



# BARÓN DE BERMONT

CAVA  
BRUT NATURE

*Barón de Bermont es un brut nature que refleja la máxima expresión de aromas y sabores. Esta marca pertenece a Bodegas perica desde hace años y es un símbolo de elegancia y sobriedad, tal y como trasmite este cava. Es un cava actual que da buena voz a las cualidades naturales de sus variedades de uva.*



#### Variedades de uva

32% Xarel.lo.  
32% Macabeo.  
36% Parellada.



#### Proceso de elaboración

Mínimo 12 meses en rima.



#### Notas de cata

Color Dorado pálido con matices verde limón. Aroma limpio, fresco y afrutado.  
Carbónico muy bien integrado y equilibrado.  
Cítricos, manzana verde y toques de fruta blanca madura.  
Un cava con mucha frescura y versátil.



#### Recomendaciones de maridaje

Perfecto con pescados, mariscos y comidas ligeras. Ideal para compartir en cualquier momento del día.



BODEGAS PERICA, S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax.: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: info@bodegasperica.com  
www.bodegasperica.com





# Reserva Especial Perica Oro

En 1995, con motivo de nuestro 50º aniversario, maduramos este vino reserva especial con el que conmemorar tal evento y expresar todo nuestro cariño y experiencia vitivinícola.

Posteriormente, se decidió extender el concepto a años en los cuales se hayan cosechado uvas de una excelente calidad, dando así nacimiento a nuestro vino de más alta expresión: Perica Oro.

# Oro



**Elaboración**  
*Edición limitada y numerada.*



**Localización de viñedos**  
*Este vino procede de una selección de nuestros mejores viñedos propios de más de 60 años: Finca Valpierre, Finca Camino de Briones, Finca Villarica y Las Cortecillas.*



**Varietades de uva**  
*Tempranillo 95% / Graciano 5%*



**Proceso de elaboración**  
*Vendimia manual en cajas de nuestros viñedos más antiguos. Selección de la uva dentro de nuestras instalaciones mediante cintas y los sistemas más innovadores. Fermentación alcohólica en tinas de Roble Francés de 6.500 lts de capacidad. Fermentación maloláctica en barricas de Roble Francés Allier nuevo. Crianza en barricas nuevas de Roble Francés Allier (225 lts.) de las tonelerías más prestigiosas, durante 24-28 meses. Permanencia en botella al menos durante 18 meses previa salida al mercado.*



**Grado de alcohol**  
*14%*



**Servicio**  
*Temperatura de servicio a 16-18°C. Debido a la posible aparición de precipitados a causa de los naturales procesos de estabilización empleados, es conveniente decantar al menos 30 minutos antes de ser degustado.*



**Notas de cata**  
*Color rojo picota intenso, limpio y vino de capa alta. Variación con evolución. Intensidad y complejidad aromática, donde aparecen en principio frutos negros que desarrollan torrefactos y tabacos, con notas balsámicas de fondo. En boca es carnoso y redondo, bien estructurado, equilibrado, tánico y de post-gusto persistente. Vino muy peculiar y de singular carácter.*



**Recomendaciones de maridaje**  
*Ideal para verduras, carnes jugosas (asados, cordero, caza, etc) y quesos curados.*



# DAVID PERICA

SELECCIÓN FAMILIAR



## Elaboración anual

20.000 botellas.



## Localización de los viñedos:

San Asensio, Rodezno, Haro, Rioja Alta.



## Variedades de uva

Tempranillo 75% / Maturana 25%.

## Proceso de elaboración

Selección manual de los mejores racimos de nuestras parcelas situadas en Rioja Alta y vendimiados en cajas de pequeño volumen con el máximo cuidado. Dentro de la bodega, los granos de uva son sometidos a estrictos controles de selección, antes de pasar a pequeñas tinas de madera de roble francés, dónde tendrá lugar la maceración pre fermentativa durante 24 horas a una temperatura de entre 5º y 7º. La fermentación alcohólica y maloláctica tendrá lugar en las mismas tinas de madera de roble francés. Crianza en barricas de roble francés durante 12-14 meses y posterior redondeo en botella en nuestros calados durante al menos 10 meses previa salida al mercado.



