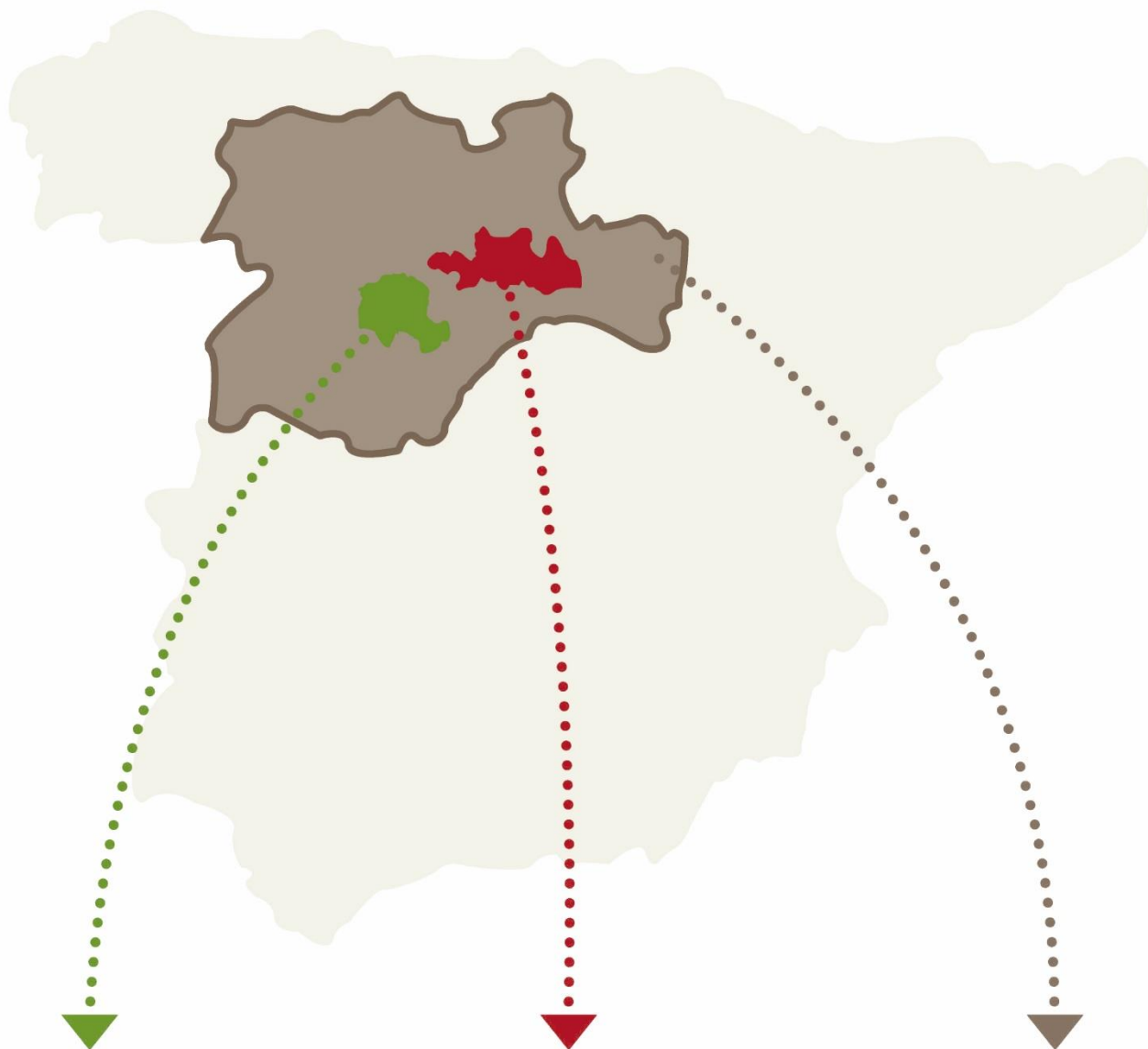


#greenandsocial



B O D E G A
**CUATRO
RAYAS**
1 9 3 5



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Seca (Valladolid)
Verdejo
Sauvignon Blanc
Viura
Palomino
Tempranillo

RIBERA
DUERO

Gumiel de Izán (Burgos)
Tempranillo

CASTILLA Y LEÓN
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León
Verdejo
Sauvignon Blanc
Viura
Palomino
Tempranillo

Certificados de calidad de Bodega Cuatro Rayas Quality certifications of Bodega Cuatro Rayas





green & social



ES-ECO-016-CL
EU Agriculture





Bodega Cuatro Rayas presenta el que será su emblema en defensa de la sostenibilidad vitivinícola y social, una marca propia de garantía que aglutina el compromiso de la Cooperativa por el respeto al medio ambiente, así como las personas. **green & social** son los dos términos que resumen la filosofía verde que tiene al bienestar de la gente como centro de atención; la representación de una uva y una cara sonriente, unidas por dos flechas unidas en un círculo que ponen de manifiesto la interdependencia de la sostenibilidad del medio natural y de las personas que habitan en él.

*Bodega Cuatro Rayas presents what will become its flagship in pursuit of winegrowing and social sustainability, a guarantee mark that brings together the Cooperative's commitment to ensure the respect for both the environment and people: **green & social** are the new terms that summarize the green philosophy revolving around the well-being of the people; a grape and a smiley face design, united by two arrows forming a circle that evidence the interdependence of the sustainability of the natural environment and the people who live in it.*



Bodega Cuatro Rayas, salvaguarda de la Verdejo y vanguardia de la DO Rueda

Rueda no sería lo que es si no fuera por Bodega Cuatro Rayas, emblema que alude al histórico paraje donde ya en la primera mitad del s. XX decían los ancianos se daban las mejores uvas de Verdejo, en concreto en los viñedos situados entre los límites de cuatro localidades que son sinónimo de vino: Medina del Campo, Rueda, Rodilana y La Seca. Con la fundación de la D.O. Rueda en los años 80, el trabajo de los viticultores de la cooperativa, considerados como pioneros en la Denominación de Origen, y el buen hacer de generaciones de enólogos, la bodega se ha posicionado a la vanguardia de una D.O. donde la tecnificación del campo y prácticas enológicas excelentes hacen que Bodega Cuatro Rayas sea sinónimo de tradición e innovación.

Bodega Cuatro Rayas, safeguard of the Verdejo variety and vanguard of the DO Rueda

Rueda would not be what it is now if it not were for Bodega Cuatro Rayas, emblem that alludes to the historical spot where, during the first half of the 20th century, elders used to say it produced the best Verdejo grapes, especially the vineyards located between the limit of the four villages which are synonymous with wine: Medina del Campo, Rueda, Rodilana and La Seca. Since the establishment of Rueda in the 80s, the work of the winegrowers of the cooperative, considered as the pioneers of the Designation of Origin, and the excellent know-how of generations of winemakers, have positioned the winery to the forefront of a D.O. where the technification of the agriculture and the great oenological practices make Bodega Cuatro Rayas synonymous with tradition and innovation.





Cuatro Rayas

Se trata del vino más emblemático de la bodega. Hace más de 50 años, las mejores viñas se encontraban en un punto donde coincidían cuatro poblaciones, **La Seca, Rodilana, Medina del Campo y Rueda**. Por esta razón, dicho paraje fue denominado como el **Pago de las Cuatro Rayas**, de donde proviene su nombre.

