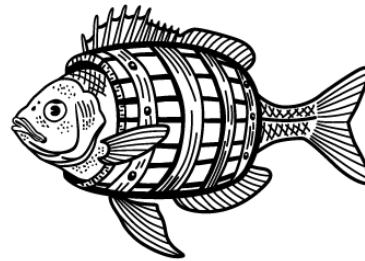


**BORRIQUETE**  
**WINES**



**grupo lópez pardo**

## Nuestro proyecto:

Borriquete Wines es un proyecto enológico que surge en Chiclana de la Frontera (Cádiz) por unos jóvenes gaditanos con inquietudes enológicas entre ellos técnicos enológicos, químicos, farmacéuticos, etc.

La idea surge en el año 2017 y es en 2019 cuando comenzamos a darle forma. En el año 2021 es cuando sacamos nuestros dos primeros vinos al mercado; un blanco y un tinto joven. Los comienzos fueron complicados, más aún con una pandemia de por medio que puso entredicho el propio proyecto.

Hoy no solo pudimos superar aquellos inicios complicados, sino que actualmente elaboramos una serie de vinos y vamos poco a poco aumentando el portfolio.

Nuestra filosofía enológica la resumimos a acuerdos con pequeños viñistas y viticultores locales y llevar a cabo la elaboración de vinos especiales que aúnen tradición y vanguardia en nuestras instalaciones de Chiclana de la Frontera.



## TARANTELO CHARDONNAY

### TARANTELO CHARDONNAY

Nuestro Chardonnay Tarantelo debe su nombre a la pieza del atún rojo del estrecho. Con su nombre quisimos hacer un guiño a nuestra gastronomía más identificativa y homenajear a todas aquellas personas que se dedican a una cultura milenaria en el estrecho como es la de la pesca del atún rojo.

Nota de Cata:

#### VISUAL

Visualmente destaca por su color amarillo pálido con tonos dorados. Característico por su limpidez y brillo.

#### OLFATIVA

Elegancia aromática que se refleja con notas de frutas tropicales, resaltan aromas a panadería y sobretodo una salinidad muy sutil y delicada.

#### BOCA

Entrada fresca con una acidez muy marcada pero equilibrada. Retrogusto largo y persistente. Voluminoso y equilibrado

#### ELABORACIÓN

Vino monovarietal Chardonnay 100% de pronta vendimia con fermentación controlada a 18 grados de temperatura.

#### MARIDAJE

Perfecto para acompañar con carnes blancas, pastas, mariscos y pescados como el atún rojo.

Graduación: 12 grados.

## TARANTELO ROSÈ

Nuestro Tarantelo Rosè debe su nombre a la pieza del atún rojo del estrecho. Con su nombre quisimos hacer un guiño a nuestra gastronomía más identificativa y homenajear a todas aquellas personas que se dedican a una cultura milenaria en el estrecho como es la de la pesca del atún rojo.

Nota de Cata:

### VISUAL

Visualmente destaca por sus tonos piel de cebolla. Muy limpio y brillante.

### OLFATIVA

Elegancia aromática que se refleja con notas de aromas a pétalos de rosa. También aromas a frutas rojas y fondo de frutas tropicales. Salinidad elegante.

### BOCA

Entrada fresca con una acidez muy marcada pero equilibrada. Retrogusto largo y persistente. Voluminoso y equilibrado.

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 18 grados de temperatura en depósitos de acero inoxidable.

Este vino de finca se elabora con un ensamblaje de las tres variedades posterior a la fermentación.

Los hollejos permanecen muy poco tiempo con el mosto. Este poco tiempo de contacto es el que nos ayuda a conseguir ese color tan característico.

El coupage lo integran las variedades Syrah (30%), Tintilla de Rota (30%) y Merlot (40%)

### MARIDAJE

Perfecto para acompañar con carnes blancas, pastas, mariscos y pescados como el atún rojo.

Graduación: 12 grados.



