



**FOOBESPAIN**  
INTERNATIONAL

**Spanish Wine & Extra Virgin  
Olive Oil Selection**



## ORIGEN

La trayectoria de **FOOBESPAIN INTERNACIONAL** ha estado siempre marcada por el continuo aprendizaje de culturas y mercados internacionales y la búsqueda de las mejores marcas de vinos mundiales. La mayor premisa de **FOOBESPAIN INTERNACIONAL** es aprovechar este conocimiento de los mercados internacionales para ofrecer una gran variedad de marcas de vinos innovadores adaptados a todo tipo de paladares.

## FILOSOFÍA DE EMPRESA

**FOOBESPAIN INTERNACIONAL** dedica su actividad empresarial a la representación comercial de bodegas a nivel internacional y nacional. Foobespain cuenta con una dirección de larga tradición en la comercialización y venta de vinos con alto valor añadido que, a su vez, brindan una excelente relación calidad-precio. **FOOBESPAIN** cuenta ya con una experiencia de más de 10 años como representante comercial de bodegas y actualmente exporta a más de 25 países a nivel internacional. Además, ofrece apoyo comercial y de marketing a sus clientes por todo el mundo.



### CONTACTO

info@foobespain.com  
+34 926 513 167  
Calle Garcilaso, 4 At-B  
13700  
Tomelloso (Ciudad Real)  
Spain





## BODEGAS MARTÍNEZ SÁEZ

Bodegas Martínez Sáez fue creada por Ángel Martínez López a principios de la década de 1990 en La Mancha. Los viñedos se encuentran en la Finca San José, en la localidad albaceteña de Villarrobledo. La idea nació como resultado de los orígenes industriales del fundador, que decidieron dar un valor agregado a un producto muy característico de nuestra región.

Los viñedos se encuentran en la Finca San José, Villarrobledo (Albacete), con una superficie de más de 500 hectáreas, ocupadas no solo por viñedos, sino también por cereales y olivares.

[www.bodegasmartinezsaez.es](http://www.bodegasmartinezsaez.es)

[www.foobespain.com](http://www.foobespain.com)





## VIÑA ORCE MACABEO - VERDEJO

**Añada** 2019  
**Alcohol** 12%  
**Variedad** Macabeo - Verdejo  
**Categoría** D.O. la Mancha  
**Tiempo en Barrica** No  
**Tipo** Blanco seco afrutado  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

A la luz tiene un color amarillo pálido con brillo brillante. Tonalidades verdes. Elegantes notas florales aparecen en olor (blanco flores) que luego da paso a frescos aromas frutales de verde frutas (manzana verde, pera, etc.), mezcladas con ligeras notas tropicales (piña, mango). Elegante y sutil. Tiene un fresco y acidez en la boca, poco después llena nuestro paladar con sensaciones. Muestra una perfecta armonía entre sus componentes. El retrogusto es limpio y duradero. Temperatura ideal de consumo: entre 6° y 8° C.

## VIÑA ORCE MERLOT

**Añada** 2019  
**Alcohol** 12,5%  
**Variedad** Merlot  
**Categoría** D.O. la Mancha  
**Tiempo en Barrica** No  
**Tipo** Rosado Joven Afrutado  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Rosa carmín intenso. Ribete muy brillante con tonos azulados. Llamativo y brillante. Aromas penetrantes e intensos de fresas frescas y grosellas rojas bien combinadas con notas florales de violeta y algunos lácteos (yogurt de fresa). Se ofrece en un diente ágil y dulce. Es robusto y delicado al mismo tiempo. Presenta muy buen esqueleto. Agradable estampado de frutas al final de la boca. Persistente.



## VIÑA ORCE SYRAH

**Añada** 2019  
**Alcohol** 13,5%  
**Variedad** Syrah  
**Categoría** D.O. la Mancha  
**Tiempo en Barrica** No  
**Tipo** Vino tinto joven  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Rojo cereza intenso de capa alta con tonos azules y violetas. Destaca una lágrima ligeramente coloreada. Vivo y brillante. La nariz está dominada por potentes aromas de fruta negra (moras, ciruelas, etc.) con toques tostados ligeros y algunos matices de bosque mediterráneo. También aparecen importantes toques lácteos. En boca muestra un gran equilibrio entre alcohol, acidez y tanino. Intenso, carnoso y muy redondo. El final de la boca es largo y deja un gran recuerdo.

## VIÑA ORCE CHARDONNAY

**Añada** 2019  
**Alcohol** 12,5%  
**Variedad** Chardonnay  
**Categoría** Tierra de Castilla  
**Barrel** Blanco Joven  
**Tiempo en Barrica** Vino Blanco  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Amarillo pajizo pálido con ligeros reflejos verdosos. Brillante y glicérico. En la fase olfativa, aparecen ligeras notas de frutas de hueso (melocotón) que luego dan lugar a recuerdos de fruta tropical madura. El trabajo sobre las lías trae una complejidad interesante. En boca es intenso, sabroso y alegre, demostrando una buena armonía entre sus componentes. Las sensaciones cremosas se perciben por su gran estructura. El final de la boca es envolvente y equilibrado.