*Vinfield entirely from verdejo grapes with an average of 35 years old coming from the State **Pago de las Cuatro Rayas** which belongs to four of the DO Rueda municipalities as **La Seca, Rueda, Rodilana and Medina del Campo**, wellknown due to the high level of quality of its vines.*

CUATRO RAYAS VENDIMIA NOCTURNA VERDEJO

Verdejo / D.O. Rueda

Viñedos seleccionados. Vendimia nocturna mecánica. Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad verdejo provenientes de la delicada conjunción de distintas fincas y pagos situadas en la D.O. Rueda. Fermentación en depósito de acero inoxidable, levaduras autóctonas, maceración en frío durante 4 horas a 6º C. Amarillo limón, brillante. Potente, con notas de fruta fresca, manzana verde y heno. Paladar fresco, equilibrado y goloso, redondo, muy frutal, con carácter y un delicado final en boca a hinojo muy característico que reafirma la personalidad de los verdejos de los que procede.

Maridaje: pescado y marisco fresco, pastas y arroces, quesos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 6 - 8 ºC. Contiene sulfitos.

.....

Selected vineyards. Night mechanical harvest. Produced with selected Verdejo variety grapes coming from a delicate combination of different estates and vineyard terrains located in D.O. Rueda. Fermentation in stainless steel vat, cold maceration at 6 ºC for 4 hours. Lemon yellow colour, bright. It shows a powerful nose, with hints of fresh fruit, green apple and hay. Refreshing, balanced, sweet on the palate, round and very fruity, it has character and a delicate fennel finish.

Pairing: fish and fresh seafood, pasta, rice, cheese and white meat.

Serving temperature: 6 - 8 ºC. It contains sulphites.



CUATRO RAYAS VENDIMIA NOCTURNA SAUVIGNON

Sauvignon Blanc / D.O. Rueda

Viñedos de más de 20 años. Vendimia nocturna mecánica.

Fermentación en depósito de acero inoxidable, maceración en frío durante 4 horas a 6 ºC.

Color amarillo pajizo con ribete acerado. Amplio y sugerente a la nariz con un fondo cítrico. En boca es untuoso y equilibrado con notas de fruta de la pasión y piña.

Maridaje: pescados y mariscos frescos, así como risottos.

Temperatura de servicio: 6 - 8 ºC. Contiene sulfitos.

.....

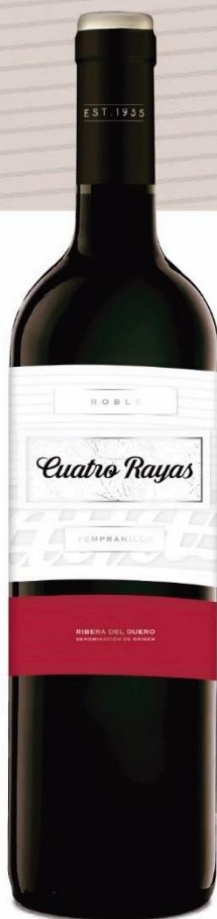
More than 20-years-old vineyard. Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat, cold maceration at 6 ºC for 4 hours.

Straw yellow colour with steely rim. Full bodied and appealing on the nose with citric undertones. Fatty and balanced on the palate with passion fruit and pineapple hints.

Pairing: fish, fresh seafood and risottos.

Serving temperature: 6 - 8 ºC. It contains sulphites.





CUATRO RAYAS RIBERA DEL DUERO

Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

Viñedos de más de 30 años. Vendimia manual diurna. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración: 18 días (con delestajes y remontados diarios). Fermentación: a 28 °C durante diez o doce días aproximadamente. Crianza: cuatro meses en bodega de roble francés y roble americano y otros tantos de crianza en la botella. Es un vino tinto color rojo cereza intenso con capa media y ribetes granates. Nariz compleja y equilibrada, con aromas de fruta negra madura, frutas del bosque (mora, zarzamora) torrefactos, vainilla y especiados. En boca es aterciopelado, suave y persistente. Maridaje: carnes rojas, guisos de caza, carnes a la brasa, verduras a la parrilla y setas. Temperatura de servicio: 14 - 16 °C. Contiene sulfitos.

.....

More than 30-years-old vineyard. Daytime manual harvest. Stainless steel vat fermentation with temperature control. Maceration: 18 days (daily rack and return). Fermentation: approximately 10 or 12 days at 28 °C. Ageing: 4 months in French and American oak barrels. Medium depth deep cherry red colour red wine and marooning on the rim. Complex and balanced on the nose, with ripe black fruit, mulberry and blackberry aromas and dark-roasted, vanilla and spices bouquet. Velvety, soft and persistent on the palate. Pairing: red meat, game stews, grilled meat and vegetables, mushrooms. Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.



CUATRO RAYAS BLUSH ROSÉ

Tempranillo / D.O. Rueda

Elaboración en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Criomaceración: 12 horas. Sangrado de prensa desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Color rosa fresa muy tenue, con intensas notas de fresa y frambuesa en nariz y un paladar suave y aterciopelado. Maridaje: guisos ligeros y carnes blancas. Temperatura de servicio: 8 - 10 °C. Contiene sulfitos.

.....

Winemaking in stainless steel vats with temperature control. Cryomaceration: 12 hours. Free running of the press with static racking. Fermentation at a controlled temperature. Subtle strawberry pink colour, strong hints of strawberry and raspberry on the nose, and a soft and velvety mouthfeel. Pairing: light stews and white meat. Serving temperature: 8 - 10 °C. It contains sulphites.



CUATRO RAYAS FERMENTADO EN BARRICA

Verdejo / D.O. Rueda

Viñedos de más de 30 años. Vendimia manual diurna. Fermentado en barrica de roble francés Allier y americano. Permanece con sus lías en las barricas durante 6 meses.

Vino de color amarillo limón intenso. En nariz es limpio y amplio, de aromas tostados y de fruta madura con notas de boj. En boca destaca por su estructura, equilibrio y untuosidad. Se trata de un vino cremoso con gran amplitud y notas finales a vainilla y balsámicos.

Maridaje: pescados y carnes a la parrilla.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.

Contiene sulfitos.

.....

More than 30-years-old vineyard. Daytime manual harvest. French Allier and American oak barrel fermented. Aged on lees in barrels for 6 months. The wine has a deep lemon yellow colour. Clean and intense on the nose, roasted and ripe fruit aromas with hints of boxwood. Structured, balanced and unctuous on the palate. It is a creamy wine, very intense and nuances reminiscent of vanilla and balsamics.

Pairing: fish and grilled meat.

Serving temperature: 8 - 10 °C.

It contains sulphites.

CUATRO RAYAS VIÑEDOS CENTENARIOS

Verdejo / D.O. Rueda

Viñedos cultivados en vaso, con una edad entre los 80 y 100 años. Vendimia manual diurna. Fermentación a 15 °C con levaduras autóctonas seleccionadas. Un 15% es fermentado en bodega de roble francés de 500 L. y el resto en depósitos de acero inoxidable. Criado sobre sus lías en depósito de acero inoxidable durante 5 meses con batónnage. Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante y transparente. En nariz tiene una gran intensidad. Limpio y con notas florales: flores blancas, acacia, sobre un fondo de fruta madura fruta y escarchada, notas de piña y en el fondo los anisados típicos de la variedad. En boca es redondo y untuoso, muy graso, que envuelve el paladar. En retronasal salen recuerdos florales, muy persistente.

Maridaje: pescados y carnes a la brasa.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.

Contiene sulfitos.

.....
80 to 100 years old bush vines. Daytime manual harvest. Fermentation at 15 °C with selected yeasts. Fifteen percent of the production is fermented in 500 L. French oak barrels and the rest in stainless steel vats. Aged on lees in a stainless steel vat for five months with bâtonnage. Pale yellow with greenish highlights, clean, bright and transparent. Great intensity on the nose. Very clean and floral aromas, hints of white flowers, acacia over a background of ripe fruit, candied fruit and the typical fennel aromas of the variety. Very round and unctuous on the palate, very fatty, and a lingering mouthfeel. Aromas reminiscent of flowers on the aftertaste. Long finish.

