnoso, complejo, especiado, matices de solera.

## **PREMIOS**

*96 puntos Peñín*

*94 puntos The Wine Advocate. R. Parker*

*\*Se recomienda servir a una temperatura de 14-16°C*

*\*Formato de 50 cl. - 22% Vol.*



Vino generoso seco, de la variedad de Palomino, con crianza biológica y oxidativa, y un envejecimiento de más de 40 años.

## **COLOR**

Yodo, borde ambarino.

## **AROMA**

Elegante composición de melocotón deshidratado, naranja caramelizada, cedro y frutos secos, principalmente macadamia y avellana. Buqué agradable de tofe y caramelo. Buen equilibrio entre las notas frutales y las notas más secas de oxidación.

## **BOCA**

En boca se muestra graso y amargoso, con una curiosa nota de almendra salada al principio. Se transforma hacia notas más amargas, como naranjas, tostados de su larga crianza y la nuez característica en ciertos vinos generosos. Tras su largo postgusto aparecen notas de café.

## **PREMIOS**

*95 puntos Peñín*

*96 puntos The Wine Advocate. R. Parker*

*\*Se recomienda servir a una temperatura de 12-14°C*

*\*Formato de 50 cl. - 22% Vol.*



Vino generoso seco, de la variedad de Palomino, con crianza oxidativa y un envejecimiento de más de 35 años.

## **COLOR**

Yodo con borde ambarino.

## **AROMA**

Nariz intensa y potente, complejo, encontramos aromas a frutos secos, barniz y acetaldehído.

## **BOCA**

Graso, amargoso, matices de solera, largo y especiado.

## **PREMIOS**

*94 puntos Peñín*

*96 puntos The Wine Advocate. R. Parker*

*\*Se recomienda servir a una temperatura de 14-16°C*

*\*Formato de 50 cl. - 22% Vol.*



Vino dulce natural extraordinario, de la variedad de PX, con notas de fruta marcadas ejemplarmente gracias a sus más de 25 años de edad. Se puede consumir como postre o como acompañamiento con dulces a base de chocolate amargo, helados o quesos azules de gran intensidad.

## **COLOR**

Caoba muy oscuro, ébano.

## **AROMA**

monte, salino.

Potente, complejo, elegante, frutos secos, tostado, hierbas de l

## **BOCA**

Graso, amargoso, matices de solera, largo, especiado.

## **PREMIOS**

*95 puntos Peñín*

*91 The Wine Advocate. R. Parker*

*\*Se recomienda servir a una temperatura de 12-14°C*

*\*Formato de 50 cl. - 15% Vol.*



Podemos decir que la "saca" de Brandy es una auténtica maravilla, con una edad media que supera ampliamente los 30 años. Vino destilado, de Gran Solera.

## **COLOR**

Caoba claro.

## **AROMA**

Limpio, fresco y potente. Destacan las notas de frutos secos bien conjuntadas con los matices especiados y tostados de la madera.

## **BOCA**

Se percibe como un brandy elegante, sutil y cremoso.

## **PREMIOS**

*96 puntos Peñín*

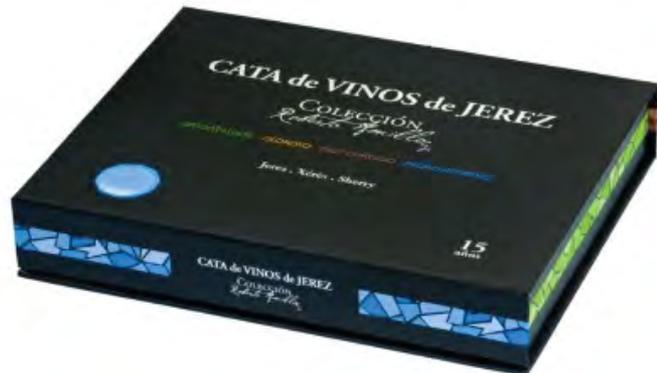
*95 puntos TheWineAdvocate.R.Parker*

*\*Se recomienda servir a una temperatura de 14-16°C*

*\*Formato de 50 cl. - 40% Vol.*

*El regalo perfecto para los curiosos y amantes de Jerez. Una propuesta completa que contiene:*

- 1 bot. de Amontillado, 10cl.
- 1 bot. de Palo Cortado, 10cl.
- 1 bot. de Oloroso, 10cl.
- 1 bot. Pedro Ximénez, 10cl





Vino aromatizado, de la variedad de Palomino y PX, con crianza de 15 años en el Oloroso y 6 años en el PX, además de 14 meses de roble francés.

