# NUESTROS VINOS

FICHAS TÉCNICAS Y NOTAS DE CATA

Sokatira

# LA BODEGA

## LO MEJOR DE NUESTRAS TIERRAS

Somos una empresa Española joven, amante de los vinos y los productos gourmet. Nuestra filosofía es ofrecer productos que nos apasionen y que se diferencien por su calidad, origen y compromiso con la sostenibilidad de nuestro planeta.

Bodegas Sokatira es parte de Worldwide Spirits & Drinks, una empresa global con operaciones en Europa, Asia, Norteamérica y Latinoamérica. Contamos con un destacado equipo de especialistas (enólogos y sommeliers) dedicados a seleccionar los productos de mejor calidad del "Nuevo y Viejo Mundo".

D.O. RIOJA, NAVARRA Y CATALUÑA

Sokatira

LO MEJOR DE NUESTRAS TIERRAS

# HISTORIA

## EL ORIGEN DE NUESTRA MARCA

La Sokatira es uno de los deportes más antiguos de la humanidad, practicado por culturas ancestrales como los celtas, egipcios, griegos y chinos. En la región Navarra y Vasca de España la Sokatira forma parte de los deportes rurales destacando por el balance y la fuerza. Valores con los que nuestras bodegas se sienten identificadas.

# SOKATIRA TINTO RIOJA

6 BOTELLAS / 120 CAJAS (Pallet Europeo)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Tinto |
| Región de Producción | La Rioja |
| Variedad de uva | Tempranillo y garnacha |
| Alcohol Vol | 13,50% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | +/- 1g/L |
| Acidez total | +/- 5g/L |
| Crianza barrica | 12 meses |
| Tipo de barrica | 50% barrica francesa y 50% barrica americana |
| Crianza botella | 18 meses |
| Maridaje | Carnes rojas, asados, platos de caza y quesos curados. |

**Nuestro Rioja Crianza inicia con la selección de uvas provenientes de las mejores zonas de Rioja Alta y Alavesa por parte de nuestro equipo de especialistas. Este Gran Rioja es elaborado con uvas tempranillo y garnacha. Vino de cuerpo medio marcado por frutos negros, especias sutiles y armonizado por la madera.**

**VISUAL:** Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.

**OLFATO:** En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.

**GUSTO:** En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronasal es larga y evoca a las fruta que tiene.

# SOKATIRA TINTO GRACIANO

6 BOTELLAS / 120 CAJAS (Pallet Europeo)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Tinto |
| Región de Producción | La Rioja |
| Variedad de uva | Graciano |
| Alcohol Vol | 13,50% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | < 2g/L |
| Acidez total | 5,5g/L |
| Crianza barrica | 6 meses |
| Tipo de barrica | Barrica francesa |
| Crianza botella | No |
| Maridaje | Cordero y quesos maduros |

**Menos del 5% de los viñedos de Rioja pertenecen a la uva graciano. Las uvas usadas para la elaboración de este gran vino, provienen de algunos de los viñedos más viejos de la Rioja, con mas de 70 años. Presentamos este 100% monovarietal de gran carácter y complejidad de aromas que es pulido por 6 meses en barrica de roble francés.**

**VISUAL:** Color rojo picota, intenso y brillante.

**OLFATO:** Nariz compleja con diversidad de matices y un correcto ensamblaje de fruta negra, fruta madura y vainilla.

**GUSTO:** En boca es un vino equilibrado y fresco con taninos pulidos provenientes de la madera.

# IDEES TINTO PRIORAT

6 BOTTLES / 120 CASES (Europepallet)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Tinto |
| Región de Producción | DOCa Priorat |
| Variedad de uva | Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha and Syrah |
| Alcohol Vol | 14,50% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | < 2g/L |
| Acidez total | 6,5g/L |
| Crianza barrica | 4 meses |
| Tipo de barrica | Barrica francesa y americana |
| Crianza botella | Al menos 6 meses |
| Maridaje | Capón y Pularda, Ciervo, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Estofados y carnes con salsa, Jabalí, Jamón curado, Pato, Pies de cerdo |

