

CATÁLOGO DE VINOS

- Bodega Ecológica Cortijo Fuentezuelas -

PRESENTACIONES	FORMATO DE ENVÍO	PRECIO FINAL: Con IVA + portes
	<u>VINOS JÓVENES</u> En 5 L	Vino blanco: 25,0 € Vino rosado: 18,0 € Vino tinto: 25,0 € Vino dulce: 53,0 €
	<u>VINOS JÓVENES</u> En 15 L	Vino blanco: 49,0 € Vino rosado: 40,0 € Vino tinto: 49,0 €
	<u>VINOS JÓVENES</u> En CAJAS de 6 y 12 botellas (ver nota al pie)	Vino blanco.- precio botella: 5,5 €
	<u>VINOS JÓVENES</u> En CAJAS de 6 y 12 botellas (ver nota al pie)	Vino rosado.- precio botella: 4,5 €
	<u>VINOS JÓVENES</u> En CAJAS de 6 y 12 botellas (ver nota al pie)	Vino tinto.- precio botella: 5,0 €
	<u>VINOS JÓVENES</u> En CAJAS de 6 y 12 botellas (ver nota al pie)	Vino dulce.- precio botella: 9,5 €
	<u>VINOS JÓVENES (3 meses crianza)</u> En CAJAS de 6 y 12 botellas (ver nota al pie)	Vino tinto.- 2007-3CR precio botella: 5,5 €
	<u>VINO CRIANZA (8 meses)</u> En CAJAS de 6 y 12 botellas (ver nota al pie)	Vino tinto.- 2008-CR precio botella: 7,0 €
	<u>VINO RESERVA (18 meses)</u> En CAJAS de 6 y 12 botellas (ver nota al pie)	Vino tinto.- 2009-RS precio botella: 9,0 €

NOTA: En pedido de botellas, se puede completar la caja con el mismo tipo de vino o variado. El precio final se ajustará a los vinos elegidos.

Contacto para pedido en: bodegasfuentezuelas@yahoo.es

ó en Tlf. 626 42 20 76

BODEGA CORTIJO FUENTEZUELAS

18494 Laroles-Nevada (Granada) España

www.bodegasfuentesuelas.es

bodegasfuentesuelas@yahoo.es

Tlf.: 626 42 20 76

Miguel Ortiz Pérez



Blanco

CORTIJO

FUENTEZUELAS

Vino joven: Semiseco, buena persistencia, suave, muy aromático. Vol. 12,5%

Variedades de cepas:

Macabeo, Airén, Vigiriego y Autóctona

Elaboración tradicional familiar

Cosecha limitada

AGRICULTURA ECOLÓGICA



Rosado

CORTIJO

FUENTEZUELAS

Vino joven: Persistencia en paladar, suave, aromático y afrutado. Vol. 13,5%

Variedades de cepas tintas:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Garnacha y Autóctonas

Variedades de cepas blancas:

Macabeo, Airén, Vigiriego, Autóctonas

Elaboración tradicional familiar

Cosecha limitada

AGRICULTURA ECOLÓGICA



Vino dulce

CORTIJO

FUENTEZUELAS

Vino joven: Dulce especial, suave y no empalaga. Vol. 15,5%

Se elabora con todas las variedades de cepas, pero con las uvas al límite de “uvas pasas”

Elaboración tradicional familiar

Cosecha limitada

AGRICULTURA ECOLÓGICA



Tinto
**CORTIJO
FUENTEZUELAS**
Vino joven con persistencia en
paladar, suave, aromático, afrutado
gran presencia de taninos. Vol. 13,5%

Variedades de cepas:
Tempranillo, Cabernet sauvignon,
Garnacha y Autóctonas

Elaboración tradicional familiar
Cosecha limitada
AGRICULTURA ECOLÓGICA



Tinto
**CORTIJO
FUENTEZUELAS**
2007-3CR (3 meses crianza)
Vino con gran persistencia en
paladar, suave, aromático, afrutado
y bouquet excelente. Vol. 13,5%

Variedades de cepas:
Tempranillo, Cabernet sauvignon,
Garnacha y Autóctonas

Elaboración tradicional familiar
Cosecha limitada
AGRICULTURA ECOLÓGICA



Tinto
**CORTIJO
FUENTEZUELAS**
Crianza: Barrica roble amer. Vol. 13,5%

Vino persistente en paladar, suave,
aromático, afrutado y bouquet excelente

Variedades de cepas:
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Garnacha y Autóctonas

