CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

TEMPRANILLO 2022

D.O. Ca RIOJA

ALCOHOL
14% VOL.
VARIEDADES
Tempranillo

TERROIR

10 hectáreas en altitud situadas en la Denominación de Origen Rioja. Terreno accidentado al pie de la Sierra Cantabria. Suelos calizos compuestos por esquistos y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota con reflejos violáceos. Aroma intenso a frutas maduras confitadas, con regaliz y violetas. Estructura firme, equilibrado y fresco. Final afrutado persistente.

MARIDAJE

Marida bien con ricos platos mediterráneos abundantes. Servir entre 15,5-19ºC.

VINIFICACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, la uva macera durante 6 días y se realiza la fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con varios trasiegos al día. Tras la fermentación maloláctica el vino se decanta, clarifica y estabiliza. Finalmente, el vino se filtrará antes de ser embotellado.

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

CRIANZA 2021

D.O. Ca RIOJA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIEDADES
100% Tempranillo

TERROIR

10 hectáreas en altitud situadas en la Denominación de Origen Rioja. Terreno accidentado al pie de la Sierra Cantabria. Suelos calizos compuestos por esquistos y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota con matices teja y granate. Bouquet de frutos secos, vainilla y notas tostadas. Un vino abierto, con buen equilibrio entre la fruta y la crianza, y con un final persistente.

MARIDAJE

Es un acompañamiento ideal para carnes a la brasa, verduras y aperitivos. Servir entre 15,5-19º C.

VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Paso por barrica durante seis meses para desarrollar todo el potencial de la variedad.
Posteriormente el vino será embotellado y permanecerá en el silencio de nuestra bodega subterránea.

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

RESERVA 2019

D.O. Ca RIOJA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIEDADES
100% Tempranillo

TERROIR

10 hectáreas en altitud situadas en la Denominación de Origen Rioja. Terreno accidentado al pie de la Sierra Cantabria. Suelos calizos compuestos por esquistos y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota brillante con matices teja. Nariz compleja de frutos secos, vainilla, balsámicos y regaliz. Delicado, equilibrado, de agradable acidez y persistente final afrutado.

MARIDAJE

Ideal con verduras asadas, carnes salvajes y cordero.
Servir entre 15,5-19ºC.

VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación alcohólica de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable.
Tras el descubado y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage, que se somete a varios trasiegos y pasa a barrica para su crianza..

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

VIURA 2022

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
12% VOL.
VARIEDADES
100% Viura

TERROIR

25 hectáreas a 700 metros de altitud situadas en la DOP Cariñena. Terreno montañoso en la base del Sistema Ibérico. Suelo arcilloso compuesto de esquistos, calizas y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color pajizo pálido con reflejos dorados verdosos y aspecto muy cristalino. Intensos aromas a manzana verde y piña con notas florales y almendras. En cata es sabroso, abierto y ligero, con un final fresco.

MARIDAJE

Marida bien con mariscos, mariscos, patés delicados y canapés. Servir entre 7-10º C.

VINIFICACIÓN

Uva despalillada, con ligera maceración de 5 horas a 12ºC. Fermentación a temperatura controlada a 18ºC. Después de la clarificación y estabilización, el vino se filtra antes del embotellado.

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

GARNACHA 2022

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIEDADES
100% Garnacha

TERROIR

25 hectáreas a 700 metros de altitud situadas en la DOP Cariñena. Terreno montañoso en la base del Sistema Ibérico. Suelo arcilloso compuesto de esquistos, calizas y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Atractivo color rosa. Nariz afrutada y floral, típica de la garnacha. Suave, sabroso, equilibrado.

MARIDAJE

Ideal con entrantes, pastas, mariscos y verduras. Servir entre 7-10ºC.

VINIFICACIÓN

Las uvas maceran durante unas horas con sus hollejos para extraer color y aromas. Posteriormente el mosto se lleva a un depósito de acero inoxidable para su fermentación a temperatura controlada. Tras la fermentación, el vino se clarifica y estabiliza antes de ser filtrado para su embotellado.