**TARANTELO ROSÈ**



**TARANTELO TINTO**

## TARANTELO TINTO

Nuestro Tarantelo tinto al igual que su hermano chardonnay debe su nombre a la pieza del atún rojo del estrecho. Con su nombre quisimos hacer un guiño a nuestra gastronomía más autóctona y homenajear a todas aquellas personas que se dedican a una cultura milenaria en el estrecho como es la del atún rojo.

Nota de Cata:

### VISUAL

Tarantelo se caracteriza por tener un color rubí intenso de capa media. Su juventud se ve reflejada en sus tonos violáceos.

### OLFATIVA

En nariz es muy aromático, envolvente y expresivo a la vez. Nos da esas notas florales propias de la Syrah, resaltando también la frutalidad que le aporta la variedad Tintilla de Rota. La uva Merlot le aporta estructura. Suaves aromas tostados.

### BOCA

Entrada suave, ligera y a la vez frutal. Presenta una acidez equilibrada, una buena tanicidad. Final prolongado y persistente.

### ELABORACIÓN

Fermentación de las variedades a una temperatura controlada de 22 grados. Ensamblaje de las tres variedades posterior a la fermentación maloláctica. Envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 6 meses. El coupaje lo integran las variedades Syrah (30%), Tintilla de Rota (30%) y Merlot (40%).

### MARIDAJE

Este vino es perfecto para copear y maridar con carnes blancas, guisos, embutidos y quesos suaves.

Graduación: 12 grados.



**BAELO 12**

## BAELO 12

Nuestro vino de autor Baelo 12 salió al mercado en 2022 bajo el nombre de «Baelo Claudia» en un claro guiño a las ruinas que conformaban la ciudad romana situada en la cercana playa gaditana de Bolonia y que tanta importancia tuvo en la pesca y comercio del atún rojo por todo el imperio romano. Recientemente lo renombramos como Baelo 12, haciendo referencia al número de meses que permanece en crianza. En la botella actual aparece el emperador romano Trajano, nacido en la Bética romana.

Nota de Cata:

### VISUAL

Como resultado de su crianza observamos su color púrpura intenso y capa media-alta.

### OLFATIVA

Se caracteriza por su elegancia en nariz y su aroma a frutos rojos maduros. Destacan notas especiadas y aromas a barrica.

### BOCA

En boca es determinante, de textura cremosa y persistente.

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 22 grados de temperatura en depósitos de acero inoxidable.

Este vino de finca se elabora con un ensamblaje de las tres variedades posterior a la fermentación maloláctica.

Envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

El coupage lo integran las variedades Syrah (30%), Tintilla de Rota (30%) y Merlot (40%).

### MARIDAJE

Este vino es perfecto para maridar con carnes rojas, guisos, carnes de caza, quesos curados y chocolate.

Graduación: 14 grados.

## BAELO 24

Nuestro vino tinto Baelo 24 es el de más larga crianza de los vinos tintos tranquilos. Es una elaboración limitada que solo elaboramos la añada 2019. Decidimos llevar una pequeña cantidad a dos años de crianza a diferencia del vino de autor Baelo 12. Salió al mercado en 2023 bajo el nombre de Baelo 24, en un claro guiño a las ruinas que conformaban la ciudad romana situada en la cercana playa gaditana de Bolonia y que tanta importancia tuvo en la pesca y comercio del atún rojo por todo el Imperio romano. El numero 24 hace referencia al número de meses que permanece en crianza. En la botella actual aparece el emperador romano Trajano, nacido en la Bética romana.

Nota de Cata:

### VISUAL

Color cereza intensa con ribete en tono teja. Capa alta con lágrima intensa.

### OLFATIVA

Aromas profundos y balsámicos, aparecen frutas negras lícidas. Aromas lácticos y matices torrefactos, con notas de cacao conforme avanza su oxigenación.

### BOCA

Destaca por su buena estructura y su potencia. En boca es largo y de complejo retrogusto.

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 22 grados de temperatura en depósitos de acero inoxidable.  
Ensamblaje de las tres variedades posterior a la fermentación maloláctica. Envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 24 meses.