## Grado alcohólico

14%.



## Temperatura de servicio

16º-18º C.

## Nota de cata

De color rubí intenso, limpio y de capa media alta. Nariz muy intensa, la primera sensación es especiada con presencia de toques de pimienta, regaliz y cacao que resaltan sobre un fondo de fruta negra madura con la evolución del vino en la copa donde aparecen tonos balsámicos, a anís, y licorosos. Entrada en boca sedosa, con un paso envolvente y goloso donde se aprecian las notas especiadas y mentoladas en perfecta armonía con todos los matices varietales de la uva y torrefactos proporcionados por la madera.



## Recomendaciones de maridaje

Ideal para verduras, carnes jugosas como cordero, asados, caza... y quesos curados.



BODEGAS PERICA S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: infobodegas@grupoperica.com

www.bodegasperica.com



# Red Gran Reserva Wine

# PERICA

*Viña Olagosa*



#### Elaboración anual

14.000 litros / 18.500 botellas.



#### Localización de viñedos

Finca Viña Olagosa - San Asensio - Rioja Alta.

Finca Zaco - Haro - Rioja Alta.



#### Variedades de uva

Tempranillo 90% / Garnacha 5% / Mazuelo 5%.

#### Proceso de elaboración

Vendimia manual en cajas.

Selección de uva de nuestras instalaciones mediante cintas y los sistemas más innovadores.

Fermentación alcohólica en tinas de Roble Francés de 6.500 lts. de capacidad, donde también realizará la fermentación maloláctica.



Crianza en barricas Bordelesas de 225 lts. durante 28-30 meses combinando barrica nueva (225 lts.) de Roble Francés y Roble del Este.

Crianza en botella durante al menos 36 meses previa salida al mercado.



#### Grado de alcohol

13,5%



#### Temperatura de Servicio

18° C

#### Notas de cata

Color rubí con borde teja. Aroma intenso y complejo, fruto de la larga crianza.



Aromas a vainilla y de fina reducción (a tabaco y cuero fino) con leves notas de bombón de licor.

Sabroso en boca, taninos pulidos y buena largura.



#### Recomendaciones de maridaje

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con cocidos, pasta, hongos y setas. Huevos. Carnes y aves. Caza. Quesos medio curados.



BODEGAS PERICA S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: [infobodegas@grupoperica.com](mailto:infobodegas@grupoperica.com)  
[www.bodegasperica.com](http://www.bodegasperica.com)



# Red Reserva Wine

## PERICA

*Viña Olagosa*



### Elaboración anual

37.000 litros / 50.000 botellas.



### Localización de viñedos

Finca Viña Olagosa - San Asensio - Rioja Alta.  
Finca Tronconegro - Cenicero - Rioja Alta.



### Variedades de uva

Tempranillo 90% / Garnacha 5% / Mazuelo 5%.

### Proceso de elaboración

Vendimia manual en cajas.

Selección de uva de nuestras instalaciones mediante cintas y los sistemas más innovadores.

Fermentación alcohólica en tinas de Roble Francés de 6.500 lts. de capacidad, donde también realizará la fermentación maloláctica.

Crianza en barricas Bodegas de 225 lts. durante 24-28 meses combinando barrica nueva (225 lts.) de Roble Francés y Roble del Este.

Crianza en botella durante al menos 18 meses previa salida al mercado.



### Grado de alcohol

13,5%



### Temperatura de Servicio

16° C

### Notas de cata

Limpio, y de color intenso con reflejos cereza. Intensidad y complejidad aromática.

Aroma tostado, notas con dátiles maduros y toques de tofee. Boca sabroso con taninos pulidos.

Muy fresco y con toques complejos de la crianza.



### Recomendaciones de maridaje

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con embutidos, menestras y principalmente carnes.



BODEGAS PERICA S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: [infobodegas@grupoperica.com](mailto:infobodegas@grupoperica.com)

[www.bodegasperica.com](http://www.bodegasperica.com)



# Red Crianza Wine

# PERICA

*Viña Olagosa*



#### Elaboración anual

300.000 litros / 400.000 botellas.



#### Localización de viñedos

Finca la Olagosa, Valdeviñas, Ladera de Don Ventura - San Asensio, Casalarreina, Briones y Cenicero - Rioja Alta.