Elaboración tradicional familiar
Cosecha limitada
AGRICULTURA ECOLÓGICA

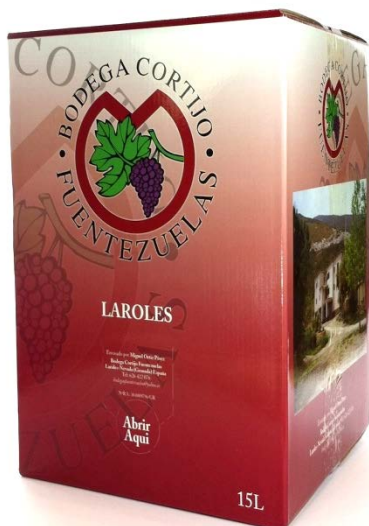


Tinto
**CORTIJO
FUENTEZUELAS**
Reserva: Barrica roble amer. Vol. 14%

Vino con gran persistencia en paladar,
suave, aromático y afrutado, bouquet
excelente y buen cuerpo

Variedades de cepas:
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Garnacha y Autóctonas

Elaboración tradicional familiar
Cosecha limitada
AGRICULTURA ECOLÓGICA



Tinto joven

Cortijo Fuentezuelas

PRESENTACIONES.- Onti-box: 5 L y 15 L
 Botellas: Cajas de 6 y 12

Precio final con IVA y portes:

Onti-box 5 L: 25,0 €
Onti-box 15 L: 49,0 €
Botellas: 5,0 €



Pedido mínimo: 6 botellas

Cortijo Fuentezuelas

agricultura ecológica

Miguel Ortiz Pérez

www.bodegasfuentezuelas.es
www.casaruralfuentezuelas.es
bodegasfuentezuelas@yahoo.es

Tel.: (+34) 626 422076
18494 Laroles (Granada) España

Tinto joven: se caracteriza por su cuerpo, suavidad, gran persistencia en boca, bouquet excelente, sabor a fruta y con buen aroma

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Tempranillo, Cabernet Sauv., Garnacha y autóctonas

Vol.: 13,5% Consumir a: 16-18°C

Nuestros vinos:

Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándoles a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

La mayor parte de los vinos se venden en la Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008, en Málaga y Bionatura 2012/13/14 ... en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...

2º Premio del Jurado en vinos jóvenes. Vino seleccionado para Guía Intervinos 2013.



Tinto 2008-CR

Cortijo Fuentezuelas

PRESENTACIONES.- Botellas: Cajas de 6 y 12

Precio final con IVA y portes:

Botellas: 7,0 €

Pedido mínimo: 6 botellas

Cortijo Fuentezuelas

agricultura ecológica

Miguel Ortiz Pérez

www.bodegasfuentezuelas.es

www.casaruralfuentezuelas.es

bodegasfuentezuelas@yahoo.es

Tel.: (+34) 626 422076

18494 Laroles (Granada) España

El vino tinto 2008-CR se caracteriza por su suavidad, gran persistencia en boca, bouquet excelente, sabor a fruta y con buen aroma. Crianza 8 meses en toneles roble americano

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Tempranillo, Cabernet Sauv., Garnacha y autóctonas.

Vol.: 13% Consumir a: 16-18°C

Nuestros vinos:

Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándoles a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

La mayor parte de mis vinos los vendo en mi Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008 y Bionatura 2012/13/14 en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...

Vino seleccionado para Guía Intervinos 2013.



Tinto 2007-3CR

Cortijo Fuentezuelas

PRESENTACIONES.- Botellas: Cajas de 6 y 12

Precio final con IVA y portes:

Botellas: 5,5 €

Pedido mínimo: 6 botellas

Cortijo Fuentezuelas

agricultura ecológica

Miguel Ortiz Pérez

www.bodegasfuentezuelas.es
www.casaruralfuentezuelas.es
bodegasfuentezuelas@yahoo.es

Tel.: (+34) 626 422076
18494 Laroles (Granada) España

El vino tinto 2007-3CR, se caracteriza por su suavidad, gran persistencia en boca, bouquet excelente, sabor a fruta y con buen aroma. 3 meses en tonel roble americano

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Tempranillo, Cabernet Sauv., Garnacha y autóctonas.