El coupage lo integran las variedades Syrah (30%), Tintilla de Rota (30%) y Merlot (40%)

### MARIDAJE

Este vino es perfecto para maridar con carnes rojas maduradas, carnes a la brasa, quesos intensos.

Graduación: 14 grados.



**BAELO 24**



**TARANTELO BAJO VELO**

## TARANTELO BAJO VELO

Tarantelo Bajo Velo es un vino tranquilo que debe su nombre principalmente a la crianza biológica que realiza durante 1 año en Botas Jerezanas que criaron vinos finos durante décadas.

Elaboración idéntica a su hermano tarantelo chardonnay, blanco con la misma fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a 18 grados. Justo después de la fermentación es cuando lo introducimos en botas centenarias que fueron usadas para la elaboración de vinos finos y manzanillas llenando dos terceras partes de la misma para que se dé la crianza “bajo velo”

Durante este año de crianza biológica se genera un “velo de flor” el cual aísla el vino de la oxidación y le transmite esas notas tan peculiares y características.

Nota de Cata:

### VISUAL

Visualmente destaca por su color amarillo pajizo con un tono dorado brillante. Es característico por su brillantez y limpidez.

### OLFATIVA

Expresa unas características aromáticas clásicas del varietal chardonnay pero ya con aromas a frutas blancas muy maduras e incluso compotadas. Resaltan aromas intensos a panadería, a levadura y a flor, todos ellos combinados con una salinidad muy perceptible, elegante y persistente.

### BOCA

Entrada elegante que aun combina la acidez propia de la chardonnay con un retrogusto muy persistente que en retronasal evoca a los vinos del marco. En boca destaca por su volumen. Es un vino que en copa se expresa de manera superlativa conforme avanza en cata con una acidez muy marcada pero equilibrada. Retrogusto largo y persistente. Voluminoso y equilibrado.

### ELABORACIÓN

Vino monovarietal Chardonnay 100% con fermentación controlada a 18 grados y posterior crianza biológica en bota durante un año.

### MARIDAJE

Perfecto para acompañar con pescados más grasos, cortes como la ventresca de atún, el propio tarantelo de atún rojo, salazones, frutos secos. También es un excelente acompañante con carnes no tan magras o pastas.

Graduación: 12 grados.

## BAELO SINGLE BARREL

Baelo Single Barrel debe su nombre principalmente porque solo se ha embotellado una bota (barril) de este vino. Realiza una crianza oxidativa durante 1 año en bota centenaria que ha criado previamente vinos viejos durante décadas.

Nota de Cata:

### VISUAL

Visualmente destaca por su aspecto limpio y brillante, con buena lágrima, color rojo picota con ribetes violáceos.

### OLFATIVA

Delicadeza aromática que expresa con su juventud notas clásicas frutales de la tintilla, florales de la syrah y balsámicas de la merlot. Resaltan aromas intensos a fruta roja, todos ellos combinados con una salinidad muy perceptible y un final que recuerda a vinos generosos del marco.

### BOCA

Entrada suave pero que combina la frutalidad propia de la tintilla y la frescura de las otras variedades, todo ello combinado con un retrogusto persistente que en retronasal evoca a los vinos del marco. En boca destaca también por su volumen, frescura y frutalidad. Es un vino que en copa se expresa aromáticamente muchísimo y conforme avanza en cata con una acidez equilibrada. Retrogusto elegante y persistente. Volumen equilibrado.

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 22 grados en depósitos de acero inoxidable. Posterior crianza de 1 año en bota de vino viejo.

El coupage lo integran las variedades tintilla (80%), syrah (10%) y merlot (10%).

### MARIDAJE

Perfecto para acompañar con pescados más grasos, carnes blancas, quesos azules, guisos y carnes rojas.

Graduación: 13 grados.



**BAELO SINGLE BARREL**



**ventas@lopezpardo.com**

**lopezpardo.com**

**952 50 35 88**

**C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA**