

BODEGAS CAMPOS



Bodegas Moreno



Gama Bodegas Campos



VINO JOVEN AFRUTADO...



... FRESCURA Y AROMA



- Elaborados con **variedades aromáticas**
- **Color** *pálido verdoso*.
- **Graduación alcohólica:** 11% vol.
- **Aroma** delicado, afrutado, floral, hierbas frescas.
- **Boca** equilibrada, envolvente, sedosa y refrescante
- **Acompaña** a los primeros platos, los mas livianos, mariscos, pescados no muy grasos, etc.

VINO FINO...



...EL VINO DE LA VERDAD



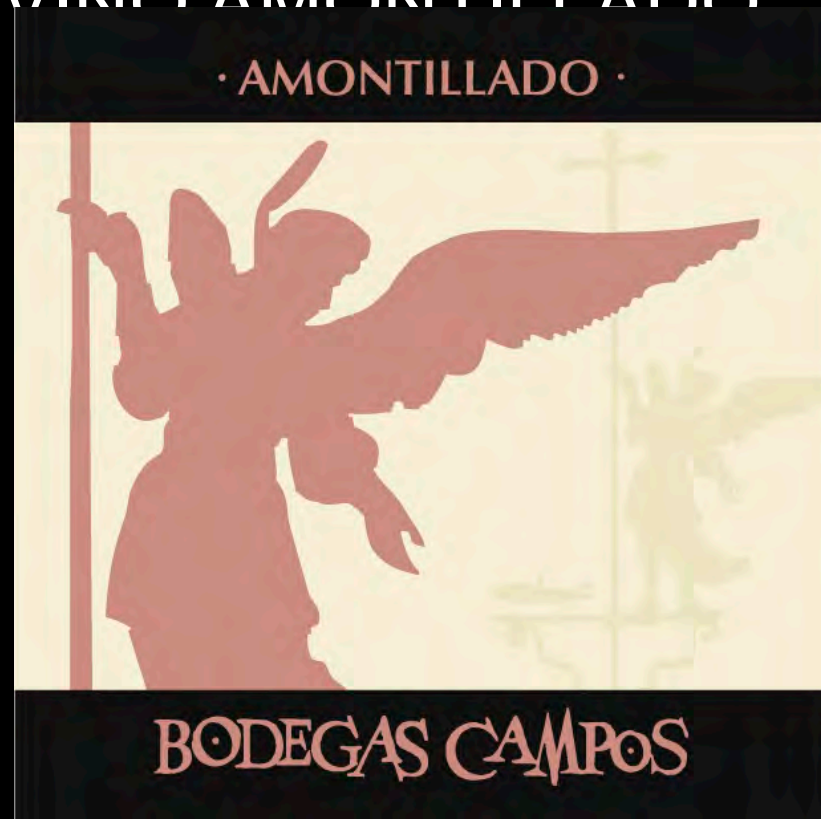
Procedente de soleras con 3 - 4 años de vida media

Vino limpio y brillante, de color amarillo pajizo con tonalidades oliváceas.

Aroma limpio, punzante, con aromas de levadura, recuerdo de madera vieja y almendra.

En boca es seco, glicérico, salino y con elegante amargor final. Persistente. Notas de frutos secos por vía retronasal.

VINO AMONTILLADO



...LA ELEGANCIA DEL REY



Procedente de vinos finos de 5 años bajo velo de flor y posterior crianza oxidativa hasta llegar a una vida media en torno a los 18 - 20 años

**Vino limpio y brillante, de color ámbar con ribetes
c o b r i z o s .**

**Punzante en nariz, con aroma limpio y complejo,
notas de avellana y madera.**

Amplio en boca, salino, amargor elegante.