## VIÑA ORCE ROBLE

**Añada** 2019  
**Alcohol** 13,5%  
**Variedad** Tempranillo  
**Categoría** D.O. la Mancha  
**Tiempo en Barrica** Roble, 4 meses  
**Tipo** Tinto  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Rojo cereza intenso con una capa media alta con tonos azules y violetas. Atractivo y brillante. La nariz está dominada por finos aromas de frutas maduras (moras, ciruelas, etc.) con toques de regaliz, todo en gran armonía con ligeros toques especiados y balsámicos de una madera bien integrada. En boca muestra una tanicidad sutil en equilibrio con acidez. Los ligeros matices amargos le dan longitud y carácter. Es fresco, carnoso y bien estructurado. El final de la boca es intenso y persistente.



## VIÑA ORCE CRIANZA

**Añada** 2017  
**Alcohol** 14%  
**Variedad** Cabernet Sauvignon - Tempranillo  
**Categoría** D.O. la Mancha  
**Tiempo en Barrica** Oak, 12 months  
**Tipo** Tinto crianza  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Rojo cereza intenso de capa media-alta con ribete rubí y reflejos de ladrillo. Llamativo y brillante. En nariz, predominan los aromas a fruta madura (ciruela, moras), todo en gran armonía con aromas especiados y notas de matorral mediterráneo. La madera aparece bien integrada. Elegante y complejo. En ataque muestra una tanicidad en equilibrio con acidez. Es complejo, carnoso y bien estructurado. El final de la boca es intenso y persistente.



## MARTÍNEZ SÁEZ SELECCIÓN

**Añada** 2017  
**Alcohol** 14%  
**Variedad** Cabernet - Petit Verdot - Syrah  
**Categoría** Tierra de Castilla  
**Tiempo en Barrica** Roble, 14 meses  
**Tipo** Reserva Tinto  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Intenso color rojo cereza de capa alta con ribete rubí. Densa lágrima ligeramente coloreada. En nariz, predomina la elegancia. Finos aromas de fruta negra madura se mezclan con toques picantes e importantes notas balsámicas. En el fondo hay recuerdos de chocolate y minerales (pizarra) que completan una fase olfatoria compleja. Elegante amplitud en boca. Inicialmente, una tanicidad sutil se marca en perfecto equilibrio con la acidez. Es carnoso, bien estructurado y tiene una amplia gama. El final de la boca es intenso y persistente.



## MARTÍNEZ SÁEZ SEMI DULCE

**Añada** 2019  
**Alcohol** 10%  
**Variedad** Moscatel - Chardonnay  
**Categoría** Tierra de Castilla  
**Tiempo en Barrica** No  
**Tipo** Blanco Semi Dulce  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

A la vista tiene un color amarillo limón con reflejos verdosos. Lágrima densa. En nariz destaca su alta intensidad aromática con potentes notas florales (jazmín y flor de hinojo) que luego dan paso a frutas de hueso (albaricoque), frutas tropicales y tonos cítricos. Tierno y delicado. En boca envuelve desde el primer contacto, destacando un equilibrio noble y fino entre acidez dulce y fresca, con un paso firme y un perfume final. El retrogusto es limpio y muy duradero debido al gran peso de la fruta percibida.



## VIÑA ESCAMEL ROSÉ

**Alcohol** 12%  
**Variedad** Syrah - Cabernet  
**Categoría** Tierra de Castilla  
**Tiempo en Barrica** No  
**Tipo** Método Tradicional Brut Nature  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Rosa pálido con reflejos plateados. Burbuja fina y persistente con un desprendimiento muy elegante. Desde el principio se funden notas de frutos rojos del bosque con grosellas confitadas. Su larga crianza en lías da frutos ahumados y secos. Finalmente, salen notas de laurel que forman una nariz tan compleja como completa. Los 36 meses de botella consiguen una burbuja fina y elegante. La liberación de burbujas es potente y refrescante gracias a su generosa acidez. Todo esto forma una boca con gran volumen. Buena persistencia final con predominio de recuerdos de frutos rojos y nueces (higos y dátiles) en vía retronasal.



## VIÑA ESCAMEL BLANCO

**Alcohol** 12%  
**Variedad** Macabeo - Chardonnay  
**Categoría** Tierra de Castilla  
**Tiempo en Barrica** No  
**Tipo** Método Tradicional Brut Nature  
**Contenido** 75 cl.

### Descripción de cata

Profundo, intenso y agradable, inicialmente evoca notas de frutas blancas maduras. Poco a poco su complejidad crece y aparecen los aromas de una larga crianza. El recuerdo de pan tostado y cierto fondo cítrico completan su aroma distinguido. La cremosidad de su espuma se integra perfectamente en el paladar y hace que su paso por la boca sea fresco, dulce y sugerente a la vez. Todos los aromas que se perciben en la copa se exhiben en su longitud final.