### **COLOR**

Ambar yodado con toques caoba.

### **AROMA**

Intenso, muy redondo, a la vez que complejo. Se observan notas de roble americano y francés, destellos balsámicos, chocolate, torrefacto, vainilla, cítricos (cáscara de naranja), nuez moscada, clavo y regaliz negro.

### **BOCA**

Entrada bien estructurada, muy largo y redondo. Se puede apreciar la densidad y melosidad del P.X. perfectamente entremezclada con el Oloroso seco. Presencia importante de roble, así como notas dulces como vainilla.

### **BOTÁNICOS**

Maceración con mezcla de más de 30 botánicos.

### **PREMIOS**

*93 puntos Peñín*

*\*Se recomienda servir a una temperatura de 5°C*

*\*Formato de 75 cl. - 15% Vol.*



Vino aromatizado, de la variedad de Palomino y PX, con crianza de 15 años en el Oloroso y 6 años en el PX, además de 6 meses de roble francés.

## **COLOR**

Caoba muy oscuro.

## **AROMA**

Voluptuoso en nariz, matices de pasas y crianza oxidativa, elegante y complejo.

## **BOCA**

Paladar denso y meloso. Muy redondo, penetrante y largo retrogusto. Amplio retrogusto.

## **BOTÁNICOS**

Maceración con mezcla de más de 30 botánicos, entre los cuales podemos citar el ajeno, canela cardamomo, tomillo, anís, nuez moscada, romero, clavo, etc.

## **PREMIOS**

*91 puntos Peñín*

*\*Se recomienda servir a una temperatura de 8°C*

*\*Formato de 75 cl. - 15% Vol.*

**Altanza**, ubicada en Fuenmayor, en plena ruta del vino de *Rioja Alta* y a apenas 10 min. de *Logroño* destaca por su estilo arquitectónico, un *château* francés, rodeado de hermosos jardines de inspiración renacentista, en los que recibimos a nuestros visitantes.



Ese es el punto de partida para conocer nuestra bodega construida al detalle con materiales nobles. Recorridos diversos en los que puedes elegir distintas experiencias enoturísticas: conoce las *“Esencias de Rioja”*, conviértete en un especialista con *“Reservados”*, *“Piérdete por nuestros jardines”* o por

nuestros viñedos, iníciate en el mundo del vino y conoce a nuestro equipo, que harán de tu visita y cata una experiencia instructiva, amena y entretenida.



**VEN A CONOCER ALTANZA,  
a disfrutar de Rioja y de La Rioja,  
de su gastronomía, gente y paisajes.**

Y si quieres más información, puedes consultar nuestra web, redes sociales o ponte en contacto con nosotros, estaremos encantados de resolver tus dudas y formalizar tu reserva. *¡Te esperamos!*

Disfrutar del *Rioja*, del mundo del vino y de todo lo que le caracteriza y envuelve. Formar parte de un entorno que se convierte en un espacio activo, en el que se interactúa aprendiendo y formando parte de la cultura y filosofía de Altanza, y en el que se disfruta de ventajas y beneficios.



Así es el **Club Altanza**, ese lugar de reunión tanto para empresas como para particulares, esa distinción que queremos tener con nuestros amigos del “*tempranillo*” y la “*barrica francesa*”, ese nexo de unión y participación de experiencias y momentos junto al vino.



En Altanza se estila *El Arte de Compartir*, y queremos compartirlo contigo.

Ponte en contacto con nosotros y así te informamos de todas las opciones y condiciones.

**¡Disfruta Altanza!**





# ALTANZA

BODEGAS

FUENMAYOR • RIOJA • ESPAÑA

DENOMINACIÓN de ORIGEN CALIFICADA

[altanza.com](http://altanza.com)

