



FOOBESPAIN



BODEGA CONDE DE MONTORNÉS

Nuestra bodega nace a mitad del siglo XIX, perteneciendo a la familia de don Enrique María Trénor, III Conde de la Vallesa del Mandor, II Conde de Montornés, VIII Conde de Noroña y Grande de España.

Nuestros viñedos se extienden por 85 hectáreas (de las prácticamente 1000 que tiene la finca,) seleccionadas por distintos parajes, altitudes y orientaciones. Y se sitúan en las faldas del singular Monte Arábí, Patrimonio de la Humanidad, en el municipio de Yecla, a cuya DO pertenecemos.

UN TESORO QUE TE PONEMOS AL DESCUBIERTO

Nuestras cepas respiran aires mediterráneos. Se desarrollan a altitudes superiores a 800 metros, con reducida pluviometría y buena exposición al sol, en un enclave privilegiado para unos vinos con personalidad, siendo nuestras variedades más representativas la Monastrell y la Sauvignon Blanc.

UN TESORO PARA COMPARTIR CONTIGO

En 2021 dimos un giro estratégico incorporando un nuevo staff directivo. El objetivo es hacer que nos consideres como una bodega en la que confiar para el desarrollo de tu negocio. Un camino que nunca es largo si contamos con buena compañía: el 100% de los clientes que desde el año 2022 han referenciado nuestros vinos siguen contando con ellos.

Our winery was founded in the mid-19th century and belonged to the family of Enrique María Trénor, III Count of Vallesa del Mandor, II Count of Montornés, VIII Count of Noroña, and Grandee of Spain.

Our vineyards cover 85 hectares (of the estate's nearly 1,000 hectares), selected for their different locations, altitudes, and orientations. They are located on the slopes of the unique Monte Arábí, a World Heritage Site, in the municipality of Yecla, whose DO we belong to.

A TREASURE WE REVEAL TO YOU

Our vines breathe Mediterranean air. They grow at altitudes above 800 meters, with low rainfall and good sun exposure, in a privileged location for wines with personality, our most representative varieties being Monastrell and Sauvignon Blanc.

A TREASURE TO SHARE WITH YOU

In 2021, we made a strategic shift by bringing in new management staff. The goal is for you to consider us a winery you can trust to help you grow your business. The journey is never long when you have good company: 100% of the customers who have referenced our wines since 2022 continue to rely on them.

www.condedemontornes.com



UVAS CONTADAS

Variedad - *Variety* 100% Monastrell
Categoría - *Apellation* D.O.P. Yecla
Tipo - *Type* Tinto - Red wine
Aged in concrete tanks and 3-4 months in oak barrels

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Vino tinto muy expresivo en nariz. Las notas de fruta vibrante propias de las Monastrell se funden con los recuerdos a hierbas aromáticas, seña de identidad de nuestros vinos. El paso por barrica de calidad le aporta notas sutiles de vainilla, clavo y recuerdos a pan tostado que acompañan en su justa medida a los aromas primarios de la fruta.

En boca se muestra un vino sabroso y persistente a la vez que proporciona una sensación aterciopelada. Se trata de un vino con cuerpo, fresco y equilibrado por lo que resulta muy apetecible.

A red wine with a very expressive nose. The vibrant fruit notes characteristic of Monastrell blend with hints of aromatic herbs, the hallmark of our wines. Barrel aging adds subtle notes of vanilla, clove, and hints of toasted bread that perfectly complement the primary fruit aromas.

On the palate, it is a flavorful and persistent wine with a velvety texture. It is a full-bodied, fresh, and balanced wine, making it very appealing.



ZAHORÍ

Variedad - *Variety* 100% Monastrell
Categoría - *Apellation* D.O.P. Yecla
Tipo - *Type* Tinto - Red wine

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Vino tinto de notable carácter frutal y excelente frescura. En nariz destacan las notas de monte bajo y hierbas aromáticas que redondean los aromas de frutos rojos y negros propios de la variedad y nos muestran un vino de marcado carácter mediterráneo sin pecar de sobremadurez.

En boca, su paso amable y la excelente frescura lo convierten en un vino muy fácil de disfrutar a la vez que muestra la complejidad y el carácter necesario para ser acompañante perfecto de los platos más representativos de nuestra gastronomía como arroces o gazpachos.

A red wine with remarkable fruitiness and excellent freshness. The nose reveals notes of scrubland and aromatic herbs that complement the red and black fruit aromas typical of the variety, revealing a wine with a marked Mediterranean character without being overly ripe.

On the palate, its pleasant mouthfeel and excellent freshness make it a very easy wine to enjoy, while at the same time displaying the complexity and character necessary to be the perfect accompaniment to the most representative dishes of our cuisine, such as rice dishes and gazpachos.



VUELAPLUMA

Variedad - *Variety* 100% Sauvignon Blanc
Categoría - *Apellation* D.O.P. Yecla
Tipo - *Type* Blanco - White wine

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Vino blanco de perfil aromático muy expresivo. Fiel a la variedad el vino muestra notas de fruta con un agradable toque herbáceo que recuerda a retama, te de roca y la manzanilla aportando complejidad al conjunto.

