



arturogarcía

VIÑEDOS Y BODEGAS

C/ La Escuela, 3. 24516 Parandones. León. España
Tfnos.: (+34) 987 553 000 - (+34) 987 553 004
www.haciendasael.es / www.solardesael.es

Viñedos y Bodegas Arturo García S.L. se constituye en el año 1998. Se concibe como un proyecto familiar con la finalidad de mantener la tradición vitícola y enológica, de nuestros antepasados, de la cual hay constancia desde el año 1640.

Se pretende cultivar la vid con el mayor respeto a la naturaleza del entorno y elaborar vinos que sean el reflejo de la cultura y sabores de nuestra tierra. Para ello contamos con 25 ha. de viñedos de más de 80 años y con una bodega para elaborar y envejecer los vinos que cuenta con la más avanzada tecnología, manteniendo el carácter artesanal que nos enseña nuestra tradición.

La bodega está dentro de la Denominación de Origen Bierzo.

La variedad Mencía es la principal en esta Denominación de Origen.

Produce excelentes tintos; suaves, aterciopelados y de gran calidad.

Los viñedos están compuestos por pequeñas y peculiares fincas que se reparten por los municipios de Villadecanes, Villafranca y Corullón.

Aportando su complejidad a nuestros vinos.



Viñedos y Bodegas Arturo García S.L. was established in 1998. Initially, the winery was set up as a family business focused on keeping up with the vine-growing and wine-making tradition of our ancestors, which dates back to 1640.

We apply an environmentally-friendly concept of growing vines and we make wines that reflect our home land's own culture and flavours. For this purpose, we hold 25 hectares (61.92 acres) of over-80-year-old vineyards and a winemaking cellar as well as an ageing cellar. Despite of having state-of-the-art technology, we continue with our handicraft tradition.

The winery is included in the Bierzo Appellation of Origin.

Mencia is the main grape varietal in this Appellation of Origin. It produces superb red wines: soft, silky and great quality wines.



La bodega está situada en el corazón del Bierzo, en la localidad de Parandones que pertenece al municipio de Villadecanes.

The winery is located in the heart of El Bierzo, in Parandones, a locality that belongs to Villadecanes town.

Die Bodega befindet sich im Herzen des Bierzo, in der Ortschaft Parandones, die zur Gemeinde Villadecanes gehört.

La bodega est située au coeur du Bierzo, dans la localité de Parandones appartenant à la commune de Villadecanes.



“Viñedos y Bodegas Arturo García S.L.” est une entreprise qui prend naissance en 1998. c’est un projet familial dont le but est de conserver la tradition viticole et œnologique de nos ancêtres depuis 1940.

Nous prétendons d’une part cultiver la vigne dans le plus grand respect de l’environnement et d’autre part élaborer des vins qui soient le reflet de la culture et des saveurs de notre terre. Pour cela nous disposons d’une étendue de 25 hectares de vignoble de plus de 80 ans, et d’une bodega munie d’un équipement technologique de pointe permettant l’élaboration et le vieillissement des vins tout en conservant un savoir faire à caractère artisanal issu de notre tradition.

La bodega est comprise dans l’Appellation d’Origine Contrôlée « Bierzo. ».

Mencia est la principale variété de raisin présente dans cette Appellation d’Origine contrôlée. Elle produit d’excellents vins rouges, moelleux, veloutés et de grande qualité.

Les vignobles se répartissent parmi de petites et caractéristiques propriétés à travers les communes de Villadecanes, Villafranca et Corullón, chacune contribuant à la complexité de nos vins.



Die Firma Viñedos y Bodegas Arturo García S.L. wurde im Jahre 1998 gegründet. Sie versteht sich als ein Familienprojekt zu dem Zweck, die Weinbau- und Önologietradition unserer Vorfahren, die man bis auf das Jahr 1640 zurückverfolgen kann, fortzusetzen.

Es wird angestrebt, die Reben mit dem größtmöglichen Respekt gegenüber der Umwelt zu kultivieren und Weine herzustellen, welche die Kultur und den Geschmack unserer Erde widerspiegeln. Dazu verfügen wir über 25 Ha Weingärten, die über 80 Jahre alt sind, sowie über eine Bodega (Kellerei), in der die Weine hergestellt werden und reifen, und die zwar über die fortschrittlichste Technologie verfügt, dennoch aber den handwerklichen Charakter bewahrt, den uns unsere Tradition gelehrt hat.