#### Varietades de uva

Tempranillo 90% / Garnacha 5% / Mazuelo 5%.

#### Proceso de elaboración

Una vez recogida la uva en su estado óptimo de maduración, la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada. La fermentación maloláctica tendrá lugar en tinas de Roble Francés.



Crianza en barricas Bordoalesas de 225 lts. de Roble Americano y Roble del Este, durante 16-18 meses. Crianza en botella durante al menos 6 meses, previa salida al mercado.



#### Grado de alcohol

13,5%



#### Temperatura de Servicio

16° C

#### Notas de cata

Limpio, y de color intenso con reflejos cereza. Intensidad y complejidad aromática, donde aparecen frutas rojas y negras con notas a vainilla y balsámicos de fondo.



En boca transmite su potente y armoniosa constitución, frutosa y tánica suavemente perfiladas por el buquet del roble, que se prolongan.

Sabroso y carnoso, es un fiel exponente de esta bodega.



#### Recomendaciones de maridaje

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con embutidos, platos a base de pasta, menestras, carnes o quesos.



BODEGAS PERICA S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: infobodegas@grupoperica.com

www.bodegasperica.com





# Blanco Fermentado en Barrica

## Olagosa



#### Elaboración anual

9.000 litros / 12.000 botellas.



#### Localización de viñedos

Finca Olagosa y Salmuera - San Asensio - Rioja Alta.



#### Variedades de uva

Viura 95% / Malvasía 5%



#### Proceso de elaboración

Tras macerar en frío los hollejos de la uva con el mosto durante 24 horas aproximadamente, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Terminada la fermentación en barrica permanecerá en contacto con sus lías durante tres meses antes de ser embotellado.



#### Grado de alcohol

13%



#### Temperatura de Servicio

8-9°C



#### Notas de cata

Color amarillo pajizo muy atractivo y brillante, nariz con buena expresión frutal, notas de piña y manzana con agradables puntas de roble, en boca es amplio y sabroso, fruta madura envuelta en la cremosidad de un roble bien ensamblado.



#### Recomendaciones de maridaje

Vino ideal para mariscos, pescados, arroces o carnes blancas.



#### Información Adicional

Consumición: Preferentemente durante el 1er año.





# 6cepas



**Elaboración anual: 13.000 botellas**



**Localización de los viñedos: Haro - San Asensio - Rodezno - Rioja Alta**



**Varietades de uva: Tempranillo 100%**



**Proceso de elaboración:** Vendimia seleccionada en el campo. Los racimos llegan en cajas a nuestras instalaciones, donde tiene lugar una doble selección: una automática y otra manual, tras la cual se obtienen los mejores granos que fermentarán en nuestras tinajas de roble francés durante cinco meses.



**Grado alcohólico: 13,5%**



**Temperatura de servicio: 16º C**



**Nota de cata:** Limpio y brillante con ribetes violáceos que resaltan sobre el rojo cereza. Se presenta en nariz noble, con buena intensidad frutal a fresas y a melocotón, fresca y ligeros toques de madera bien integrados.

**Fácil y equilibrada entrada en boca, expresivo, frutal y de textura sedosa. Taninos finos y frescos provocando sensaciones amables. Largo y persistente.**