**Retronasal a frutos secos y madera. Muy
persistente.**

VINO OLOROSO

· OLOROSO ·



BODEGAS CAMPOS

...CUERPO Y VIGOROSIDAD



**Procedente de vinos prensa con crianza oxidativa
con una vida media en torno a los 18 - 20 años**

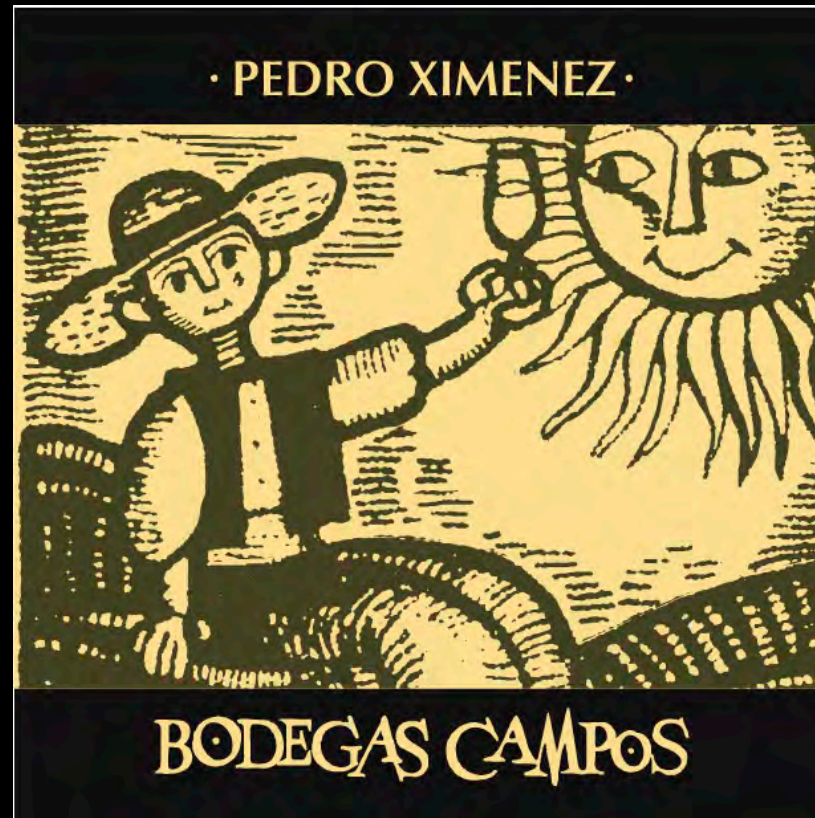
Vino limpio y brillante, de color caoba.

Aroma limpio, con notas tostadas, especias y recuerdo a pasas.

Amplio, tánico y con cuerpo aterciopelado en boca, con retronasal a madera. Amargor que delata su vejez.

Persistente.

VINO PEDRO XIMENEZ...



...EL NECTAR DEL SOL



Procedente de uvas pasificadas con crianza oxidativa con una vida media en torno a los 10 años

Vino limpio y brillante, de color azabache con ribetes yodados que manchan la copa.

Aroma complejo a pasas, pan de higo, madera, torrefacto, cacao, café.

Sabor dulce, denso en boca, paso muy suave.

Retronasal a pasas y torrefacto.

Tintos de Denominación de origen Calificada Rioja





Denominación de Origen Calificada RIOJA

- Procedente de variedad TEMPRANILLO
- Vino joven sin crianza

Vino de capa media alta, con ribetes violaceos que indican su juventud. Lagrima lenta.

Aroma intenso a frutos rojos poco maduros y recuerdos florales. Aparecen los lacteos tras agitar.

En boca es goloso, untuoso, de moderada acidez y de un agradable paso por boca que no deja aspereza final.



Denominación de Origen Calificada RIOJA

- Procedente de variedad TEMPRANILLO
- Crianza 13 meses en roble frances y americano

Vino de capa media alta, con ribetes burdeos que indican su juventud. Lagrima lenta.

Aroma intenso especiado, a madera, tofee, regaliz, ahumado, y a frutos rojos maduros tras agitar.

En boca es untuoso, de elegante acidez y salinidad , y con un amargor muy elegante con recuerdos a maderas por via retronasal.