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

GARNACHA TEMPRANILLO 2022

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
14% VOL.
VARIEDADES
Garnacha & tempranillo

TERROIR

25 hectáreas a 700 metros de altitud situadas en la DOP Cariñena. Terreno montañoso en la base del Sistema Ibérico. Suelo arcilloso compuesto de esquistos, calizas y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota con reflejos violáceos. Aroma intenso a frutas maduras confitadas, con regaliz y violetas. Estructura firme, equilibrado y fresco. Final afrutado persistente.

MARIDAJE

Marida bien con ricos platos mediterráneos abundantes. Servir entre 15,5-19º C.

VINIFICACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, la uva macera durante 6 días y se realiza la fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con varios trasiegos al día. Tras la fermentación maloláctica el vino se decanta, clarifica y estabiliza. Finalmente, el vino se filtrará antes de ser embotellado.

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

GARNACHA BLANCA 2022

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIEDADES
100% Garnacha blanca

TERROIR

25 hectáreas a 700 metros de altitud situadas en la DOP Cariñena. Terreno montañoso en la base del Sistema Ibérico. Suelo arcilloso compuesto de esquistos, calizas y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Elegante combinación de aromas cítricos y de flores blancas con un sutil fondo mineral. Fresco en boca con notas herbales características y pera agria.

MARIDAJE

Marida bien con pescados ahumados, quesos suaves, arroces y pastas. Servir entre 7-10 ºC.

VINIFICACIÓN

La uva macera durante varios días y la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable controlando su desarrollo durante todo el proceso de elaboración.
Carácter de BHF es una añada seleccionada de cada variedad que trabajamos en bodega. Un vino en el que la uva cobra vida para mostrarnos su máxima expresión varietal a través de su origen, carácter, aromas y matices.

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

SYRAH 2022

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
14% VOL.
VARIEDADES
100% Syrah

TERROIR

25 hectáreas a 700 metros de altitud situadas en la DOP Cariñena. Terreno montañoso en la base del Sistema Ibérico. Suelo arcilloso compuesto de esquistos, calizas y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota con tonos violáceos. Sublime complejidad aromática con aromas de violetas, cassis, grosella negra y arándanos, sobre un fondo balsámico. Carnoso y denso en boca, taninos sedosos y aroma a frutos negros con un elegante toque mineral.

MARIDAJE

Vino apropiado para carnes rojas, pastas y quesos. Servir entre 15,5-19ºC.

VINIFICACIÓN

Maceración durante varios días, fermentación en depósitos de acero inoxidable controlando su desarrollo y temperatura. En nuestra búsqueda constante de la calidad, hemos creado este vino, la mejor expresión de nuestra tradición y perfecto exponente del varietal syrah..

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

CRIANZA 2021

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
13,5% VOL.

VARIEDADES
Garnacha, Tempranillo & Cabernet Sauvignon.

TERROIR

25 hectáreas a 700 metros de altitud situadas en la DOP Cariñena. Terreno montañoso en la base del Sistema Ibérico. Suelo arcilloso compuesto de esquistos, calizas y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota con matices teja y granate. Bouquet de frutos secos, vainilla y notas tostadas. Un vino abierto, con buen equilibrio entre la fruta y la crianza, y con un final persistente.

MARIDAJE

Es un acompañamiento ideal para carnes a la brasa, verduras y aperitivos. Servir entre 15,5-19ºC.

VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Paso por barrica durante seis meses para desarrollar todo el potencial de la variedad.
Posteriormente el vino será embotellado y permanecerá en el silencio de nuestra bodega subterránea..

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es

CARÁCTER
BODEGAS HISPANO FRANCESAS

RESERVA 2019

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIEDADES
Garnacha, Tempranillo & Cabernet Sauvignon.

TERROIR

25 hectáreas a 700 metros de altitud situadas en la DOP Cariñena. Terreno montañoso en la base del Sistema Ibérico. Suelo arcilloso compuesto de esquistos, calizas y arcillas rojas.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota brillante con matices teja. Nariz compleja de frutos secos, vainilla, balsámicos y regaliz. Delicado, equilibrado, con una acidez agradable y un final afrutado persistente.

MARIDAJE

Ideal con verduras asadas, carnes salvajes y cordero.
Servir entre 15,5-19ºC.

VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación alcohólica de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable. Tras el descubado y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage, que se somete a varios trasiegos y pasa a barrica para su crianza.

BODEGAS HISPANO FRANCESAS

www.bodegashispafran.es | info@bodegashispafran.es