

FOOBESPAIN



FOOBESPAIN

BODEGAS
CORNELIO
DINASTÍA

Bodegas Cornelio Dinastía nació en 2014 en Navarrete (La Rioja). La fundó José María Sánchez Antón, ingeniero químico, cuando tenía 71 años. Antes había sido socio de tres bodegas durante 30 años, y le viene de familia: sus abuelos paternos y maternos ya eran bodegueros en los años 70.
Su lema es «El vino que se hace en la vid».
Sus viñedos, llamados Vega Vella, tienen certificación ecológica europea. Están en la Rioja Oriental, en la llanura norte del Ebro, a unos 400 metros de altitud. Allí los inviernos son fríos y secos y los veranos cálidos. Llueve poco y sopla el cierzo, y eso favorece el cultivo ecológico. La variedad principal es la Tempranillo, junto con Graciano y Garnacha. Para los blancos usan Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca.

Bodegas Cornelio Dinastía was founded in 2014 in Navarrete (La Rioja). It was established by José María Sánchez Antón, a chemical engineer, when he was 71 years old. He had previously been a partner in three wineries for 30 years, and it runs in the family: his paternal and maternal grandparents were already winemakers in the 1970s.
Its motto is 'The wine is made in the vine'.
Its vineyards, known as Vega Vella, hold European organic certification. They are situated in the Eastern Rioja, on the northern plain of the Ebro, at an altitude of around 400 metres. Winters there are cold and dry, whilst summers are warm. Rainfall is scarce and the cierzo wind blows, conditions which favour organic cultivation. The main grape variety is Tempranillo, alongside Graciano and Garnacha. For their white wines, they use Sauvignon Blanc and Garnacha Blanca.

www.foobespain.com

bodegascornelio.com



CORNELIO DINASTÍA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Variedad - *Variety* *Viura 100% (viñedo Santa Tornea)*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - Type *Blanco ~ White wine*
Fermentado y criado 8 meses en barrica nueva de roble americano, sobre lías con bâtonnage.
Fermented and aged for 8 months in new American oak barrels, on the lees with bâtonnage.
Edición limitada de 1.800 botellas
Limited edition of 1,800 bottles

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Amarillo pálido con suaves tonos dorados, de capa media. Frutos secos sutiles, como almendra amarga cruda, sobre un fondo mineral de piedra húmeda. En boca es muy vertical y sorprende por su acidez afilada. Pide carnes grasas, como el lechazo.

Pale yellow with soft golden hues, medium intensity. Subtle nutty notes, like raw bitter almond, over a mineral background of wet stone. On the palate it is very linear, with a strikingly sharp acidity. It calls for rich meats such as roast suckling lamb.



CORNELIO DINASTÍA CRIANZA

Variedad - *Variety* *Tempranillo 100% (cepas en vaso de más de 50 años, Rioja Alta)*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - Type *Tinto ~ Red wine*
12 meses en roble americano + 12 meses en botella.
12 months in American oak + 12 months in the bottle
Levaduras indígenas. 3.000 botellas
Indigenous yeasts. 3,000 bottles

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Color cereza intenso con ribete granate. Preciso de principio a fin, con una carga frutal en la que dominan las bayas rojas sobre las negras: picota, grosella, frambuesa y arándano. En boca es directo, de una jugosidad que hace salivar en cada sorbo.

Deep cherry red with a garnet rim. Precise from start to finish, with generous fruit in which red berries outweigh black ones: cherry, redcurrant, raspberry and blueberry. Direct on the palate, with a mouth-watering juiciness in every sip.

www.foobespain.com

FOOBESPAIN

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



CORNELIO EMPERADOR RESERVA

Variedad - *Variety* *Tempranillo 100% (cepas en vaso de 50-70 años, Rioja Alta)*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - *Type* *Tinto ~ Red wine*
24 meses en barrica nueva de roble americano + 24 meses en botella.
Levaduras indígenas. 2.000 botellas.
24 months in new American oak barrels + 24 months in the bottle.
Indigenous yeasts. 2,000 bottles.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Color cereza intenso con ribete rubí, limpio y brillante. Nariz madura y profunda, de extraordinaria persistencia, con más fruta negra que roja, como arándanos. En boca es pura atracción líquida: taninos muy pulidos pero firmes, que le dan longevidad sin aspereza. Fluido, con una frescura y una acidez que funden la fruta y el roble en el retrogusto.

Deep cherry red with a ruby rim, clean and bright. Ripe, deep nose with remarkable persistence, showing more black fruit than red, such as blueberries. On the palate it is pure liquid appeal, with very polished yet firm tannins that give it longevity without harshness. Fluid, with freshness and acidity that blend fruit and oak on the finish.



CORNELIO HH

Variedad - *Variety* *100% Garnacha blanca*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - *Type* *Blanco ~ White wine*
Fermentado en huevo de hormigón y acero inoxidable.
Edición numerada de 934 botellas.
Fermented in concrete and stainless steel tanks.
A numbered edition of 934 bottles.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Amarillo tenue con sutiles reflejos verdosos. Aroma muy intenso y complejo, armonioso, que integra flores y frutas blancas sobre un fondo cítrico y vegetal muy sutil. En boca es untuoso y voluminoso, con una acidez equilibrada que se compensa elegantemente con la dulzura del tanino varietal.