En boca resulta un vino sabroso, seco de marcado carácter frutal a la vez que hace gala de una frescura vibrante que lo convierte en un vino de paso muy agradable. Marida perfectamente con pescado a la brasa, mariscos y arroces marineros.

A white wine with a very expressive aromatic profile. True to the variety, the wine displays fruity notes with a pleasant herbaceous touch reminiscent of broom, rock tea, and chamomile, adding complexity to the whole.

On the palate, it is a flavorful, dry wine with a marked fruity character, while displaying a vibrant freshness that makes it a very pleasant wine to drink. It pairs perfectly with grilled fish, seafood, and seafood rice dishes.



VUELAPLUMA ROSÉ



Variedad - *Variety* 100% Organic Monastrell
Categoría - *Apellation* D.O.P. Yecla
Tipo - *Type* Rosado - Rosé wine

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Un delicado rosado con un sutil matiz anaranjado y un perfil aromático expresivo. Notas de frutos rojos, matices cítricos y suaves toques herbáceos. En boca es seco y fresco, con carácter afrutado y buena acidez, lo que da como resultado un vino equilibrado y con estructura. Ideal para acompañar platos de arroz y la cocina mediterránea.

A delicate rosé with a subtle orange hue and an expressive aromatic profile. Notes of red fruit, citrus nuances, and gentle herbal touches. *On the palate*, it is dry and fresh, with fruity character and good acidity, resulting in a balanced wine with structure. Ideal with rice dishes and Mediterranean cuisine.



100 VUELTAS TINTO

Variedad - *Variety* 100% Monastrell
Categoría - *Apellation* D.O.P. Yecla
Tipo - *Type* Tinto - Red wine
Aged 12 months in new French oak barrels

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Color rojo cereza intenso con ribete violeta y profundidad media-alta. En nariz, revela un perfil afrutado y expresivo con delicadas notas florales y elegantes toques de vainilla y un sutil aroma tostado procedente de su crianza. En boca, resulta fresco y jugoso gracias a su acidez equilibrada, con taninos maduros y perfectamente integrados. La madera de roble aporta refinados matices balsámicos que realzan y respetan el conjunto. Un vino armonioso y estructurado, ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, guisos tradicionales y la cocina mediterránea especiada.

Intense cherry-red color with a violet rim and medium-high depth. In the nose, it reveals a fruity and expressive profile with delicate floral notes and elegant hints of vanilla and fine toast from its aging. In the palate, it is fresh and juicy thanks to its balanced acidity, with ripe, perfectly integrated tannins. The oak contributes refined balsamic nuances that enhance and respect the whole. A harmonious and structured wine, ideal with grilled red meats, traditional stews, and spiced Mediterranean cuisine.



100 VUELTAS BLANCO

Variedad - *Variety* 100% Sauvignon Blanc
Categoría - *Apellation* D.O.P. Yecla
Tipo - *Type* Blanco - White wine
Aged on its fine lees in French oak barrels

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

De color amarillo limón medio con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz presenta buena intensidad, con notas de fruta de hueso y un sutil y elegante toque vegetal característico de la variedad, junto con notas de crianza como un ligero y fino tostado y mantequilla fresca. En boca es panificado y envolvente, con una acidez equilibrada que aporta frescura y tensión gracias a la altitud. La madera está bien integrada, aportando cremosidad y estructura sin enmascarar la fruta. Final persistente y armonioso con un perfil gastronómico. Ideal para platos más contundentes, como pescados grasos, arroces o quesos semicurados.

Medium lemon-yellow in color with golden reflections, clean and bright. On the nose, it shows good intensity, with hints of stone fruit and a subtle, elegant vegetal note characteristic of the variety, alongside aging notes such as light, fine toast and fresh butter. On the palate, it is broad and enveloping, with balanced acidity that provides freshness and tension thanks to the altitude. The oak is well integrated, adding creaminess and structure without masking the fruit. Persistent and harmonious finish with a gastronomic profile. Suitable for richer dishes such as oily fish, rice dishes, or semi-cured cheeses.



RASCACIELO

Variedad - *Variety* Syrah y Monastrell ecológicos
Categoría - *Apellation* D.O.P. Yecla
Tipo - *Type* Tinto - Red wine
Aged 3-4 months in oak barrels



NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Vino tinto ecológico de color rojo cereza con tonos violáceos. Intensa fruta roja y negra en nariz, con notas florales y ligeros toques golosos. Su paso por boca es fresco, afrutado y con taninos suaves. Su carácter y buena acidez, nos muestran un vino agradable y persistente a la vez. Marida perfectamente con platos mediterráneos.

An organic red wine with a cherry-red color and violet hues. Intense red and black fruit on the nose, with floral notes and subtle sweet undertones. On the palate, it is fresh, fruity, and has soft tannins. Its character and good acidity make for a wine that is both pleasant and persistent. It pairs perfectly with Mediterranean dishes.



FOOBESPAIN



CONTACTO / CONTACT



www.foobespain.com



info@foobespain.com

Foobespain SLU

+34 926 513 167

c. Tesifonte Gallego, 5 - 1º drcha
CP 02002 Albacete Spain

Foobespain American LLC

+1 (787) 478 7616

151 calle San Francisco STe 200
San Juan Puerto Rico PR00901