Die Bodega gehört zu denen, welche die Ursprungsbezeichnung “Denominación de Origen Bierzo” tragen dürfen.

Die Sorte Mencía ist die wichtigste innerhalb dieser Denominación de Origen. Sie ergibt exzellente Rotweine; sanft, samtig und von hoher Qualität.

Die Weingärten bestehen aus kleinen und vereinzelt Gütern; diese liegen auf den Gemeindegebieten von Villadecanes, Villafranca und Corullón. Sie geben unseren Weinen ihre Komplexität.

Es un vino elaborado a partir de una selección de uva de la variedad Godello.

De color amarillo luminoso con suaves destellos verdes que anticipan delicados perfumes de albaricoque, lichi, y frutas tropicales maduras. En su paso por boca es vivo, fresco y envolvente.

hacienda **sa**ael

Bierzo
godello



This wine is produced from a selection of grapes of the Godello varietal. Bright yellow in colour with soft green glints anticipating the delicate scent of mature apricots, lychees and ripe tropical fruits. Lively, fresh and all-enveloping in mouth.



Das ist ein Wein, der aus einer Auswahl der Traubensorte Godello hergestellt wird.

Er ist von leuchtend gelber Farbe mit sanften grünen Sprenkeln, welche die delikaten Aromen nach Aprikose, Lychi und reifen tropischen Früchten vorwegnehmen. Im Mund ist er lebhaft, frisch und einnehmend.



C'est un vin élaboré à partir de la variété Godello.

De couleur jaune lumineux avec de doux reflets verts qui anticipent de délicats parfums d'abricot, lychee et fruits tropicaux mûrs. Au passage en bouche il est vif, frais et enveloppant.



haciendasael



Caja de madera tres botellas
Three bottles wood box



Caja de cartón seis botellas
Six bottles cardboard box
Caja de cartón doce botellas
Twelve bottles cardboard box

Vino de uva seleccionada de color cereza oscura, con borde violáceo. Su aroma varietal es intenso, de fruta madura, sotobosque, grosella, frambuesa. La boca es potente, mineral, muy fructosa, sabroso, especiado, balsámico, elegante.

hacienda **sa**el

Bierzo
mencía



This dark-red coloured wine, with violet rim, is made from selected grapes. It displays an intense varietal aroma of ripe fruit, undergrowth, currant, and raspberry. A powerful, elegant and spicy mouth, with mineral notes, loads of fruit, balsamic nuances, flavourful.



Wein aus ausgewählten Trauben von dunkel-kirschroter Farbe mit violetterm Rand. Sein rebsortenreines Aroma ist intensiv und erinnert an reife Früchte, Unterholz, Johannisbeere und Himbeere. Im Mund ist er kraftvoll, mineralisch, sehr fruchtig, würzig, balsamisch und elegant.



Vin issu d'une sélection de raisin de couleur cerise foncée avec des bords violacés. Ses arômes variétaux sont intenses, fruit mûr, sous bois, groseille, framboise. En bouche, il est puissant, minéral, très fruité, savoureux, avec des arômes d'épices, balsamique, élégant.



hacienda sael



Caja de madera tres botellas
Three bottles wood box



Caja de cartón seis botellas
Six bottles cardboard box
Caja de cartón doce botellas
Twelve bottles cardboard box

De la singularidad y complejidad de la uva Mencía seleccionada de cepas viejas, la Bodega Arturo García elabora este vino muy frutal, perfectamente ensamblado con la barrica de roble francés.

Su color muy luminoso, recuerda a la cereza picota con matices púrpura. En nariz la fruta se mezcla sabiamente con la madera y aparecen recuerdos de guinda en licor, pasas, ahumados, cuero nuevo, nuez, confitura de ciruela y cereza además de un permanente aroma a yogurt. En boca es caroso, suave y muy frutal, que invita a seguir bebiendo. 10 meses en barrica.

solarde sael

Bierzo con Crianza
Mencía



From the unique, complex Mencia grapes selected from old vine stock Arturo García Wineries have created this fruity wine, perfectly aged in French oak barrels. Its bright colour evokes memories of bigarreau cherries, with purple hues. On the nose the fruit ingeniously blends with the wood, reminiscent of liqueur-soaked morello cherries, raisins, smoked meats, new leather, nuts, plum jam and cherries, as well as having a lingering aroma of yoghurt. On the palate it is meaty, soft and highly fruity, inviting the drinker to continue enjoying it flavour. 10 months in barrel.