**Nuestro vino cumple con las estrictas regulaciones de producción en España. IDEES, vino ecológico de Bodegas Sokatira es un vino redondo y expresivo, con dominancia en la fruta y con marcadas notas de Licorella que aporta el exclusivo terruño del Priorat.**

**VISUAL:** Color púrpura, intenso y brillante.

**OLFATO:** Nariz compleja con intensidad de frutos compotados, notas elegantes de especias y tonalidades del roble.

**GUSTO:** En boca es un vino con dominio de la fruta, taninos integrados y redondo.

# SOKATIRA TINTO NAVARRA

6 BOTELLAS / 120 CAJAS (Pallet Europeo)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Tinto |
| Región de Producción | Navarra |
| Variedad de uva | Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. |
| Alcohol Vol | 13,50% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | +/- 1g/L |
| Acidez total | +/- 5g/L |
| Crianza barrica | 18 meses |
| Tipo de barrica | 50% barrica francesa y 50% barrica americana |
| Crianza botella | 12 meses |
| Maridaje | Embutidos, carnes blancas y rojas, quesos curados. |

**El equipo de enólogos de Bodegas Sokatira han creado un Crianza de Navarra sobresaliente entre las mejores uvas de garnacha, cabernet sauvignon, merlot y tempranillo. El resultado es un vino expresivo, intenso y elegante.**

**VISUAL:** Color rojo intenso con matices granates.

**OLFATO:** En nariz es un vino expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.

**GUSTO:** En boca es un vino intenso, maduro, elegante y con unos taninos aterciopelados y una larga retronasal.

# SOKATIRA CHARDONNAY NAVARRA

6 BOTELLAS / 105 CAJAS (Pallet Europeo)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Blanco |
| Región de Producción | Navarra |
| Variedad de uva | Chardonnay, Viura |
| Alcohol Vol | 12,5% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | < 1g/L |
| Acidez total | 5,5g/L |
| Crianza barrica | No |
| Crianza botella | No |
| Maridaje | Todo tipo de pescados, pastas, arroces, ensaladas y quesos frescos. |

**La uva Chardonnay, originaria de la Borgoña Francesa, necesita zonas frescas. Es por ello que en España hemos buscado la mejor ubicación para nuestros viñedos: la zona de Valdizarbe y baja montaña de Navarra.**

**VISUAL:** Color amarillo limón muy brillante.

**OLFATO:** De gran expresividad aromática con intensos aromas a frutas tropicales, blancas y de hueso.

**GUSTO:** En boca es un vino fresco, sedoso y con un recuerdo tropical.

# SOKATIRA ROSADO NAVARRA

6 BOTELLAS / 105 CAJAS (Pallet Europeo)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Rosado |
| Región de Producción | Navarra |
| Variedad de uva | Garnacha |
| Alcohol Vol | 13,00% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | < 2g/L |
| Acidez total | 5,5g/L |
| Crianza barrica | No |
| Crianza botella | No |
| Maridaje | Platos de pasta, arroces, pescados, carnes blancas, verduras y quesos. |

**Sin lugar a duda el mejor rosado de España lo produce Navarra. Este Sokatira ha sido elaborado solo con uva Garnacha por el tradicional método del "sangrado". Es un vino lagrima, rosa pálido, luminoso con aromas a fresas frambuesas con toques cítricos, muy floral, equilibrado y persistente.**

**VISUAL:** Color rosa pálido con matices de melocotón, limpio y brillante.

**OLFATO:** Sutil explosión de fruta roja fresca, cítricos con un marcado carácter tiólico que deja ver la zona de producción.