Pairing: fish and grilled meat.

Serving temperature: 8 - 10 °C.

It contains sulphites.



CUATRO RAYAS ORGANIC VERDEJO

Verdejo / D.O. Rueda

Proveniente de majuelos propios de producción ecológica. Vendimia mecánica nocturna. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Removido de lías durante un mínimo de 3 meses. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante. Tiene unos aromas frescos, fruta cítrica y balsámicos, muy característicos de esta variedad. En boca es sabroso y muy persistente.

Maridaje: pescados, mariscos frescos y pasta.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

.....
From winery's organic vine estates. Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Bâtonnage for at least 3 months. Straw yellow with green hues, bright. It has fresh, citric fruit and balsamic aromas, typical of the variety. Flavourful on the palate and very persistent.

Pairing: fish, fresh shellfish and pasta.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.





CUATRO RAYAS ORGANIC TEMPRANILLO

Tempranillo / D.O. Rueda

Uva procedente de viñedos propios de producción ecológica. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura, con delestajes y remontados diarios. Fermentación a 22 °C durante diez o doce días aproximadamente. Tres meses en bodega. Color rojo rubí de capa media, limpio y brillante con reflejos morados. Aroma intenso con recuerdos a frutas del bosque maduras. En boca es suave y aterciopelado, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, sin aristas, redondo y largo postgusto. Maridaje: guisos, asados y quesos. Temperatura de servicio: 14 - 16 °C. Contiene sulfitos.

.....

More than 30-years-old vineyard. Daytime manual harvest. Stainless steel vat fermentation with temperature control. Maceration: 18 days (daily rack and return). Fermentation: approximately 10 or 12 days at 28 °C. Ageing: 5 months in French and American oak barrels. Medium depth deep cherry colour red wine and marooning on the rim. Complex and balanced on the nose, with ripe black fruit, mulberry and blackberry aromas and dark-roasted, vanilla and spices bouquet. Velvety, soft and persistent on the palate. Pairing: red meat, game stews, grilled meat and vegetables, mushrooms. Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.



40

CUATRO RAYAS

CUARENTA VENDIMIAS



Viñas viejas que se suman al legado del enólogo Ángel Calleja en un vino que es extracto histórico de vendimias y pasión por la tradición.

Old vines combined with the legacy of the enologist Ángel Calleja this wine is a historical slice of decades of harvest and passion for tradition.

CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS VERDEJO

Verdejo / D.O. Rueda

Procedente de viñas de más de 40 años. Selección Especial Ángel Calleja. Bâtonnage durante cinco meses sobre sus lías finas en depósito.

Color amarillo limón con tonos verdosos. En nariz es intenso y limpio con un fuerte aroma a los verdejos tradicionales, hinojo, bosque bajo. Muy bien armonizado. En boca es graso y largo, con mucha estructura y gran persistencia. Resulta muy meloso a la entrada.

Maridaje: arroces, pastas, pescados y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.

Contiene sulfitos.

.....
From more than 40 years-old bush vines. Ángel Calleja's Special Selection. Aged on fine lees for five months with bâtonnage in vats.

Yellow-lemon colour with greenish hues. Intense and clean on the nose, with a strong aroma of the traditional Verdejo wines, fennel, undergrowth. Very harmonious and balanced. Fat and long on the palate, with structure and a long finish. On the attack, it is very mellow.

Pairing: rice, pasta, fish and white meat.

Serving temperature: 8 - 10 °C.

It contains sulphites.





CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS SAUVIGNON Sauvignon Blanc / D.O. Rueda

Selección especial Elena M. Oyagüe. Maceración en frío. Fermentación en depósito a una temperatura de 15 °C. Elaborado con uva 100% Sauvignon Blanc, procedente de viñedos plantados en los años 90. Color amarillo pálido, es un vino con un estilo aromático frutal. Los aromas evocan frutas cítricas acompañadas por un fondo de flores blancas, y una nota balsámica que recuerda la hierbabuena. En boca tiene una alta y refrescante acidez, fruta cítrica. Maridaje: pescado y marisco en crudo, al vapor o a la plancha. También marida perfectamente con arroces. Temperatura de servicio: 8 - 10 °C. Contiene sulfitos.

Elena M. Oyagüe's Special Selection. Cold maceration. Fermentation in vats at 15°C. Made with 100% Sauvignon Blanc grape variety from vineyards planted in the 90's. Pale yellow colour, fruity and aromatic wine. The aromas evoke citrus fruits over a background of white flowers and a balsamic note reminiscent of mint. On the palate, it has a high and refreshing acidity, like citrus fruit. Pairing: this wine goes very well with fish dishes and raw, steamed or grilled shellfish. It also pairs perfectly with rice. Serving temperature: 8 - 10 °C. It contains sulphites.

CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS RIBERA DEL DUERO Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

Viñas de más de 40 años. Vendimia manual. Selección especial Elena M. Oyagüe. Crianza en bodega de roble francés durante 10 meses y otros tantos en botella. Se trata de un tinto con un color intenso, rojo cereza con reflejos morados y en nariz con recuerdos a regaliz y frutas negras maduras, sobre un fondo especiado en total armonía con los toques de moca y torrefactos de la bodega. Potente en boca. Maridaje: carnes rojas y asadas, guisos de otoño y productos de sabor intenso como quesos, foie y jamón. Temperatura de servicio: 14 - 16 °C. Contiene sulfitos.

From more than 40 years-old bush vines. Manual harvest. Elena M. Oyagüe's Special Selection. Aged in French oak barrels for 10 months. It is a red wine with a deep cherry red colour with purple highlights, on the nose, it is powerful and clean, aromas reminiscent of liquorice and ripe black fruits, mulberry, blackberry and ripe plum hints over a background of spices very well balanced with mocha and roasted flavours from the barrel. Powerful on the palate with complexity and structure, sweet and well-balanced tannin, with flavours reminiscent of blackberry and spicy nuances appearing on the finish. Pairing: red and grilled meat, autumn stews and flavourful products as cheese, foie and cured ham. Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.



CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS CUVÉE

Verdejo / D.O. Rueda

Uva procedente de viñedos de más de 40 años situados en el corazón de la denominación de origen Rueda. Dos tipos de elaboraciones, 20% que fermenta en barrica nueva de roble francés de 500 litros y el resto elaborado en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada a 12 °C, que se unen acabada su fermentación para su crianza de 5 meses sobre sus lías que se complementa con una crianza mínima de 3 meses en botella. Color amarillo limón con tonos acerados. En nariz intensa y compleja donde se reconocen los sellos de identidad de la variedad verdejo como son el hinojo y la fruta de árbol, complementados con un toque sutil de especiosos adquiridos por ese paso leve por la barrica. Boca equilibrada y envolvente que nos deja recuerdos de los aromas encontrados en nariz.

Maridaje: arroces, pastas, pescados y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Grapes from more than 40-years-old vineyards located at the heart of the Designation of Origin Rueda. Two types of winemaking, 20% barrel fermentation in 500L new French oak barrels and the rest produced in stainless steel vats at a controlled temperature (12 °C); combined once the fermentation is over, aged on its lees during five months and a complementary minimum 3-month bottle ageing. A lemon yellow colour with steely hues. Intense and complex on the nose, where hallmark aromas of the variety, like fennel and tree fruit, appear, and a subtle hint of spices acquired by the short oak barrel ageing. Balanced and mouth-filling on the palate, with aromas reminiscent of those found on the nose.

Pairing: rice, pasta, fish and white meat.

Serving temperature: 8 - 10 °C. It contains sulphites.