Aus der Einzigartigkeit und Komplexität der Mencía-Taube, von alten Rebstöcken ausgewählt, stellt die Bodega Arturo García diesen sehr fruchtigen Wein her, der sich perfekt mit dem Holz der französischen Eiche verbindet. Seine leuchtende Farbe erinnert an Herzkirschen, mit purpurfarbigen Nuancen. In der Nase vermischt er sich geschickt mit dem Holz, und es entstehen Erinnerungen an in Likör eingelegte Sauerkirschen, Rosinen, Geräuchertes, neues Leder, Nüsse, Pflaumenmarmelade und Kirsche, daneben besteht ein permanentes Aroma nach Joghurt. Im Mund ist er fleischig, sanft und sehr fruchtig, was zum Weitertrinken einlädt. 10 Monate im Fass.



À partir de la variété complexe et singulière du raisin Mencía issue d'anciens pieds de vigne, la Bodega Arturo García élabore ce vin très fruité, parfaitement assemblé dans des fûts en bois de chêne français.

Sa couleur très lumineuse rappelle celle de la cerise bigarreau avec des nuances pourpres. Au nez le fruit se mélange savamment au bois et apparaît des sensations de cerise griotte liqueuse, de raisins secs, d'arômes fumés, de cuir neuf, de noix, de confiture de prune et de cerise, en plus d'un arôme permanent de yogourt.

En bouche, il est charnu, doux et très fruité, invitant à se laisser boire facilement. Vieillessement en fût : 10 mois



Caja de madera tres botella
Three bottle wood box

Caja de madera seis botellas
Six bottles wood box



Caja de cartón seis botellas
Six bottles Cardboard box

solarde sael

Elaborado con la variedad Mencía, proviene de pagos exclusivos con más de ocho décadas de antigüedad. Criado en barrica nueva de roble francés y americano durante 12 meses.

Rojo picota, con toques violáceos, nariz compleja, con mucho terruño. Huele a frutos silvestres, a vainilla, chocolate y toffe. En boca es intenso, se nota el equilibrio y concentración propia de cepas viejas, estructurado armónico, elegante muy persistente y sabroso. bebiendo.

solarde sael

Bierzo
crianza



Produced with the Mencía varietal, this comes from exclusive estates of more than 8 decades old. Aged in French and American oak new casks for 12 months.

Cerise colour, with violet hints, complex with an earthy aroma. Aroma of wild berries, vanilla, chocolate and toffee. Intense flavour, noticing the equilibrium typical of these vines, harmonic structure, elegant, very persistent and tasty.



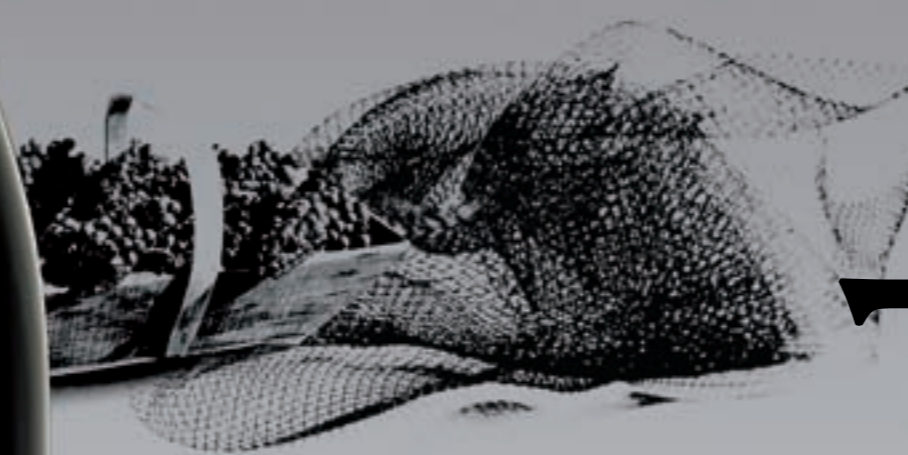
Hergestellt aus der Sorte Mencía, stammt er von exklusiven Weingütern, die über acht Jahrzehnte als sind. Ausgebaut über 12 Monate in neuen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

Kirschrot mit violetten Tönen, in der Nase komplex mit viel Erdgeschmack. Riecht nach Waldfrüchten, nach Vanille, Schokolade und Toffé. Im Mund ist er intensiv, man merkt die Ausgeglichenheit und die Konzentration, die für alte Reben typisch sind; harmonisch strukturiert, elegant, sehr nachhaltig und schmackhaft. Trinken.