**GUSTO:** Fresco, delicado, elegante, equilibrado con una retronasal que recuerda a la naranja sanguina.

# SOKATIRA ALBARIÑO RÍAS BAIXAS

6 BOTTLES / 105 CASES (Europepallet)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Blanco |
| Región de Producción | DO Rias Baixas (Galicia) |
| Variedad de uva | Albariño |
| Alcohol Vol | 13% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | < 2,9g/L |
| Acidez total | 6,7g/L |
| Crianza barrica | No |
| Tipo de barrica | No |
| Crianza botella | 3 meses sobre lías |
| Maridaje | Ideal con tapas, mariscos, platos de arroz y comida oriental |

**Nuestro vino blanco de Rías Baixas es cultivado en viñedos colindantes al Océano Atlántico usando el tradicional sistema de Pérgola para ventilación óptima. Fermentación lenta a baja temperatura y finalizado con crianza sobre lías durante 3 meses para lograr un gran Albariño.**

**VISUAL:** De color amarillo pajizo, con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante.

**OLFATO:** Con intensidad aromática media-alta, notas florales (mimosa, acacia... ), balsámicas, frutas blancas (manzana, pera...), fondos cítricos (pomelo, lima...), notas minerales y suaves tostados.

**GUSTO:** En boca es fresco, con buena acidez, graso con volumen, repitiendo las notas frutales. Cremoso y largo.

# SOKATIRA CAVA BRUT SELECCIÓN

6 BOTELLAS / 96 CAJAS (Pallet Europeo)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Cava |
| Región de Producción | Cataluña |
| Variedad de uva | Macabeo, Xarel·lo y Parellada. |
| Alcohol Vol | 11,40% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | 7,7g/L |
| Acidez total | 3,3g/L |
| Crianza barrica | No |
| Crianza botella | 16 meses |
| Maridaje | Perfecto para acompañar con arroces, carnes, quesos y embutidos. |

**Nuestro Cava es un espumoso blanco de la región de Cataluña. Fermentado a baja temperatura para obtener un vino con los máximos aromas de la fruta. Posteriormente, se hace la segunda fermentación en botella durante unos 16 meses para obtener un Cava Brut clasico con intensos aromas frutales, elegante, sofisticado y refrescante.**

**VISUAL:** Brillante, con un considerable desprendimiento de burbujas. El carbónico forma una espuma persistente en la copa durante largo tiempo. Su color es amarillo paja.

**OLFATO:** Intenso. Aromas a terciarios de segunda fermentación como bollería se combinan con los aromas de primera fermentación y le dan un carácter propio.

**GUSTO:** Suave y sedoso, su carbónico le da frescura y vivacidad, manteniendo su persistencia en boca durante largo tiempo.

# SOKATIRA CAVA BRUT ROSÉ

6 BOTELLAS / 96 CAJAS (Pallet Europeo)

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de vino | Cava |
| Región de Producción | Cataluña |
| Variedad de uva | Macabeo, Xarel·lo y Parellada. |
| Alcohol Vol | 12,00% |
| Capacidad Botella | 750 ml |
| Azúcar residual | 8,3g/L |
| Acidez total | 6g/L |
| Crianza barrica | No |
| Crianza botella | > 12 meses |
| Maridaje | Perfecto para acompañar con arroces, carnes, quesos y embutidos. |

**Nuestro Cava es un espumoso rosado de la región del Penedés. Fermentación y maceracion a baja temperatura usando las mejores uvas garnacha de la región durante tres semanas. Posteriormente permanece en la cava durante más de 12 meses.**

**VISUAL:** Limpio de tonalidades rojas y rosáceas. Tiene un suave desprendimiento de burbuja.

**OLFATO:** Suave fragancia con olores a frutas, frambuesa y cassis (grosella negra).

**GUSTO:** Lleno con una sensación burbujeante espléndida. También aparece la fruta roja con una persistencia larga.

# Sokatira

C/Industria 5. Planta 3. Mód. 28.
41927 Mairena del Aljarafe.
Sevilla, España.

SÍGUENOS EN INSTAGRAM

+34 955 51 81 84
info@bodegasokatira.com
www.bodegasokatira.com