



FOOBESPAIN

FOOBESPAIN FOOBESPAIN FOOBESP

ORIGEN - ORIGIN

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.

FOOBESPAIN INTERNATIONAL trajectory has always been marked by a continuous learning of different cultures and international markets and the search for wine producers with an interesting and suitable portfolio for these markets. The major premise of **FOOBESPAIN INTERNATIONAL** is to harness this market knowledge to offer a wide range of innovative wine brands tailored to our costumers needs.



FILOSOFÍA DE EMPRESA - BUSINESS PHILOSOPHY

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.

FOOBESPAIN INTERNACIONAL devotes its business to commercial representation of wineries at international and national level. Foobespain has a long marketing and sale of wine with high added value which, in turn, great value for the price. **FOOBESPAIN** already has an experience of more than 10 years as a commercial representative of wineries and currently exports more than 25 countries to international level. It also offers commercial and marketing support to its customers throughout the world.



CONTACTO / CONTACT

Foobespain SLU
info@foobespain.com
+34 926 513 167
C/Tesifonte Gallego, 5 1º Derecha
C.P 02002, Albacete.
Spain

Foobespain American LLC
info@foobespain.com
+1 (313) 896-8771
151 Calle De San Francisco, Ste
200, San Juan,
Puerto Rico, PR00901



DEHESA DEL CARRIZAL

Dehesa del Carrizal está situada en los Montes de Toledo, cerca del Parque Nacional de Cabañeros, entre las cuencas del Tajo y del Guadiana. Dehesa del Carrizal es un Vino de Pago, la más alta calificación que contempla la legislación. Se trata de una Denominación de Origen Protegida y limitada a 15 bodegas españolas. La singularidad del enclave, los suelos y el clima hacen que se obtengan vinos excepcionales.

La elaboración se realiza íntegramente en nuestra finca, superando estrechos controles de calidad. Con los años, nuestro viñedo está dando cada vez mejores resultados. Apostamos por la enología responsable.

Dehesa del Carrizal is a Vino de Pago, the highest category according to Spanish wine law. It is a DOP (Denominación de Origen Protegida - Protected Designation of Origin) reserved for those few wineries and vineyards which carry out the whole process -from the grape to the bottle- within the limits of the Pago or estate. The unique location, soil and climate are the key to obtaining exceptional wines.

The oldest grapevines of Cabernet Sauvignon have grown at Dehesa del Carrizal since 1987. They were later joined by Syrah, Merlot. The acid soils of the siliceous Mediterranean mountains, a humid climate and 800 metres of altitude create the perfect particular microclimate where Dehesa del Carrizal stands.



CHARDONNAY

Variedad - Variety Chardonnay

Categoría - Apellation D.O. Pago Dehesa del Carrizal

Tipo - Type Blanco - 4-6 Meses en barrica / white - 4-6 Months oak barrel aging

Descripción de cata - Tasting notes

Muestra un color amarillo verdoso muy intenso que llama la atención. Es un vino limpio y brillante, con la presencia de los aromas de la fruta blanca a la que se unen notas de miel y pastelería. Untuoso y sabroso en la boca, pero siempre fresco, ligero, agradable y con un largo retrogusto. Este es nuestro Chardonnay, un blanco aromático y suave. El vino permanece en botella al menos 6 meses.

Its bright and intense greenish yellow does catch the eye. Clean and shining, with white fruit aroma presence together with some honey and pastry notes. Unctuous and luscious in the mouth, but always fresh, light, pleasant and with a long nish. It is the result of a careful production process: harvest in September after full ripening, fermentation in new French oak barrels at controlled temperature and 4 to 6-month aging with battonage on lees in similar barrels.



MV

Variedad - Variety 6% Cab. Sauvignon, 34% Syrah, 35% Merlot y 25% Tempranillo.

Categoría - Apellation D.O. Pago Dehesa del Carrizal

Tipo - Type Tinto - 10 Meses en barrica / red - 10 Months oak barrel aging

Descripción de cata - Tasting notes

Un Multivarietal elegante y muy equilibrado que guarda lo mejor de cada una de nuestras uvas. Atesora una nariz compleja pero ensamblada. Nos regala frutos negros maduros: moras y arándanos confitados, así como notas de madera, tostados y especias. Suave en boca, agradable y muy equilibrado, brinda a la vista un rojo picota con matices granates.

A versatile wine for almost every palate and pairing with almost every food. An elegant and very balanced blended wine, it boasts the best from each of our grape varieties.

The blended varieties change every year in search of the best grapes of our vineyard: the freshy Syrah, the fruity and floral Merlot and Tempranillo, the long-lasting Cabernet Sauvignon.

After one year in barrel, it gathers a complex but well assembled nose. It offers ripe berries - blackberries and blueberries- together with notes of wood, toast, spice and, in the back ground, an earthy aroma. It is so on the palate, pleasant and very balanced, with an intense cherry red colour and eye catching dark crimson nuances.