Ce vin est issu de vignobles exclusifs ayant plus de 80 ans d'ancienneté et est élaboré avec la variété Mencía. C'est dans des fûts neufs en bois de chêne français et américain que ce vin est élevé pendant 12 mois.

D'une couleur rouge de cerise bigarreau avec des tons violacés, au nez ce vin est complexe avec un caractère marqué du terroir. Il a l'odeur des fruits sauvages, de la vanille, du chocolat et du caramel. En bouche il est intense, on note une sensation d'équilibre et de concentration propre de vieux cépages, vin d'une structure harmonique, élégant, très persistant et savoureux.



solarde sael



Caja de madera tres botella
Three bottle wood box
Caja de madera seis botellas
Six bottles wood box



Caja de cartón seis botellas
Six bottles Cardboard box

Criado en barricas seleccionadas durante 14 meses, tiene un color cereza intenso, su aroma recuerda la confitería, el cacao, y el toffe, es frutal y balsámico. En boca es intenso, redondo, sedoso y muy sabroso.

solarde sael

Bierzo
reserva



Aged for 14 months in selected barrels, this wine shows an intense cherry colour, with an aroma reminiscent of confectionary, cacao, toffee, and fruity character with balsamic notes. On the palate, it is intense, round, silky and very flavourful.



14 Monate geruht in ausgewählten Fässern, ist er intensiv kirschfarbig. Sein Aroma erinnert an Süßwaren, an Kakao und Toffee; er ist fruchtig und balsamisch. Im Mund ist er intensiv, rund, samtig und sehr gehaltvoll.



Elevé en barriques sélectionnées pendant 14 mois, d'une couleur cerise intense, son arôme rappelle celui de la confiserie, du cacao et du caramel, vin fruité et balsamique. En bouche, il est intense, rond, soyeux et très savoureux.



solarde sael



Caja de madera tres botella
Three bottle wood box
Caja de madera seis botellas
Six bottles wood box



Caja de cartón seis botellas
Six bottles Cardboard box

Tras un largo reposo de 24 meses en barricas seleccionadas, nace este vino de color cereza oscura, con una compleja nariz donde destacan el aroma a frutas confitadas, cacao, bombón inglés y especias. Su boca es sedosa, redonda y refrescante.

solarde sael

Bierzo
gran reserva



This dark-cherry coloured wine was born following an extended resting period of 24 months in selected barrels. It displays a complex nose featuring aromas of candied fruits, cacao, English chocolates and spice. Silky, round and refreshing mouth.



Eine lange Ruhezeit von 24 Monaten in ausgewählten Fässern lässt diesen dunkel-kirschroten Wein entstehen. In der Nase ist er sehr komplex, es ragen besonders die Aromen von kandierten Früchten, Kakao, Toffee und Gewürzen hervor. Am Gaumen ist er samtig, rund und erfrischend.



Après un long repos de 24 mois en barriques sélectionnées, naît ce vin de couleur cerise foncée avec un nez complexe où se distinguent les arômes de fruits confits, cacao, bombons anglais et épices. En bouche il est soyeux, rond et rafraîchissant.



solarde sael



Caja de madera tres botella
Three bottle wood box
Caja de madera seis botellas
Six bottles wood box



Caja de cartón seis botellas
Six bottles Cardboard box

De las mejores cepas de nuestros viñedos, se ha escogido la uva para producir este vino especial. Se ha elaborado en barrica y ha reposado durante 14 meses, en barrica francesa, construida con duelas seleccionadas por el tonelero. Su color cereza intenso y profundo, sugiere la belleza de la geografía berciana. En nariz presenta una gran complejidad de aromas, bombón inglés, tofe, balsámico, especias, y muchas frutas maceradas. En boca es potente, sabroso, complejo, penetrante, vinoso, muy largo. Un vino para disfrutar.