AMADOR DIEZ 2015

Verdejo / D.O. Rueda

Selección de los viñedos más antiguos de la bodega, prefiloxéricos con más de 100 años. Vendimia manual.

Fermentación con levaduras seleccionadas, en barricas de 500 litros de roble francés y americano. Criado durante 8 meses sobre sus lías, con bâtonnage en las barricas.

Color amarillo limón con reflejos dorados, brillante. Nariz intensa y compleja, muy elegante y perfecta armonía entre la carga frutal de la variedad y el aporte de su estancia en barrica de roble. Recuerdos de frutos secos que acompañan a aromas de fruta de hueso, dulces y maduras sobre un fondo de madera limpia. En boca presenta untuosidad y volumen. Van apareciendo en retronasal los aromas detectados en nariz, con un postgusto muy prolongado.

Maridaje: aperitivos, pescados y en especial mariscos. También carnes asadas y productos de sabor intenso como quesos, foie y jamón.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C. Contiene sulfitos.

.....
Selection of the oldest —more than 100 year-old— pre-phylloxera vineyards of the winery. Manual harvest.

Fermentation with selected yeasts, in 500L French and American oak barrels. Aged on lees for 8 months with bâtonnage in the barrels.

Lemon yellow colour with golden glints, bright. Intense and complex on the nose, very elegant and perfect harmony between the fruity aromas of the variety and the aromas coming from the ageing in oak barrels. Aromas are reminiscent of nuts that go along with ripe and sweet stone fruit over a background of wood. Unctuous and full-bodied on the palate. On the retronasal, the identified aromas on the nose follow through, very long finish.

Pairing: appetizers, fish and specially shellfish. Also, red and roasted meat and flavourful products such as cheese, foie and cured ham.

Serving temperature: 8 - 10 °C. It contains sulphites.

AMADOR DIEZ 2017

Verdejo / D.O. Rueda

Se trata de un Verdejo que representa la vuelta a los orígenes de Rueda, un producto en constante respeto por la tradición y el entorno natural de los viñedos más viejos de la Denominación de Origen. En concreto, procede de una selección realizada en parte de las mejores 10 hectáreas prefiloxéricas situadas en Segovia y Valladolid. El producto más artesanal y exclusivo de la bodega; embotellado y etiquetado a mano. Vinificado con el objetivo de favorecer su longevidad, idóneo para su consumo en la actualidad y con gran potencial de envejecimiento en botella. Lote único de 3.000 botellas. Fermentación con levaduras seleccionadas, en barricas de 500 litros de roble francés y americano. Criado durante 8 meses sobre sus lías, con bâtonnage en las barricas. Levaduras autóctonas propias.

Color amarillo pajizo. En nariz predominan aromas varietales, destacando fruta blanca, cítricos y anisados. Su paso por bodega aporta delicados aromas dulces como coco, vainilla y otros más complejos como palo de regaliz. La boca es muy fresca, grasa e intensa dejando recuerdos varietales. Contiene sulfitos.

.....
This Verdejo represents a return to the origins of Rueda, a product that respects the tradition and natural environment of the oldest vineyards in the Designation of Origin. Specifically, it is produced with a selection of grapes carried out in some of the best 10 hectares of pre-phylloxera vines located in Segovia and Valladolid. The most artisan and unique product of the winery; bottled and labelled by hand. Vinified with the aim to improve its longevity, it is ideal to drink at present and it has a great bottle-ageing potential. 3.000 bottles single batch.

Fermentation with selected yeasts, in 500L French and American oak barrels. Aged on lees for 8 months with bâtonnage in the barrels. Own indigenous yeasts.

Straw yellow colour. Varietal aromas dominate on the nose, particularly white fruit, citric and anise-like aromas. The barrel ageing brings delicate sweet aromas, such as coconut, vanilla and other more complex, such as liquorice. Fresh, fatty and intense on the palate with hints reminiscent of the variety. It contains sulphites.





Esta selección que aúna modernidad y tradición lleva por nombre "61", la primera marca de vino que embotelló Bodega Cuatro Rayas allá en la década de los años cincuenta.

This selection, which brings together modernity and tradition, is called "61", the first brand of wine bottled by Bodega Cuatro Rayas back in the 1950s.



61 DORADO EN RAMA

Verdejo y Palomino / D.O. Rueda

Un vino único que saca lo mejor de la uva Palomino en la D.O. Rueda, una uva condenada a su desaparición ya que tiene vetada su plantación, pero de la que la cooperativa lasecana mimra cepas centenarias con el objetivo de continuar las elaboraciones primigenias de la zona. Sin añada, esta selección supone la única saca de las botas en 2019.

Se elabora mediante el método tradicional más noble, criado en botas jerezanas, con 1/6 de su capacidad vacía para favorecer la formación de su velo de levaduras indígenas. Una única saca anual. Posteriormente se repone con vino madurado durante un año en depósito de hormigón, aportando los nutrientes necesarios para la conservación del velo. La característica diferencial de los vinos de crianza biológica de esta zona es que pierden el velo durante las estaciones de otoño e invierno lo que produce una lenta oxidación que le aporta personalidad propia. De la bota a la botella sin clarificar ni filtrar. 1.000 botellas producidas.

Dorado, limpio y brillante. Con matices de frutos secos y uva pasa. Ligeramente tostado. Contiene sulfitos.

.....

A unique wine that brings the best of the Palomino variety in the Rueda Designation of Origin. This varietal is doomed to disappear since its cultivation is forbidden, but the cooperative from La Seca takes good care of its own century-old vines to continue producing the original wines of the region. Without vintage, this selection is the only saca (taking out) from 2019 butts.

It is produced using the most noble and traditional winemaking method, aged in sherry butts, leaving 1/6 of its capacity empty to promote the development of the indigenous yeasts veil. A single taking out per year. Then, it is refilled with wine aged for a year in concrete vats, providing the necessary nutrients for the preservation of the veil of flor. The distinguishing feature of biologically aged wines of this region is that they lose their veil of flor during fall and winter, which causes a slow oxidation providing a unique character. From the butts to the bottle without clarification or filtering. 1.000 bottles produced. Golden, clean and bright. It has hints of nuts and raisins. Slightly toasted. It contains sulphites.





6l DORADO

Verdejo y Palomino / D.O. Rueda



El dorado '6l' toma su nombre del número del tino de hormigón donde se añejó una selección de los vinos familiares de los socios fundadores de Agrícola Castellana. Fue tal el éxito de esta mezcla que en los años cincuenta se convirtió en la primera marca de la hoy reconocida Bodega Cuatro Rayas. Dorado de Rueda, el testigo más fiable de la tradición elaboradora del pasado. Vino generoso blanco de uva Verdejo y Palomino. Su secreto está en las uvas sobremaduras y la crianza oxidativa fruto del sistema de soleras. Dorado, limpio y brillante, con matices de frutos secos y sabor ligeramente tostado. Contiene sulfitos.

Dorado "6l" takes its name from the number of the concrete vat where Agrícola Castellana's founder members used to age a selection of their own private wines. This mix was such a success in the '50s that it became the first brand of the today renowned Cuatro Rayas Winery. Dorado de Rueda is the most reliable witness of how winemaking was done in the past. It is a fortified white wine from Verdejo and Palomino varieties. The secret remains in the overripe grapes and the oxidative ageing resulting from the solera process. Golden, clean and bright, with nutty hints and a slightly roasted flavour. It contains sulphites.



6l FRIZZANTE 5.5

Verdejo



El verdejo revoltoso de Bodega Cuatro Rayas Elaborado de forma natural con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo por parada de fermentación en frío a 5.5 °C . Este frizzante joven lleva por nombre '6l', la primera marca de vino que embotelló Bodega Cuatro Rayas en la década de los años cincuenta. Color amarillo pajizo, brillante. Aromas a melocotón y cítricos, acompañados de una agradable burbuja. En boca es fresco y vivaz, con recuerdos a melocotón y un dulzor amable. Contiene sulfitos.