**Recomendaciones de maridaje:** Ideal para verduras, carnes jugosas como cordero, asados, caza... y quesos curados.



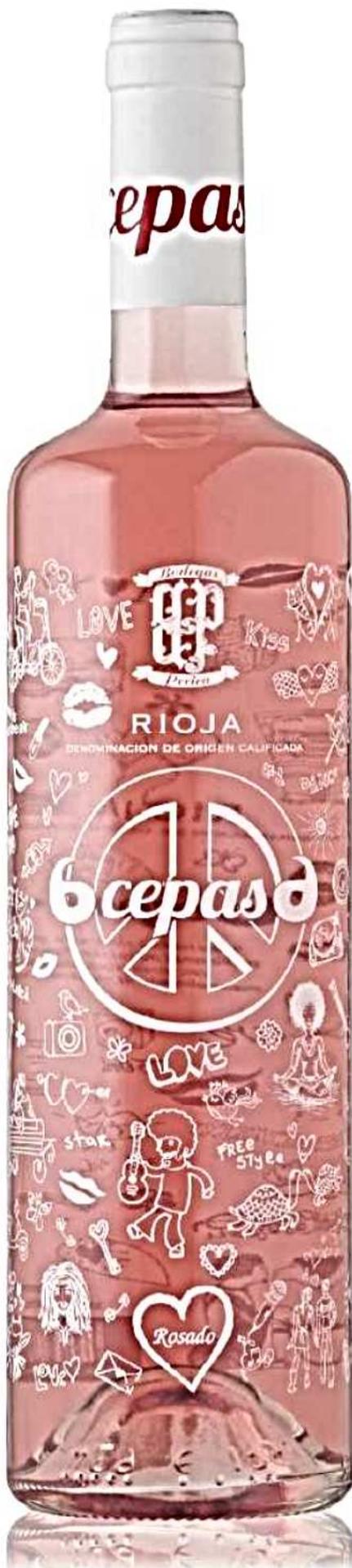
**Información adicional:** Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.



BODEGAS PERICA, S.L. Avenida de La Rioja, 59 - 26340 San Asensio - La Rioja - España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 - Fax.: (+34) 941 45 72 40 - E-mail: info@bodegasperica.com  
www.bodegasperica.com



# 6cepas



**Elaboración anual:** 19.000 botellas



**Localización de los viñedos:** Torremontalbo - San Asensio - Rioja Alta



**Varietades de uva:** Tempranillo 75% - Garnacha 25%



**Proceso de elaboración:** Vino elaborado según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas, tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos durante unas seis horas aproximadamente. Obtenido el mosto, éste fermenta a temperatura controlada, unos 14º-15ºC, durante unos 20 días en depósitos de acero inoxidable. Después tendrán lugar los procesos normales de estabilización y filtración previos a su embotellado.



**Grado alcohólico:** 13%



**Temperatura de servicio:** 8-9º C



**Nota de cata:** Vino de color rosa pálido y con irisaciones naranjas. De nariz franca, dónde se mezclan sutilmente las notas de frutas ácidas y las cítricas. Recuerdos a melocotón y a frambuesas. Buena entrada en boca, fresca y ácida pero sin aristas. Elegante, despliega sabores a naranja y a melocotón que marcan el post gusto.



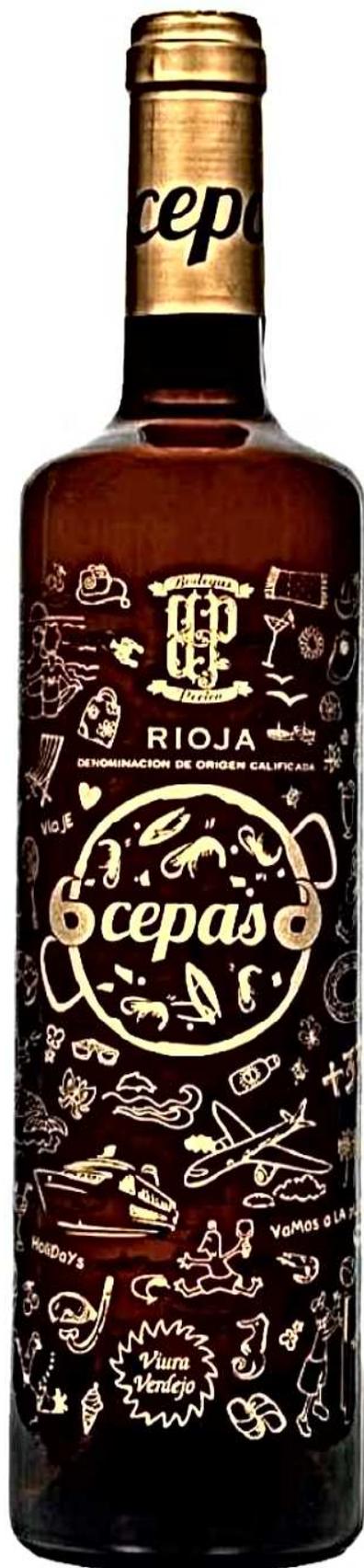
**Recomendaciones de maridaje:** Ideal para aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas...