solarde sael

Bierzo
selección



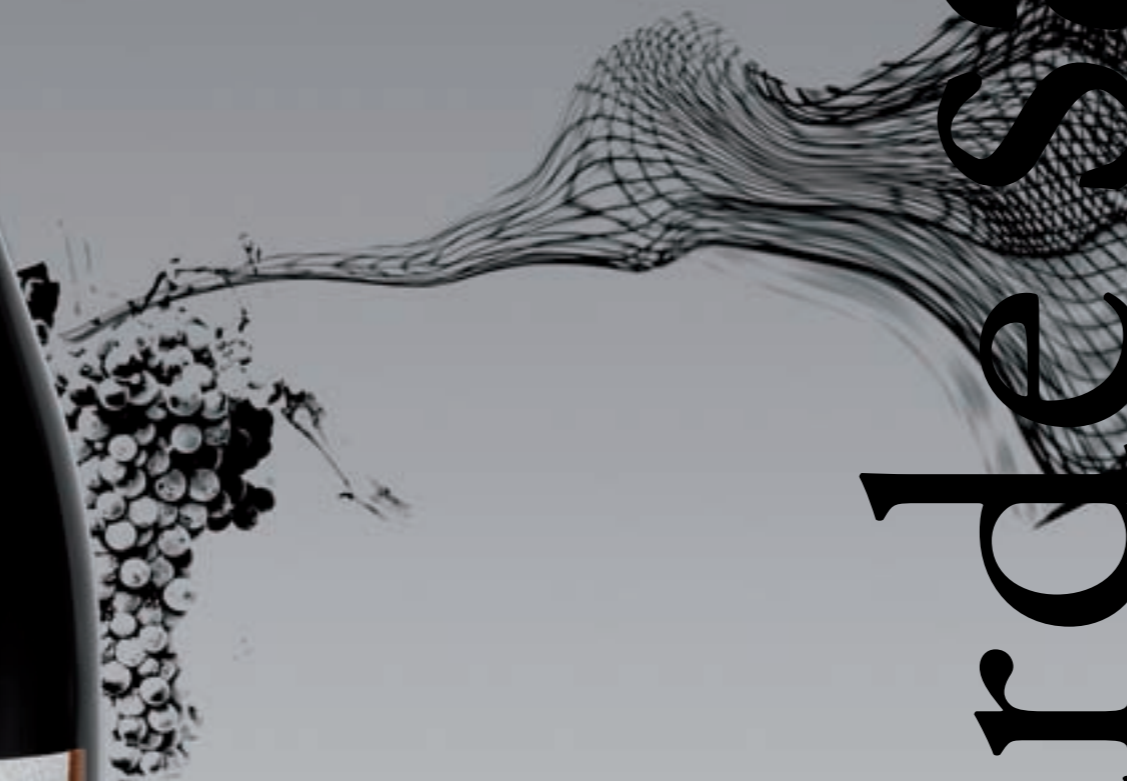
Grapes from the best vines of our vineyards were picked to make this special wine. This barrelled-made wine aged for 14 months in French barrels, which were built with staves selected by the cooper. With an intense and deep cherry colour, this wine reflects the beauty of the El Bierzo landscape. On the nose, it is highly complex with aromas of English chocolates, toffee, spice, balsamic notes and loads of macerated fruits. On the palate, it is powerful, flavourful, complex, piercing, vinous and very long. A wine to be enjoyed.



Die Trauben für diesen speziellen Wein stammen von den besten Rebstücken aus unseren Weinbergen. Er wurde im Fass ausgebaut und hat 14 Monate in französischen Fässern aus Dauben, die der Böttcher ausgewählt hat, geruht. Seine intensive, tiefe Kirschfarbe suggeriert die Schönheit der Landschaft des Bierzo. In der Nase weist er ein vielschichtiges Aroma auf: Man denkt an Toffee, Balsamico, Gewürze und eingelegte Früchte. Im Mund ist er mächtig, süffig, komplex, eindringlich, weinartig, mit langem Abgang. Ein Wein zum Genießen.



Nous avons sélectionné un raisin issu des meilleurs cépages de nos vignobles pour élaborer ce vin spécial. Il a été élevé en barrique française pendant 14 mois. Cette dernière construite avec des douelles sélectionnées par le tonnelier. La couleur cerise intense et profonde de ce vin suggère la beauté de la géographie berciana. En nez, il présente une grande complexité d'arômes, bombons anglais, caramel, balsamique, avec des arômes d'épices et de fruits macérés. En bouche, il est puissant, savoureux, complexe, pénétrant, vineux, très long. Un vin à savourer.



solarde sael



Caja de madera una botella
One bottle wood box
Caja de madera cuatro botellas
Four bottles wood box