Vol.: 13% Consumir a: 16-18°C

Nuestros vinos:

Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándoles a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

La mayor parte de mis vinos los vendo en mi Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008 y Bionatura 2012/13/174 en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...



Tinto 2009 RS

Cortijo Fuentezuelas

PRESENTACIONES.- Botellas: Cajas de 6 y 12

Precio final con IVA y portes:

Botellas: 9,0 €

Pedido mínimo: 6 botellas

Cortijo Fuentezuelas

agricultura ecológica

Miguel Ortiz Pérez

www.bodegasfuentezuelas.es
www.casauralfuentezuelas.es
bodegasfuentezuelas@yahoo.es

Tel.: (+34) 626 422076
18494 Laroles (Granada) España

El vino tinto 2009-RS se caracteriza por su cuerpo, suavidad, gran persistencia en boca, bouquet excelente, sabor a fruta y con buen aroma. Es un vino reserva, con 18 meses en bodega de roble americano.

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Tempranillo, Cabernet Sauv., Garnacha y autóctonas.

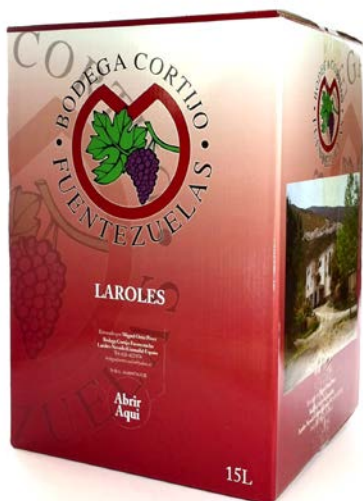
Vol.: 14% Consumir a: 16-18°C

Nuestros vinos:

Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándole a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

La mayor parte de mis vinos los vendo en mi Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008 y Bionatura 2012/13/14 en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...

Vino seleccionado para Guía Intervinos 2013.



Blanco

Cortijo Fuentezuelas

PRESENTACIONES.- Onti-box: 5 L y 15 L
Botellas: Cajas de 6 y 12

Precio final con IVA y portes:

Onti-box 5 L: 25,0 €
Onti-box 15 L: 49,0 €
Botellas: 5,0 €



Pedido mínimo: 6 botellas

Cortijo Fuentezuelas

agricultura ecológica

Miguel Ortiz Pérez

www.bodegasfuentezuelas.es
www.casaruralfuentezuelas.es
bodegasfuentezuelas@yahoo.es

Tel.: (+34) 626 422076
18494 Laroles (Granada) España

El vino blanco semiseco, presenta persistencia en boca (cosa poco corriente en blancos). Es suave y muy aromático.

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Macabeo, Airén, Vigiriega y Autóctonas.

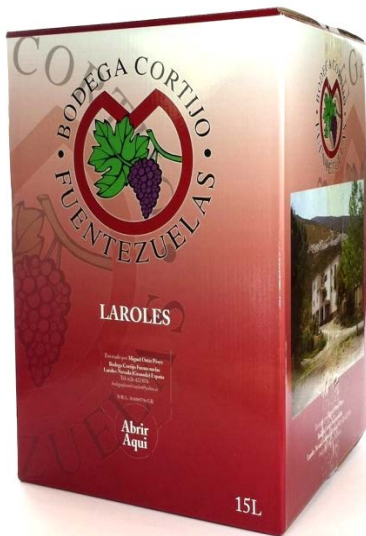
Vol.: 12,5%

Consumir a: 8-10°C

Nuestros vinos:

Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas, en Laroles (Granada), en la Alpujarra. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándoles a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

La mayor parte de los vinos se venden en la Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008, en Málaga y Bionatura 2012/13/14 en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...



Vino Rosado

Cortijo Fuentezuelas

PRESENTACIONES.- Onti-box: 5 L y 15 L
Botellas: Cajas de 6 y 12

Precio final con IVA y portes:

Onti-box 5 L: 18,0 €
Onti-box 15 L: 40,0 €
Botellas: 4,5 €



Pedido mínimo: 6 botellas

Cortijo Fuentezuelas

agricultura ecológica

Miguel Ortiz Pérez

www.bodegasfuentezuelas.es
www.casauralfuentezuelas.es
bodegasfuentezuelas@yahoo.es

Tel.: (+34) 626 422076
18494 Laroles (Granada) España

El vino rosado se caracteriza sobre todo por su buen bouquet y persistencia. Es suave y aromático.