Pale yellow with subtle greenish glints. Highly intense and complex nose, harmonious, blending white flowers and white fruit over a very subtle citrus and herbal background. On the palate it is unctuous and full-bodied, with balanced acidity elegantly offset by the sweetness of the varietal tannin.

www.foobespain.com

FOOBESPAIN

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VEGA VELLA BLANCO

Variedad - *Variety* *Garnacha Blanca, Sauvignon blanc, Tempranillo blanco y Viura.*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - Type *Blanco joven ~ White young wine*
Ecológico. Levaduras indígenas, 4 meses sobre lías, depósito de acero inoxidable. 35.000 botellas.
Organic. Indigenous yeasts, 4 months on the lees, stainless steel tank. 35,000 bottles.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Amarillo pálido con suaves tonos dorados, de capa media. Frutos secos sutiles, como almendra amarga cruda, sobre un fondo mineral de piedra húmeda. En boca es muy vertical y sorprende por su acidez afilada. Pide carnes grasas, como el lechazo.

Pale yellow with soft golden hues, medium intensity. Subtle nutty notes, like raw bitter almond, over a mineral background of wet stone. On the palate it is very linear, with a strikingly sharp acidity. It calls for rich meats such as roast suckling lamb.



VEGA VELLA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Variedad - *Variety* *Sauvignon Blanc 50% · Garnacha Blanca 50%*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - Type *Blanco ~ Red wine*
Fermentado en barrica. Ecológico. Vendimia nocturna. Barrica nuevas de roble francés. 4.000 botellas.
Barrel-fermented. Organic. Night harvest. New French oak barrels. 4,000 bottles

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Amarillo limón con destellos dorados. Aromas de frutas tropicales, como piña y mango, con notas herbáceas refrescadas por toques cítricos. En boca, sabores herbáceos y cítricos guiados por una buena acidez, junto a flores blancas, fruta tropical y fruta de hueso.

Lemon yellow with golden glints. Tropical fruit aromas such as pineapple and mango, with herbal notes lifted by citrus. On the palate, herbal and citrus flavours driven by good acidity, alongside white flowers, tropical fruit and stone fruit.

www.foobespain.com

FOOBESPAIN

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

ECO FRIENDLY



TERRA VELLA PETRA CRIANZA

Variedad - *Variety* *Tempranillo y Graciano*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - Type *Tinto ~ Red wine*
Ecológico (sello «Organic» de la línea Vega Vella).
12 meses en roble francés. 25.000 botellas.
Organic (the "Organic" label from the Vega Vella line).
Aged 12 months in French oak. 25,000 bottles.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Color cereza intenso con ribete violáceo, capa alta y buena lágrima. En nariz, fruta roja muy madura del Tempranillo, entrelazada con pimienta negra, clavo, regaliz y el ahumado característico del Graciano. En boca tiene intensidad, domada por la barrica, que suaviza la exuberancia del Graciano.

Deep cherry red with a violet rim, high intensity and good legs. The nose shows very ripe red fruit from the Tempranillo, interwoven with black pepper, clove, liquorice and the smoky character typical of Graciano. On the palate its intensity is tamed by the oak, which softens Graciano's exuberance.



VEGA VELLA AUTOR

Variedad - *Variety* *Tempranillo 100% (cepas de unos 35 años)*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - Type *Blanco ~ Red wine*
Ecológico. Al menos 15 meses en barrica nueva de roble francés + 12 meses en botella. 2.000 botellas.
ECO. At least 15 months in new French oak barrels + 12 months in the bottle. 2,000 bottles.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Rojo rubí intenso con precioso ribete púrpura, capa media-alta. Una expresión diferenciadora del Tempranillo de una subzona más cálida, con más fruta negra que roja y mayor madurez.
En boca es poderoso y voluptuoso, algo cremoso, con taninos firmes pero finos de la crianza.

Deep ruby red with a lovely purple rim, medium-high intensity. A distinctive expression of Tempranillo from a warmer sub-zone, showing more black fruit than red and greater ripeness. On the palate it is powerful and voluptuous, slightly creamy, with firm yet fine tannins from the oak ageing.

www.foobespain.com

FOOBESPAIN

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

ECO FRIENDLY



LA GUARIDA DEL LOBO

Variedad - *Variety* *Tempranillo 100%*
Categoría - *Apellation* *DOCa Rioja*
Tipo - Type *Tinto joven ~ Red young wine*
Viticultura ecológica. Levaduras indígenas, 6 meses en botella. 10.000 botellas
Organic winemaking. Native yeasts, 6 months in the bottle. 10,000 bottles

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

Rojo cereza con tonos violáceos, de capa media-alta. Un Rioja de nueva generación, muy frutal. En nariz, fruta roja fresca (fresa, frambuesa y cereza) con notas florales de violeta, toques lácticos golosos, aromas silvestres y especias discretas. En boca es fresco y ágil por su jugosa acidez, con un tanino fino y un retrogusto frutal con matiz mineral.

Cherry red with violet hues, medium-high intensity. A new-generation, very fruit-driven Rioja.
The nose shows fresh red fruit (strawberry, raspberry and cherry) with violet floral notes, a hint of creamy lactic sweetness, wild herbs and subtle spice. On the palate it is fresh and lively thanks to its juicy acidity, with fine tannins and a fruity finish with a mineral touch.

www.foobespain.com

FOOBESPAIN

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

ECO FRIENDLY

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