The effervescent Verdejo of Cuatro Rayas Winery. Naturally produced with a selection of Verdejo grapes and stopping the fermentation with cold shock at 5.5°. This young frizzante is named '6l' after the first brand bottled in Cuatro Rayas Winery back in the 50's. Straw yellow colour, bright. Peach and citrus fruit aromas, accompanied with pleasant bubbles. Very refreshing and lively on the palate, it shows hints of peach and a gentle sweetness. It contains sulphites.



61 VERMOUTH VERDEJO

Verdejo

Elaborado en la Cuna del Verdejo, la localidad vallisoletana de La Seca. Esta selección que aúna modernidad y tradición lleva por nombre '61', la primera marca de vino que embotelló Bodega Cuatro Rayas allá en la década de los años cincuenta. Color caoba con reflejos ambarinos, aroma intenso, donde predominan aromas de monte bajo como son hinojo, flor de saúco con toques de tomillo y romero, tan característicos de la variedad Verdejo. Boca equilibrada con un final amargo, agradable y largo, dejando los recuerdos balsámicos encontrados en nariz. Contiene sulfitos.



Produced with Verdejo variety barrel fermented wine; aged during 6 months on lees. The first vermouth from the Home of the Verdejo grape, the Valladolid village of La Seca. This selection, which brings together modernity and tradition, is called '61', the first brand of wine bottled by Cuatro Rayas Winery back in the 1950s. Mahogany colour with amber highlights, intense aroma where low bush aromas predominate such as fennel, elderflower and hints of thyme and rosemary, typical of Verdejo varietal. Balanced mouthfeel with a pleasant long bitter finish, evoking the same balsamic reminiscences found on the nose. It contains sulphites.



61 VERMOUTH TEMPRANILLO

Tempranillo

Tinto seleccionado de entre los mejores majuelos de pueblos sinónimos de vino: La Seca, Medina del Campo, Pozal de Gallinas, Serrada y Villanueva de Duero; aromatizado con botánicos hereda su nombre del primigenio depósito 61 de Bodega Cuatro Rayas. Crianza en barrica de 3 meses y maceración en sus propios hollejos. Color rojo picota; aroma franco, muy vinoso, donde aparecen frutas negras, con pinceladas balsámicas y especiadas. Se reconoce café, cacao, regaliz, arándano, canela, ciruela, naranja... En boca es gustoso, con una dulzura muy cuidada y un toque final amargo que lo hacen especialmente largo. Contiene sulfitos.



Red wine made from the best wine plots located in villages that are synonym of wine: La Seca, Medina del Campo, Pozal de Gallinas, Serrada and Villanueva de Duero; flavoured with botanicals, it is named after the original vat No 61 of Bodega Cuatro Rayas. 3-month barrel ageing and grape skin maceration. Cherry red colour; clear and very vinous on the nose, it has black fruit aromas with balsamic and spicy hints. It shows notes of coffee, cocoa, liquorice, blueberry, cinnamon, plum, orange, etc. Pleasant on the palate, with a well-controlled sweetness and a bitter touch in the finish making it particularly long. It contains sulphites.



NAVE SUR VERDEJO

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecánica. Fermentación en depósito de acero inoxidable a una temperatura de 15 °C. En boca es redondo y complejo con un paladar suave y fresco.

Maridaje: pescados y mariscos o ensaladas. Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Round and complex on the palate, with a very soft and fresh mouth-feel.

Pairing: fish, shellfish or salads. Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.

NAVE SUR ORGANIC VERDEJO

Verdejo / D.O. Rueda



Proveniente de viñedos propios de producción ecológica. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C. Vino ligero y delicado, elaborado íntegramente con uvas de la variedad Verdejo de agricultura ecológica. Color limón con reflejos acerados. Aromático, afrutado y suave, con gran estructura y complejidad en boca.

Maridaje: carnes blancas, ensaladas y atún. Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

From winery's organic vine estates. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Light and delicate wine produced entirely with selected Verdejo variety grapes from organic farming. Lemon colour with steely highlights. On the palate, it is very aromatic, fruity and soft, very complex and great structure.

Pairing: white meat, salads and tuna. Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.

NAVE SUR ORGANIC TEMPRANILLO

Tempranillo / D.O. Rueda



Proveniente de viñedos propios de producción ecológica. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura, con delestajes y remontados diarios. Fermentación a 22 °C durante 10 o 12 días aproximadamente. Tres meses en bodega. Color granate, limpio y brillante con reflejos morados. Aromas de frutas negra y roja, mora y frambuesa. En boca es suave y aterciopelado. Con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, sin aristas, redondo y largo en postgusto.

Maridaje: guisos, asados y quesos. Temperatura de servicio: 14 - 16 °C. Contiene sulfitos.

From winery's organic vine estates. Stainless steel vat fermentation with temperature control, with daily rack and return. Fermentation at 22 °C for approximately 10 or 12 days. Three months in oak barrels. Maroon colour, clean and bright with purple highlights. Hints of black and red fruit, mulberry and raspberry. Soft and velvety on the palate. Good balance between the tannin and the acidity, round and with a long finish.

Pairing: light stews and white meat. Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.



PELELE y AGUAZUL

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia mecánica nocturna.
Fermentación en depósito de
acero inoxidable. Temperatura
de fermentación: 15 °C. Duración
de la fermentación 21 días.

Vino ligero y delicado, con color
limón con reflejos acerados.
Aromático, afrutado y suave en
nariz. Con buena estructura y
complejidad en boca.

Maridaje: carnes blancas,
ensaladas y atún.

Temperatura de servicio:
6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....
*Night mechanical harvest.
Fermentation in stainless steel
vat. Fermentation temperature:
15 °C. Length of fermentation 21
days.*

*Light and delicate lemon colour
with steely highlights. It is very
aromatic, fruity and soft on the
nose. Well-structured and
complex on the palate.*

*Pairing: white meat, salads and
tuna.*

*Serving temperature: 6 - 8 °C.
It contains sulphites.*



CIRCENSE, DESCOMUNAL, CANTARRANAS y FOUR LINES

Verdejo / D.O. Rueda



Elaborado a partir de una selección de verdejos provenientes de la zona de Valladolid, con suelo cascajoso. Vendimia nocturna mecanizada.

Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación 21 días. Maceración en frío: 4 horas a 6 °C. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz es potente y fresco, con aromas a plátano y melocotón, así como heno fresco. En boca es redondo y persistente, con notas de fruta de hueso y un amargor final típico de la variedad de la que procede.

Maridaje: pescado, marisco fresco y ensaladas templadas. Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.



Produced with a careful selection of our best Verdejo grapes in the region of Valladolid, cultivated in gravelly soils. Night mechanical harvest.

Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15°C. Length of fermentation 21 days. Cold maceration: 4 hours at 6 °C.

Straw yellow colour with green hues, bright. It shows a powerful and fresh nose, with hints of banana and peach, as well as fresh hay. Round and persistent on the palate with hints of stone fruit.

Pairing: fish, fresh shellfish and warm salads. Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.





BITÁCORA Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia mecánica nocturna. Fermentación en depósito de acero inoxidable.
Temperatura de fermentación: 15 °C.

Fresco y floral en nariz con un paladar complejo y envolvente. Ofrece a la vista un bonito color limón, verdoso, brillante.

Maridaje: pastas, arroces y quesos suaves.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C.

On the nose, it is very fresh and floral and a complex and full-bodied mouthfeel. It has a beautiful lemon yellow colour, with green-tinged hues, bright.

