

Blancas

Verdejo: Albaricoque, heno, hinojo.

Viura-Macabeo: Manzana, pera, pomelo

Moscatel: Miel de flores, rosa, jazmín.

Albariño: Melocotón, manzana, flores blancas.

Chardonnay: Piña, miel, melocotón, avellana.

Riesling: Acacia, retama, albaricoque.

Gewürztraminer: Rosa, flor de azahar, lichi.

Sauvignon blanc: Frutos tropicales, saúco.

Tintas

Tempranillo: Regaliz, zarzamora, fresas, frambuesas, cerezas y ciruelas negras.

Pinot noir: grosella, fresa, violeta.

Mencía: violeta floral, endrinas, cereza.

Cabernet Sauvignon: Pimiento verde*, tabaco, arándanos, grosella, trufa, pimienta negra.

Syrah: Cassis, laurel, cuero, canela, frambuesa, zarzamora, uva pasa y aceituna negra.

Garnacha: Ciruela negra, pimienta verde, heno, cascara de naranja, eucalipto.

Merlot: Violeta, cassis, pimienta verde, pimiento dulce, guinda, mora, grosella, frutos rojos, trufa, ciruela, uva pasa, menta, miel, eucaliptos, champiñón, tabaco..

Malbec: Grosella negra, arándanos, ciruela-pasa, cedro, regaliz, clavo de olor, nota ahumada.

Cabernet Franc: Tiene menos cuerpo, menos color y es menos ácido, pero es más aromático que el C.Sauvignon. Más herbácea; pimienta verde, heno, cerezas verdes.

Monastrell: Su gama aromática es muy amplia. Desde aromas de frambuesas, cerezas a frutos negros, ciruelas, higos o pasas

Bobal: Cerezas, ciruela fresca, especia suave.