



Exclusivas Wagtun, selecciona estos caldos elaborados de forma completamente artesanal, y ecológica; siendo su principal aval, la honestidad a la hora de vinificar.

Nuestro único objetivo ha sido ofrecerles un producto genuino.

Se despide atentamente,

Roberto Sancho López

Gerente

Web: www.wagtun.es

Email: wagtun1965@gmail.com

Móvil 638 016 381

BODEGAS CANDIDO BESA

Fue hacia el año 1940 cuando esta bodega empezó a elaborar su característico vino pero en 1975 Cándido Besa comenzó su propia comercialización.

La familia posee 10 Ha de viñedo con una edad que varía desde los 20 a los 100 años. Las variedades de uva son "Tempranillo", 90% y "Viura", 10%.

El vino se elabora mediante la "maceración carbónica" del grano de uva entero. Tras la fermentación alcohólica se procede al pisado de la uva de manera tradicional obteniendo así el corazón del vino. Este vino así obtenido tiene unos aromas y sabor de fruta muy característico, el típico vino joven de Rioja Alavesa.



CANDIDO BESA bihotzekoa (14,5%V)

**MEDALLA DE PLATA EN EL CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
2012 DE BORDEAUX**

Vino elaborado mediante maceración carbónica del grano de uva entero. Tras la fermentación alcohólica se procede al pisado de la uva (de manera tradicional) y se obtiene el corazón del vino.

Variedades : Tempranillo 90% Viura 10%

Notas de cata: Brillante e intenso color cereza picota con ribete violeta.

Profundos aromas frutales del tipo de frambuesa , mora y arándano con final a regaliz y suaves notas lácteas. Al llegar a la boca tiene entrada agradable, suave, con la viveza de la fruta. Su persistencia es larga , aromática, con un acabado limpio y agradable.

CANDIDO BESA joven, Urteko ardoa (13,5 %V)

Variedades: Tempranillo 90% y Viura 10%

Notas de cata : hermoso color rojo picota con un característico ribete violeta.

A la nariz muestra unos intensos aromas a fruta roja madura del tipo de la fresa, frambuesa y grosella con un toque a regaliz.

En la boca es suave, con chispa y con gusto muy afrutado.

Su persistencia final es larga y grata con un retrogusto a fruta y regaliz muy especial.



CANDIDO BESA blanco, Zuria (12,5% V)
"Ekologikorako bidean" (2.urtea)

Variedades. Viura 100%

Notas de cata: Suave color amarillo de poca intensidad con ribetes verdosos. Intenso olor a frutas y flores .



BODEGAS CANDIDO BESA
Kuttuna (15%V)

***MEDALLA DE PLATA EN EL CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
2011 DE BORDEAUX***

Este vino es fruto del corazón de las mejores uvas de la variedad Tempranillo procedentes de nuestros viñedos más antiguos, elaborado por el método tradicional de maceración carbónica. Posteriormente ha permanecido 12 meses en bodega de roble, realizando el final de la fermentación alcohólica y la fermentación malo láctica en la misma.

Color rojo picota intenso con ribete violeta

Aromas de frutos del bosque con ligero toque a regaliz y a madera bien integrada. En boca presenta volumen y equilibrio.



CANDIDO BESA ekologikoa

Urtekoa-Maceración carbónica (13,5%V)

Elaborazioa- Elaboración: La elaboración se ha efectuado mediante la "maceración carbónica" del grano de uva entero, posterior pisado y prensado y embotellado. Es un vino joven, fresco, afrutado, suave y muy agradable.

Variedades: Tempranillo 90% y Viura 10%

Notas de cata: hermoso color rojo picota con característico ribete violeta. Precio:

A la nariz muestra unos intensos aromas a frutas del bosque como la mora, frambuesa y grosella con un toque a regaliz. En la boca es suave, con chispa y con gusto muy afrutado. Su persistencia final es larga y grata con un retrogusto a fruta y regaliz muy especial.



Ekologiko kupelekoa-barrica (14%V)

Este vino es fruto del corazón de las mejores uvas de la variedad Tempranillo cuidadas ecológicamente. Elaborado por el método tradicional de maceración carbónica. Posteriormente ha permanecido 9 meses en barrica de roble, realizando el final de la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica.

Color rojo picota intenso con ribete violeta. Aromas de frutos del bosque con ligero toque a regaliz y a madera bien integrada. En boca presenta volumen y equilibrio.