Pairing: pasta, rice and mild cheese.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.

BUCÓLICO Verdejo y Sauvignon Blanc / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable.
Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días.
Maceración en frío: 4 horas a 6 °C.

Vino amarillo limón, con reflejos verdosos y muy brillante. Aroma fresco y afrutado, con notas a frutas tropicales.

Maridaje: pescados, mariscos, arroces y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days. Cold maceration: 4 hours at 6 °C.

Lemon yellow colour with greenish highlights, very bright. Fresh and fruity aromas, with hints of tropical fruits.

Pairing: fish, seafood, rice and white meat.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



CABALLITO DE MAR

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días. Maceración en frío: 12 horas a 6 °C.

Color amarillo verdoso con reflejos acerados. En nariz es aromático, afrutado y suave. En boca con gran estructura y complejidad, afrutado.

Maridaje: carnes blancas, ensaladas y atún.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days. Cold maceration: 12 hours at 6 °C.

Light and delicate wine. Greenish yellow colour with steely reflections. On the nose, it is very fruity and soft, well-structured and complex. On the palate, it has hints of fruit and great structure.

Pairing: white meat, salads and tuna.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



AMIGO FIEL

Verdejo y Viura / D.O. Rueda



Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destacan notas minerales y frutales. En boca es equilibrado con un paladar suave y fresco.

Maridaje: ideal como aperitivo y con pescados y mariscos o ensaladas.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days.

Straw yellow colour with greenish highlights. On the nose, you will pick mineral and fruity hints. Balanced on the palate, with a very soft and fresh mouthfeel.

Pairing: fish, shellfish or salads.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.

DAMA DEL LAGO Verdejo

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Fresco y afrutado en nariz, con un paladar complejo y envolvente. Ofrece a la vista un bonito color amarillo limón, verdoso, brillante.

Maridaje: pastas, arroces y quesos suaves..

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. On the nose, it is very fresh and fruity, complex and full-bodied mouthfeel. It has a beautiful lemon yellow colour, with green-tinged hues, bright.

Pairing: pasta, rice and mild cheese.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



DAMA DEL LAGO Tempranillo Roble

Tempranillo / D.O. Rueda



Elaboración: en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación a 22 °C durante diez o doce días aproximadamente. Crianza: 3 meses en bodega de roble 100% americano. Color rojo cereza con ribete granate brillante y atractivo. Aromas de frutas rojas, regaliz y lácteos con notas de vainilla. En boca es suave y carnoso con taninos dulces bien aromatizados, muy sabroso y largo en postgusto.

Maridaje: quesos, ibéricos y carnes a la brasa.

Temperatura de servicio: 14 – 16 °C. Contiene sulfitos.

.....

Winemaking: stainless steel vats with temperature control. Fermentation at 22 °C for approximately 10 or 12 days. Ageing: three months in 100% American oak barrels. Cherry red colour with a bright and appealing maroon rim. On the nose, you will pick up aromas of red fruits, liquorice and dairy with hints of vanilla. Soft and meaty on the palate with well-balanced sweet tannins, very flavourful and long finish.

Pairing: cheese, Iberian products and grilled meat.

Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.



PALACIO DE VIVERO Verdejo

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia mecánica nocturna. Fermentación en depósito de acero inoxidable.
 Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días.
 Vino ligero y delicado de color limón con reflejos acerados. Aromático, afrutado y suave, con buena estructura y complejidad en boca.
 Maridaje: carnes blancas, ensaladas y atún.
 Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

*Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days.
 Light and delicate lemon colour with steely highlights. On the palate, it is very aromatic, fruity and soft, well structured and complex.
 Pairing: white meat, salads and tuna.
 Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.*

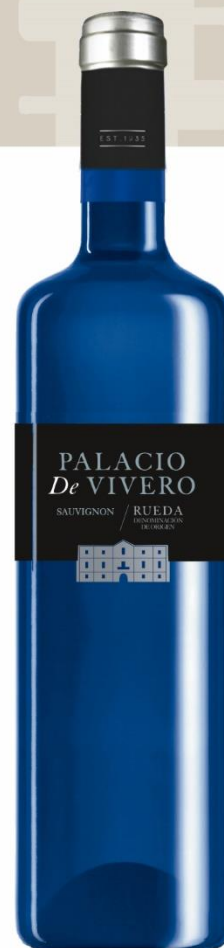
PALACIO DE VIVERO Sauvignon

Sauvignon Blanc / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable.
 Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días.
 Maceración en frío: 4 horas a 6 °C.
 Color amarillo pajizo, acerado en capa fina. Buena nariz con un fondo tropical. En boca es untuoso y equilibrado con notas de fruta de la pasión.
 Maridaje: pescados, mariscos, risottos.
 Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

*Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days. Cold maceration: 4 hours at 6 °C.
 Straw yellow colour with steely hues at the rim. Intense on the nose with tropical undertones. Fatty and balanced on the palate with passion fruit hints.
 Pairing: fish, seafood, risottos.
 Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.*







PÁMPANO Semidulce

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia mecánica nocturna. Temperatura de fermentación: 15°C. Color amarillo pajizo verdoso, brillante y limpio. En fase olfativa es intenso y amplio con notas cítricas. En boca es untuoso y redondo con un final dulce y goloso, acidez justa que le da un excelente equilibrio y prolongado en boca.

Maridaje: pasta, pescados, mariscos, así como foie fresco.

Temperatura de servicio: 4 - 6 °C. Contiene sulfitos.

.....

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Bright and clean green-tinged straw yellow colour. On the nose, it is very clean and intense with citric undertones. It is full-bodied and round on the palate, with a sweet finish, the crisp acidity provides an excellent balance and a long finish.

Pairing: pasta, fish, shellfish and fresh foie.

Serving temperature: 4 - 6 °C. It contains sulphites.



PÁMPANO Rueda

Verdejo y Viura / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecánica. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Color amarillo pajizo con tonos acerados. En nariz, destaca un vivo aroma a fruta blanca. En boca recuerdos a cítricos, manzana verde.

Maridaje: mariscos y platos asiáticos ligeros.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Straw yellow colour with steely hues. On the nose, there is an intense aroma of white fruit. On the palate, citric fruit and green apple hints.

Pairing: fish, shellfish or salads.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



PÁMPANO Verdejo

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecánica. Fermentación en depósito de acero inoxidable a una temperatura de 15 °C. Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante. Tiene un aroma fresco, equilibrado, muy característico de esta variedad. En boca es sabroso y muy persistente.

Maridaje: pescados, mariscos, arroces y pasta.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Straw yellow colour with green hues, bright. Fresh and balanced aromas, typical of the variety. Flavourful on the palate and very long.

Pairing: fish, shellfish, rice and pasta.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



AZUMBRE Verdejo

Verdejo / D.O. Rueda

Elaborado con una selección de viñedos viejos de la variedad verdejo. maceración en frío durante 4 horas. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 15 °C. Color amarillo limón brillante con reflejos verdosos. En nariz es limpio y fresco, aromas dulces, frutales de fruta de hueso (albaricoque) y un fondo de hinojo. Sabroso, envolvente y untuoso, con toques de fruta fresca, muy equilibrado y largo.

Maridaje: pescados, mariscos, ensaladas templadas, quesos y carnes blancas. Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

Produced with a selection of Verdejo variety grapes from old vineyards. Cold maceration for 4 hours. Fermentation in stainless steel vats at 15 °C. Bright lemon yellow colour with greenish highlights. Clean, powerful and fresh on the nose, sweet stone fruit aromas -apricot- over a background of fennel. Full flavoured and unctuous, with hints of fresh fruit, well balanced and long finish.

