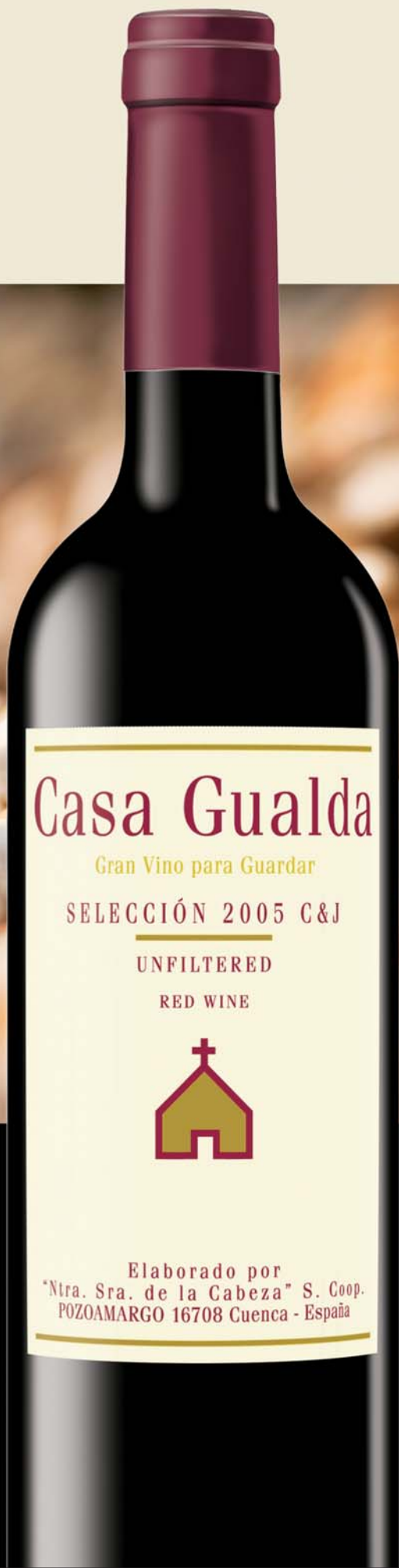


# Casa Gualda

SELECCIÓN C&J



Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCIÓN 2005 C&J

UNFILTERED

RED WINE



Elaborado por  
"Ntra. Sra. de la Cabeza" S. Coop.  
POZOAMARGO 16708 Cuenca - España



Casa Gualda

VINOS ÚNICOS

# Casa Gualda

SELECCIÓN C&J

## Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCIÓN C&J

UNFILTERED

RED WINE



Elaborado por  
"Ntra. Sra. de la Cabeza" S. Coop.  
POZOAMARGO 16708 Cuenca - España

**Casa Gualda**

100% Tempranillo 15°-16°C

to consume in next 8 to 10 years

more 30 years old

5 months 24.105 bottles 0.75

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR:  
NTRA. SRA. DE LA CABEZA S.COOP. CLM  
POZOAMARGO. CUENCA  
R.E. CLM-593-CU SPAIN

**LA MANCHA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONTIENE SULFITOS / CONTAINS SULPHITES  
BEVAT SULFITEN / CONTÉ SULFITES

75 cl.  
13% Vol.

www.casagualda.com

FUNDACIÓN  
CULTURA DE MANCHA

TIERRA  
DE VIÑEDOS

LA MANCHA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TRADICIONAL

### VARIEDADES

Tempranillo 100 %

### ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada con estrujado de la uva suave y fermentación del mosto a temperatura controlada. Maceración larga para conseguir máxima expresión del viñedo de viejas viñas de tempranillo. Paso por barrica nueva de roble francés y americano durante 4 meses y 1 año por seminueva.

### NOTA DE CATA

Atractivo color rojo cereza con reflejos violáceos, capa alta, aromas intensos de frutas confitadas, recuerdos especiados y regaliz. Potente y tánico en la boca con estructura y nervio bien definido. Final tánico, potente y postgusto elegante. Vino para guardar largo tiempo.

### MARIDAJE

Debe consumirse a una temperatura inferior a 15 °C, como acompañamiento de guisos fuertes, carnes rojas y quesos curados.

### VARIETIES

Tempranillo 100 %

### ELABORATION

Selected harvest with crushing of the soft grapes and fermentation of the must at controlled temperature. Long maceration to achieve maximum expression of the vineyard of old tempranillo vines. Four-month stay in new French and American oak barrels and 1 year for semi-new barrels.

### WINE TASTING NOTE

Attractive cherry red colour with violet reflections, great depth, intense aromas of crystallised fruit, spicy recollections and liquorice. Potent and tannic on the palate, with well defined structure and nerve. Tannic final taste, potent and elegant aftertaste. Wine to keep for a long time.

### MARIDAJE

Should be consumed at a temperature below 15 degrees. As accompaniment for strong stews, red meat and cured cheese.

### BOTELLA / BOTTLE

Botella / Bottle	Bordelesa / Bordeaux Seducción	Horus Magna 150
Capacidad / Capacity	750 ml	1500 ml
Altura botella / Bottle height	313 mm	354,5 mm
Diámetro botella / Bottle diameter	76,2 mm	98,3 mm
Código EAN/ EAN Code	8429120000066	8429120000097

### CAJA / CASE

Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6	12	Estuche de Madera/ Wooden Case	1
Peso llena aprox. / Weight when full aprox.	7 Kg	14,5 Kg		
Altura / Height	325 mm	325 mm		
Profundidad / Bottle Depth	160 mm	240 mm		
Anchura / Width	240 mm	320 mm		

### EUROPALET

Nº botellas. por palet / Nº bottles per pallet	576	720
Nº cajas por palet / Nº cases per pallet	96	60
Nº cajas por piso / Nº cases per layer	12	12
Nº pisos por palet / Nº layer per pallet	8	5
Altura / Height	1,520 m	1,520 m
Profundidad / Depth	1 m	1 m
Anchura / Width	0,80 m	0,80 m
Peso palet / Weight of pallet	925 kg	875 kg
Retractable si / Retractable	Si/Yes	Si/Yes



Casa Gualda

NTRA. SRA.  
DE LA CABEZA  
S. COOP.

c/ Tapias, 8  
16708 POZOAMARGO  
(Cuenca) SPAIN

Tel. (+34) 969 387 173  
Fax (+34) 969 387 202  
info@casagualda.com  
www.casagualda.com