CABERNET SAUVIGNON

Variedad - Variety Cabernet Sauvignon

Categoría - Appellation D.O. Pago Dehesa del Carrizal

Tipo - Type Tinto - 12-14 Meses en barrica / red - 12-14 Months oak barrel aging

Descripción de cata - Tasting notes

Para muchos, el mejor Cabernet de España. Nuestro veterano sigue siendo nuestro adalid, un vino tan elegante como complejo. Sus viñas de más de veinticinco años de experiencia y su vendimia tardía tras una perfecta maduración, conforman un vino que atesora matices de monte bajo, especias y minerales. Su espíritu singular procede también de un proceso de elaboración lento y cuidado, con largas maceraciones, una crianza de 12 a 14 meses en barrica de roble francés y fermentación en tinos de madera. También descansa un largo envejecimiento en botella antes de salir al mercado.

To many it is the best Cabernet in Spain. Our veteran is a wine as elegant as it is complex. Its more than 25-year- experienced vines together with a late harvest after a perfect ripening give shape to a wine rich in balsamic notes, spices and minerals. Its singular spirit originales in a slow and meticulous production process: long macerations, 12to 14-month aging in French oak barrels and fermentation in wooden vats. Also, it rests in the bottle, aging for a long time before going on the market.



SYRAH

Variedad - Variety Syrah

Categoría - Appellation D.O. Pago Dehesa del Carrizal

Tipo - Type Tinto - 12 Meses en barrica / red - 12 Months oak barrel aging

Descripción de cata - Tasting notes

Es un vino de un increíble color rojo picota con ribetes amoratados. En nariz es muy intenso y nos regala una mezcla de confitura madura, aceituna negra y notas tostadas. Llena toda la boca y se muestra goloso y sabroso, pero a pesar de lo intenso llega bien pulido al final de la cata.

A special variety that we take care of with a special production process. Fermentation occurs in tanks and then further malolactic fermentation takes place in French oak tanks. One year in the rows of French oak barrels and 18 months in the bottle before being released in the world. The result is an amazing cherry red coloured wine with purplish rims. On the nose it is very intense and presents a mix of ripe fruit, black olive and toasted notes. Mouth-filling, big and robust. Despite its intensity it has a perfectly exquisite finish.



PETIT VERDOT

Variedad - Variety Petit Verdot

Categoría - Apellation D.O. Pago Dehesa del Carrizal

Tipo - Type Tinto - 12-15 Meses en barrica / red - 12-15 Months oak barrel aging

Descripción de cata - Tasting notes

Procede de una uva de gran arraigo en Burdeos que, por su larga maduración, casa a la perfección con nuestro particular clima. Nuestro viñedo más joven tiene un excelente futuro y largo recorrido. El vino se presenta en rojo picota intenso y con destellos azules. La nariz nos revela notas de bayas, de regaliz, de eucalipto y también de monte bajo. En boca, ataca de forma fresca y suave; luego aparece la concentración de taninos maduros que le otorga gran amplitud y longitud final. En todo momento, el Petit Verdot tiene presente el grafito, su principal característica mineral.

It derives from a grape deep-rooted in Bordeaux which, due to its long ripening, fits perfectly in our particular climate. Our youngest vineyard has a long and excellent future ahead.

This wine presents an intense cherry red colour with hints of blue. On the nose it reveals notes of berry, liquorice and also balsamic notes. On the palate mouth the attack is fresh and smooth, later appearing the concentration of ripe tannins which derives in a long and full finish.

Graphite, the main mineral characteristic in Petit Verdot, is present all the way through.



COLECCIÓN PRIVADA

Variedad - Variety Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Tempranillo

Categoría - Apellation D.O. Pago Dehesa del Carrizal

Tipo - Type Tinto - 14 Meses en barrica / red - 14 Months oak barrel aging

Descripción de cata - Tasting notes

Un vino de color rojo cereza que alberga tonos de juventud. Nariz compleja con notas florales, especias minerales, tonos balsámicos y frutos negros confitados. En boca se muestra potente, amplio y muy sabroso, con mucho equilibrio y personalidad. Nos regala un recorrido largo y complejo, y con el retrogusto vuelven la fruta y los minerales, a los que se unen el chocolate negro y el café tostado. Solamente las botellas de las barricas elegidas, las ganadoras, pasarán a botellero y de ahí al mercado. Colección Privada aspira a lo más alto del mundo.

A cherry red coloured wine with youthful tones. Complex nose with floral notes, mineral spice, balsamic hints and berries.

On the palate it proves powerful, full bodied, very tasty and well balanced with a great personality. It offers a long and complex finish: the aftertaste brings back the fruit and minerals, joined by black chocolate, toffee and toasted nuances.

The different varieties are vinified separately, then aged in selected new French oak barrels.

This pursuit lasts for 12-15 months and only the best vintages are released. Only the bottles from the selected barrels will make their way to the wine rack and then to the market. Colección Privada aims at the highest in the wine world.



FOOBESPAIN