Pairing: fish, shellfish warm salads, cheese and white meat.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.

AZUMBRE Sauvignon

Sauvignon Blanc / D.O. Rueda

Elaborado con uva de viñedos situados a una altitud de 700 metros, en zonas de suelo arenoso con cantos rodados. Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Color amarillo pajizo con ribete acerado. Amplio y elegante a la nariz con un fondo cítrico. En boca es untuoso y equilibrado con notas de fruta tropical.

Maridaje: pescados, mariscos frescos y risottos.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

Produced with grapes from 20 years old vineyards located around 700 m. high in regions with sandy soils with pebbles. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days. Fermentation in stainless steel vat. Straw yellow colour with steely rim. Full bodied and elegant on the nose with citric undertones. Fatty and balanced on the palate with tropical fruit hints.

Pairing: fish, fresh shellfish and risotto.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



BASCARLÓN Verdejo

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia nocturna a máquina. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días. Maceración en frío: 4 horas a 6 °C.

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante. Tiene un aroma fresco, equilibrado, muy característico de esta variedad. En boca es sabroso y muy persistente.

Maridaje: pescados, mariscos, arroces y pasta.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days. Cold maceration: 4 hours at 6 °C.

Straw yellow colour with green hues, bright. Fresh and balanced aromas, typical of the variety. Flavourful on the palate and very long.

Pairing: fish, sellfish, rice and pasta.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



BASCARLÓN Sauvignon

Sauvignon Blanc / D.O. Rueda



Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C. Duración de la fermentación: 21 días.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destacan notas minerales y frutales. En boca es equilibrado con un paladar suave y fresco.

Maridaje: ideal como aperitivo y con pescados y mariscos o ensaladas.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days.

Straw yellow colour with greenish glints. On the nose, you will pick mineral and fruity hints. Balanced on the palate, with a very soft and fresh mouthfeel.

Pairing: fish, shellfish or salads.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.

VACCEOS Verdejo

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C durante 21 días. Maceración en frío: 4 horas a 6 °C. Ligerero y delicado, elaborado íntegramente con uvas de la variedad Verdejo. Vino de color limón brillante. Delicadamente perfumado en nariz con aromas de hinojo (aroma típico de la variedad). En boca predominan las notas de manzana verde y plátano.

Maridaje: pastas, arroces y quesos suaves.

Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days. Cold maceration: 4 hours at 6 °C. Light and delicate wine produced entirely with selected Verdejo variety grapes. The wine has a lemon yellow colour, bright. On the nose, it is a delicately perfumed wine with aromas of fennel typical of the variety. On the palate, hints of green apple and banana dominates.

Pairing: pasta, rice and mild cheese.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



VACCEOS Rosado

Tempranillo / D.O. Rueda

Elaboración: en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Obtenido por técnica de sangrado, desfogado estático. Fermentación: Durante 15 días a baja temperatura. Color cereza maduro con ligeros reflejos frambuesa, brillante. Aromas de buena intensidad donde destacan con nitidez la fresa, sobre notas frescas que le dan profundidad. Boca sabrosa, carnosa, con una fresca acidez muy bien integrada, con un largo y persistente postgusto.

Maridaje: queso, pasta o arroz.

Temperatura de servicio: 8 – 10 °C. Contiene sulfitos.

Winemaking: stainless steel vats with temperature control. Free running of the vat, static racking. Fermentation: during 15 days at low temperature. Cherry red colour with light raspberry glints, bright. Intense aromas on the nose with clear strawberry hints, fresh nuances that provide depth. Flavourful and meaty on the palate, refreshing acidity very well integrated, long and persistent finish.

Pairing: cheese, pasta or rice.

Serving temperature: 8 - 10 °C. It contains sulphites.



VACCEOS Roble

Tempranillo / D.O. Rueda



Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración: 18 días (con delestajes y remontados diarios). Fermentación a 22 °C durante diez o doce días aproximadamente. Crianza: 3 meses en barrica nueva de roble americano. Rojo rubí de capa media, limpio y brillante con reflejos morados. Aroma intenso con recuerdos a frutas del bosque y notas de vainilla. En boca es suave y aterciopelado, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, sin aristas, redondo y largo postgusto.

Maridaje: ibéricos, bacalao o carnes a la brasa. Temperatura de servicio: 14 – 16 °C. Contiene sulfitos.

Stainless steel vat fermentation with temperature control. Maceration: 18 days (daily rack and return). Fermentation at 22°C for approximately 10 or 12 days. Ageing: three months in new American oak barrels. Bright and clean, mid-depth ruby red colour and purple hue. Intense aromas reminiscent of mulberry and blackberry and hints of vanilla from the 3 months oak ageing. Soft and velvety on the palate, perfect balance between tannins and acidity, round and long finish.

Pairing: all types of meat. Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.

VACCEOS Crianza

Tempranillo / D.O. Rueda

Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación a 28 °C durante diez o doce días aproximadamente, con delestajes y remontados diarios. Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble americano y francés. Color rojo cereza de intensidad media con luminosos destellos rubí en su ribete. En nariz destaca su amplia frutuosidad, con recuerdos de frutas rojas maduras de confitura de ciruelas. Amable y redondo en la entrada en boca, sabroso, posee una estructura media, un paso cálido donde encontramos fruta en equilibrio con finos taninos e integrada acidez con una placentera persistencia final. Maridaje: carnes rojas a la brasa quesos curados, guisos poco condimentados. Temperatura de servicio: 14 – 16 °C.

Stainless steel vat fermentation with temperature control. Fermentation: at 28 °C for approximately 10 or 12 days with daily rack and return. Ageing: twelve months in new American and French oak barrels. Mid-depth cherry red colour with ruby highlights on the rim. On the nose, it is highly fruity, with aromas reminiscent of ripe red fruit and plum jam. The attack is gentle and round, very flavourful, medium structured and warm mid-palate, pleasing fruitiness balanced with fine tannin and integrated acidity, with a crisp lingering finish. Pairing: grilled red meat, cured cheese, light stews. Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.





OSTROGODO

Verdejo / D.O. Rueda

Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15 °C durante 21 días. Maceración en frío: 4 horas a 6 °C. Ligerio y delicado, elaborado íntegramente con uvas de la variedad Verdejo. Vino de color limón brillante. Delicadamente perfumado en nariz con aromas de hinojo (aroma típico de la variedad). En boca predominan las notas de manzana verde y plátano.

Maridaje: pastas, arroces y quesos suaves. Temperatura de servicio: 6 – 8 °C. Contiene sulfitos.

.....

Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. Fermentation temperature: 15 °C. Length of fermentation: 21 days. Cold maceration: 4 hours at 6 °C. Ligh and delicate wine produced entirely with selected Verdejo variety grapes. The wine has a lemon yellow colour, bright. On the nose, it is a delicately perfumed wine with aromas of fennel typical of the variety. On the palate, hints of green apple and banana dominates. Pairing: pasta, rice and mild cheese. Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.



DOLCE PIACERE y DOLCE BIANCO

Verdejo / Vino de la Tierra de Castilla y León

Vendimia nocturna mecanizada. Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo por parada de fermentación en frío, controlada parcialmente hasta llegar a 8º de alcohol manteniendo el dulzor y las chispeantes burbujas propias que acarician el paladar cuando se bebe. Vino amarillo pálido verdoso. Aroma a golosina, con paladar refrescante y goloso.

Maridaje: aperitivos y postres.
Temperatura de servicio: 5–7°C.
Contiene sulfitos.

.....
Night mechanical harvest. Produced with selected Verdejo variety grapes, stopping the fermentation by cold until it reaches 8% alcohol content, thus keeping the sweetness and the sparkling bubbles that caress the palate when you drink it. Pale green-tinged yellow colour. Confectionery aromas on the nose, refreshing and sweet on the palate.