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Tempranillo, Cabernet Sauv., Garnacha, Macabeo, Airén, Vigiriega y Autóctonas.

Vol.: 13,5%

Consumir a: 12-14°C

Nuestros vinos:

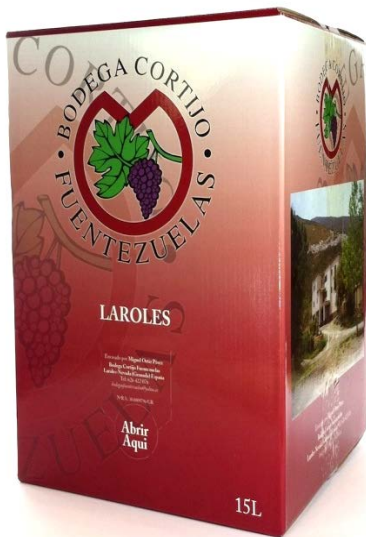
Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas, en Laroles (Granada), en la Alpujarra. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándoles a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

Premios y ventas:

En relación a los premios de mis vinos, hago mención al vino rosado que, habiéndolo presentado en 2006, recibió 2 premios: el 1er. Premio del público "Al mejor vino clarete" y el 5º Premio del jurado. En 2014 recibió el 2º premio del jurado. Posteriormente no he tenido ocasión de acudir a más eventos de catas de vinos.

La mayor parte de los vinos se venden en la Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008, en Málaga y Bionatura 2012/13/14 en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...

2º Premio del Jurado en vinos jóvenes. Vino seleccionado para Guía Intervinos 2013.



Vino Dulce

Cortijo Fuentezuelas

PRESENTACIONES.- Onti-box: 5 L
 Botellas: Cajas de 6 y 12

Precio final con IVA y portes:

Onti-box 5 L: 53,0 €
Botellas: 9,5 €



Pedido mínimo: 6 botellas

Cortijo Fuentezuelas

agricultura ecológica

Miguel Ortiz Pérez

www.bodegasfuentezuelas.es
www.casaruralfuentezuelas.es
bodegasfuentezuelas@yahoo.es

Tel.: (+34) 626 422076
18494 Laroles (Granada) España

El vino dulce es un vino joven especial, ya que lleva mezcla de todas las uvas tirando a uvas pasas, teniendo un sabor dulce agradable que le hace ideal para postres.

Se caracteriza sobre todo por su suavidad no empalagosa, persistencia, aromático

Procedente de viñedos propios enclavados en Laroles (Granada), en la zona de La Alpujarra, con cepas a 900 y 1.300 m de altitud, con gran contraste de temperatura entre el día y la noche, proveniente de uvas de cultivo ecológico, siguiendo las normas de agricultura ecológica y el Reglamento (CE), tanto en cultivo como en su elaboración final, con cosecha limitada, elaboración tradicional familiar en la que se mezclan todas las uvas, procedentes de variedades: Tempranillo, Cabernet Sauv., Garnacha, Macabeo, Airén, Vigiriega y Autóctonas.

Consumir a: 12-14°C

Nuestros vinos:

Todos los vinos proceden de viñedos propios que se ubican dentro del recinto del Cortijo Fuentezuelas. La elaboración de los vinos se hace según costumbre y tradición familiar, dejando al vino vía libre en toda la evolución, tanto si es joven o destinado a crianza o reserva, es decir, el vino debe criar su propia personalidad por sí mismo, de forma natural. Por esta razón, cada vino es distinto, y esta es la parte enriquecedora de los vinos Ecológicos del Cortijo Fuentezuelas, que cada vino te asombra con sus aromas, sabores, etc., y piensas que es el mejor, pero catas otro, y te das cuenta que es distinto, y también te parece el mejor y el resultado de todo esto, es el modo de elaboración que viene desde mis abuelos, dándoles a cada vino lo suyo, es decir, dejándolo que se pronuncie y cree su propia personalidad.

La mayor parte de mis vinos los vendo en mi Bodega, aunque después de haber participado en la Feria de Agricultura Ecológica BioCórdoba 2008 y Bionatura 2012/13/14 en Granada, se han comenzado a distribuir más lejos: Granada, Almería, Jaén, Sevilla, Barcelona...