



TEMPRANILLO²⁰²²

D.O. Ca RIOJA



TERROIR

10 hectares d'altitude situés dans l'Appellation d'Origine Rioja. Terrain accidenté au pied de la Sierra Cantabria. Sols calcaires composés de schistes et d'argiles rouges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cerise piquante aux reflets violets. Arôme intense de fruits confits mûrs, de réglisse et de violette. Structure ferme, équilibrée et fraîche. Finale fruitée persistante.

ACCOMPAGNEMENT

Se marie bien avec des plats méditerranéens riches et copieux. Servir entre 15,5 et 19 °C.

VINIFICATION

Après pressurage et éraflage, les raisins macèrent pendant 6 jours et la fermentation est effectuée à température contrôlée dans des cuves inox avec plusieurs soutirages par jour. Après fermentation malolactique le vin est décanté, se clarifie et se stabilise. Enfin, le vin sera filtré avant d'être mis en bouteille..

| - | | |
|---|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





CRIANZA²⁰²¹ D.O. Ca RIOJA



TERROIR

10 hectares d'altitude situés dans l'Appellation d'Origine Rioja. Terrain accidenté au pied de la Sierra Cantabria. Sols calcaires composés de schistes et d'argiles rouges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cerise piquante avec des nuances de brique et de grenat. Bouquet de noix, de vanille et de notes grillées. Un vin ouvert, avec un bon équilibre entre le fruit et le vieillissement, et avec une finale persistante.

ACCOMPAGNEMENT

C'est un accompagnement idéal pour les viandes grillées, les légumes et les apéritifs. Servir entre 15,5 et 19° C.

VINIFICATION

Macération et fermentation en cuves inox. Elevage en barriques pendant 6 mois pour développer tout le potentiel du cépage. Par la suite, le vin sera mis en bouteille et restera dans le silence de notre cave souterraine.





RESERVA²⁰¹⁹

D.O. Ca RIOJA



TERROIR

10 hectares d'altitude situés dans l'Appellation d'Origine Rioja. Terrain accidenté au pied de la Sierra Cantabria. Sols calcaires composés de schistes et d'argiles rouges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cerise brillante avec des nuances de brique. Nez complexe de noix, de vanille, de balsamique et de réglisse. Délicat, équilibré, avec une acidité agréable et une finale fruitée persistante..

ACCOMPAGNEMENTS

Idéal avec des légumes rôtis, des viandes sauvages et de l'agneau. Servir entre 15,5 et 19 °C.

VINIFICATION

Macération et fermentation alcoolique de chaque variété séparément dans des cuves en acier inoxydable.

Après décuvage et fermentation malolactique ultérieure, le coupage est effectué, qui est soumis à plusieurs soutirages et passe au fût pour le vieillissement.





VIURA²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA



TERROIR

25 hectares à 700 mètres d'altitude situés dans la DOP Cariñena. Terrain montagneux à la base du système ibérique. Sol argileux composé de schiste, de calcaire et d'argile rouge.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe paille pâle aux reflets verts dorés et très cristalline. Arômes intenses de pomme verte et d'ananas avec des notes fleuri et amande La dégustation est savoureuse, franche et légère, avec une fin sympa.

ACCOMPAGNEMENT

Il se marie bien avec les crustacés, les crustacés, les pâtés délicats et les canapés. Servir entre 7-10° C.

VINIFICATION

Raisin égrappé, macération légère de 5 heures à 12° C. Fermentation à température contrôlée à 18° C. Après clarification et stabilisation, le vin est filtré avant la mise en bouteille.

| Ø | | |
|---|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





GARNACHA²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA



TERROIR

25 hectares à 700 mètres d'altitude situés dans la DOP Cariñena. Terrain montagneux à la base du Système Ibérique. Sol argileux composé de schiste, de calcaire et d'argile rouge.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie couleur rose. Nez fruité et floral, typique du Garnacha. Doux, savoureux, équilibré.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal avec des entrées, des pâtes, des fruits de mer et des légumes. Servir entre 7-10°C.

VINIFICATION

Les raisins macèrent quelques heures avec leurs peaux pour en extraire couleur et arômes. Par la suite, le moût est acheminé vers une cuve en acier inoxydable pour une fermentation à température contrôlée. Après fermentation, le vin est clarifié et stabilisé avant d'être filtré pour la mise en bouteille.

| Ø | | |
|---|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





CARÁCTER BODEGAS HISPANO FRANCESAS GARNACHA TEMPRANILLO²⁰²² D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
14% VOL.
CÉPAGES
Garnacha & tempranillo

TERROIR

25 hectares à 700 mètres d'altitude situés dans la DOP Cariñena. Terrain montagneux à la base du système ibérique. Sol argileux composé de schiste, de calcaire et d'argile rouge.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cerise piquante aux reflets violets. Arôme intense de fruits confits mûrs, de réglisse et de violette. Structure ferme, équilibrée et fraîche. Finale fruitée persistante.