Pairing: appetizers and desserts.

*Serving temperature: 5 - 7 °C.
It contains sulphites.*





CASA MARÍA Verdejo

Verdejo / Vino de la Tierra de Castilla y León

Vendimia nocturna, a máquina. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Vino de color amarillo pálido acerado. Aroma afrutado. Paladar suave, fresco y seco, fino y largo en postgusto.

Maridaje: pescados y mariscos frescos, así como de aperitivo con unas olivas.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

.....
Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. The wine has a pale steely yellow colour. Fruity on the nose. Soft, fresh and dry on the palate, elegant and long finish.

Pairing: Fresh fish and seafood, or as an aperitif with olives.

Serving Temperature: 6 - 8 °C. Contains sulphites.

CASA MARÍA Rosado

Tempranillo / Vino de la Tierra de Castilla y León

Elaboración en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Color fresa grosella, limpio y brillante de intensidad media. En nariz predominan las frutas rojas (frambuesa). Fresco y sabroso en boca con sensaciones frutales.

Maridaje: paella, carnes ligeras y hongos.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C. Contiene sulfitos.

.....
Winemaking: stainless steel vats with temperature control. Medium depth, blackcurrant pink colour, clean and bright. Wild red fruits, raspberry, dominate on the palate. On the palate, it is fresh and tasty, with fruity nuances.

Pairing: paella, light meat and mushroom.

Serving temperature: 8 - 10 °C. It contains sulphites.

CASA MARÍA Tinto

Tempranillo / Vino de la Tierra de Castilla y León

Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Temperatura de fermentación: 22 °C durante diez o doce días aproximadamente. Tres meses en barrica. Color rojo cereza con ribete granate brillante y atractivo. Aromas de frutas rojas con notas de coco y vainilla. En boca es suave y carnoso, muy sabroso y largo en postgusto.

Maridaje: quesos, ibéricos, carnes a la brasa.

Temperatura de servicio: 14 - 16 °C. Contiene sulfitos.

.....
Stainless steel vat fermentation with temperature control. Fermentation at 22°C for approximately 10 or 12 days. Three months in oak barrels. Cherry red colour with a bright and appealing maroon rim. Intense aromas of red fruits with hints of coconut and vanilla. Soft and meaty on the palate, very flavourful and long finish.

Pairing: cheese, Iberian products and grilled meat.

Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.



PECATIS TUIS Verdejo

Verdejo / Vino de la Tierra de Castilla y León

Vendimia nocturna, a máquina. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Vino de color amarillo pálido acerado. Aromas frescos y florales. Paladar suave y largo en postgusto.

Maridaje: Pescados y mariscos frescos.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C. Contiene sulfitos.

.....
Night mechanical harvest. Fermentation in stainless steel vat. The wine has a pale steely yellow colour. Fresh and floral aromas. Soft on the palate and long finish.

Pairing: fresh fish and shellfish.

Serving temperature: 6 - 8 °C. It contains sulphites.

PECATIS TUIS Rosado

Tempranillo / Vino de la Tierra de Castilla y León

Vendimia nocturna, a máquina. Elaboración en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Color fresa, brillante y de intensidad media. En nariz predominan las frutas rojas. Fresco en boca con sensaciones frutales.

Maridaje: paella, carnes ligeras y hongos.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C. Contiene sulfitos.

.....
Night mechanical harvest. Winemaking: stainless steel vats with temperature control. Pink colour, clean and medium intensity. Wild red fruits dominate on the palate. Fresh on the palate with fruity nuances.

Pairing: paella, light meat and mushroom.

Serving temperature: 8 - 10 °C. It contains sulphites.

PECATIS TUIS Tempranillo

Tempranillo / Vino de la Tierra de Castilla y León

Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Tres meses en bodega. Color rojo cereza con ribete granate brillante y atractivo. Aromas de frutas rojas y madera limpia. En boca tiene un paso largo y agradable.

Maridaje: quesos, ibéricos, carnes a la brasa.

Temperatura de servicio: 14 - 16 °C. Contiene sulfitos.

.....
Stainless steel vat fermentation with temperature control. Three months in oak barrels. Cherry red colour with a bright and appealing maroon rim. Red fruits and wood aromas. Long and pleasant mid-palate.

Pairing: cheese, Iberian products and grilled meat.

Serving temperature: 14 - 16 °C. It contains sulphites.





pág. 6



pág. 13



pág. 15



pág. 14

CUATRO RAYAS VENDIMIA NOCTURNA VERDEJO

Medalla de **Oro, Gold Medal** Mundus Vini 2019 (2018)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Gilbert & Gaillard International Challenge 2019 (2018)

90 puntos, points Wine Enthusiast 2019 (2018)

Medalla de **Oro, Gold** Vinosub30 España 2019 (2018)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Berliner Wine Trophy 2019 (2018)

CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS VERDEJO

92 puntos, points Guía Peñín 2020 (2018)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Berliner Wine Trophy 2019 (2018)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Seléctions Mondiales des Vins Canada 2019 (2018)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Gilbert & Gaillard International Challenge 2019 (2018)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Berliner Wine Trophy 2019 (2017)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Mundus Vini 2019 (2017)

CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS CUVÉE

Medalla de **Oro, Gold Medal** Mundus Vini 2019 (2018)

92 puntos, points Guía Peñín 2020 (2018)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Berliner Wine Trophy 2019 (2018)

Oro, Gold Mezquita 2019 (2017)

Medalla de **Oro, Gold Medal** Gilbert & Gaillard International Challenge 2019 (2017)

95 puntos Mejor Vino de Rueda / **95** points Best Rueda IWC 2019 (2017)

(Medalla de **Oro, Gold Medal**)

CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS RIBERA DEL DUERO

92 puntos, points Guía Peñín 2020 (2016)



pág. 9



pág. 5



pág. 10



pág. 8



pág. 17

CUATRO RAYAS VIÑEDOS CENTENARIOS

Medalla de Oro, Gold Medal Mundus Vini 2019 (2018)

Oro, Gold Mezquita 2019 (2018)

93 puntos, points Guía Peñín 2020 (2018)

Medalla de Oro, Gold Medal Mundus Vini 2019 (2017)

CUATRO RAYAS RIBERA DEL DUERO

Oro, Gold Mezquita 2019 (2018)

CUATRO RAYAS ORGANIC VERDEJO

Medalla de Oro, Gold Medal International Organic Wine Award 2019 (2018)

Medalla de Oro, Gold Vinosub30 España 2019 (2018)

CUATRO RAYAS FERMENTADO EN BARRICA

91 puntos, points Guía Peñín 2020 (2017)

AMADOR DIEZ 2017

93 puntos, points Guía Peñín 2020



pág. 16



pág. 20



pág. 19



pág. 32



pág. 25

AMADOR DIEZ 2015

93 puntos, points Guía Peñín 2020

61 DORADO

Oro, Gold Mezquita 2019 (NV)

91 puntos, points Guía Peñín 2020 (NV)

61 DORADO EN RAMA

94 puntos, points Guía Peñín 2020 (NV)

AZUMBRE VERDEJO

Medalla de Oro, Gold Medal Berliner Wine Trophy 2019 (2018)

DESCOMUNAL

Medalla de Oro, Gold Medal Sélections Mondiales des Vins Canada 2019 (2018)

Bodega Cuatro Rayas

Camino de la Fuentecilla, s/n - 47491 La Seca (Valladolid, Spain)

Tel. (+34) 983 816 320 / Fax (+34) 983 816 562

office@cuatrorayas.es

www.cuatrorayas.es

Tienda Online / Shop Online



-2020-