ACCOMPAGNEMENT

Se marie bien avec des plats méditerranéens riches et copieux. Servir entre 15,5 et 19° C.

VINIFICATION

Après foulage et éraflage, les raisins macèrent pendant 6 jours et sont La fermentation est effectuée à température contrôlée dans des cuves inox avec plusieurs soutirages par jour. Après fermentation malolactique le vin est décanté, se clarifie et se stabilise. Enfin, le vin sera filtré avant d'être mis en bouteille.

| Ø | | |
|---|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |





GARNACHA BLANCA²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA

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

TERROIR

25 hectares à 700 mètres d'altitude situés dans la DOP Cariñena. Terrain montagneux à la base du système ibérique. Sol argileux composé de schiste, de calcaire et d'argile rouge.

NOTES DE DÉGUSTATION

Alliance élégante d'arômes d'agrumes et de fleurs blanches sur un subtil fond minéral. Frais en bouche avec des notes herbacées caractéristiques et de poire acidulée.

ACCOMPAGNEMENT

Se marie bien avec le poisson fumé, les fromages à pâte molle, le riz et les pâtes. Servir entre 7 et 10 °C.

VINIFICATION

Les raisins macèrent pendant plusieurs jours et la fermentation a lieu dansgisements d'acier inoxydable maîtrisant leur évolution au cours l'ensemble du processus de fabrication.

Le Carácter de BHF est une cuvée sélectionnée de chaque cépage que nous travaillons en cave. Un vin dans lequel le raisin prend vie pour nous montrer son expression variétale maximale à travers son origine, son caractère et ses arômes.

| | _ |
|--|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |





SYRAH²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA



TERROIR

25 hectares à 700 mètres d'altitude situés dans la DOP Cariñena. Terrain montagneux à la base du système ibérique. Sol argileux composé de schiste, de calcaire et d'argile rouge.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cerise piquante avec des tons violets. Complexité aromatique sublime avec des arômes de violette, de cassis, de cassis et de myrtilles, sur un fond balsamique. Charnu et dense en bouche, tanins soyeux et arômes de fruits noirs avec une élégante touche minérale..

ACCOMPAGNEMENT

Vin approprié pour les viandes rouges, les pâtes et les fromages. Servir entre 15,5 et 19 °C.

VINIFICATION

Macération de plusieurs jours, fermentation en cuves inox contrôlant son évolution et sa température. Dans notre recherche constante de qualité, nous avons créé ce vin, la meilleure expression de notre tradition et un parfait exemple du cépage Syrah.





CRIANZA²⁰²¹ D.O.P. CARIÑENA

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

TERROIR

25 hectares à 700 mètres d'altitude situés dans la DOP Cariñena. Terrain montagneux à la base du système ibérique. Sol argileux composé de schiste, de calcaire et d'argile rouge.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cerise piquante avec des nuances de brique et de grenat. Bouquet de noix, de vanille et de notes grillées. Un vin ouvert, avec un bon équilibre entre le fruit et le vieillissement, et avec une finale persistante..

ACCOMPAGMENT

C'est un accompagnement idéal pour les viandes grillées, les légumes et les apéritifs. Servir entre 15,5 et 19 °C.

VINIFICATION

Macération et fermentation en cuves inox. Elevage en barriques pendant 6 mois pour développer tout le potentiel du cépage. Par la suite, le vin sera mis en bouteille et restera dans le silence de notre cave souterraine.





RESERVA²⁰¹⁹

D.O.P. CARIÑENA

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

TERROIR

25 hectares à 700 mètres d'altitude situés dans la DOP Cariñena. Terrain montagneux à la base du système ibérique. Sol argileux composé de schiste, de calcaire et d'argile rouge.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur cerise brillante avec des nuances de brique. Nez complexe de noix, de vanille, de balsamique et de réglisse. Délicat, équilibré, avec une acidité agréable et une finale fruitée persistante.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal avec des légumes rôtis, des viandes sauvages et de l'agneau. Servir entre 15,5 et 19 °C.

VINIFICATION

Macération et fermentation alcoolique de chaque variété séparément dans des cuves en acier inoxydable. Après décuvage et fermentation malolactique ultérieure, le coupage est effectué, qui est soumis à plusieurs soutirages et passe au fût pour le vieillissement.