BODEGAS PERICA, S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax.: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: info@bodegasperica.com  
www.bodegasperica.com



# 6cepasa



**Elaboración anual:** 9.500 botellas



**Localización de los viñedos:** San Asensio –  
Zaratón – Briones- Rioja Alta



**Varietades de uva:** Viura 55% - Verdejo 20% -  
Chardonnay 20% - Tempranillo blanco 5%



**Proceso de elaboración:** Vino elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas de nuestros mejores viñedos. Tras un ligero prensado en el que se obtiene el mosto flor, éste pasa a depósitos de acero inoxidable donde se lleva a cabo una ligera clarificación y una maceración de los hollejos de la uva con el propio mosto con el fin de obtener el máximo potencial aromático. Una vez realizado este proceso, el mosto realizaba la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés, seguida de una crianza sobre lías de aproximadamente cuatro meses.



**Grado alcohólico:** 13%



**Temperatura de servicio:** 8-9º C



**Nota de cata:** Vino de color amarillo dorado pálido, en nariz es potente, limpio y fresco, la primera sensación es muy frutal con notas de piña y plátano sobre un fondo de hinojo, para dejar pasar posteriormente a notas de vainilla y torrefacto. En boca es untuosos, fresco y largo, dónde vuelve a destacar su carácter frutal en perfecta armonía con la madera tostada.





# PERICA

Rosado



#### Elaboración anual

20.000 litros / 26.667 botellas.



#### Localización de viñedos

Torremontalvo - San Asensio.



#### Variedades de uva

60% tempranillo

20% garnacha

20% viura

#### Proceso de elaboración

Vino elaborado bajo el método tradicional de "sangrado".

La mezcla de uvas entra en el depósito y macera durante 4-5 horas, momento en el cual se realiza el sangrado del mosto.

Realizado el "sangrado", el mosto es conducido a depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada donde tendrá lugar la fermentación alcohólica.



#### Grado alcohólico

12,5-13 %



#### Temperatura de servicio

10-12°

#### Notas de cata

Color asalmonado, pálido y con irisaciones naranjas de nariz franca, donde se mezclan sutilmente las notas de frutas ácidas y las notas cítricas.

Recuerdos a melocotón y pomelo.

Buena entrada en boca, fresca y ácida, pero sin aristas, elegante, despliega sabores a naranja y melocotón que marcan el postgusto.



#### Recomendaciones de maridaje

Ideal para aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas.





# Mi Villa Tinto



**Elaboración anual**  
200.000 litros / 265.000 botellas.



**Localización de viñedos**  
Rodezno - Bañares y Torremontalbo - Rioja Alta.



**Variedades de uva**  
Tempranillo 85% / Garnacha tinta 15%



**Proceso de elaboración**  
Vino elaborado mediante el proceso de maceración carbónica o racimo entero en depósitos troncocónicos de acero inoxidable (18.000 lts.) y a temperatura controlada (24-26°).



**Grado de alcohol**  
13%



**Temperatura de Servicio**  
14-16 °C



**Notas de cata**  
Vino de color rojo vivo, con ribetes morados que denotan su juventud. En nariz es franco y limpio, con gran intensidad frutal con recuerdos a aromas de fresas y moras. En boca se presenta vivo, con acidez equilibrada, agradable y sabroso, con un final fresco y muy afrutado que permanece agradable en el tiempo.



**Recomendaciones de maridaje**  
Entremeses. Pastas, arroces, ensaladas.  
Carnes blancas (aves) y quesos ligeros.



**Información adicional**  
Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.





# Mi Villa Blanco

# M



#### Elaboración anual

50.000 litros / 66.000 botellas.



#### Localización de viñedos

Finca San Juan y Salmuera - San Asensio - Rioja Alta



#### Variedades de uva

Viura 100%



#### Proceso de elaboración

El mosto, obtenido tras un ligero prensado de la uva, es conducido a los depósitos de acero inoxidable para realizar una clarificación natural a baja temperatura con el fin de evitar la fermentación alcohólica (durante 48 horas) y separar el mosto de sus lías más gruesas.

Una vez el mosto limpio tendrá lugar la fermentación alcohólica en los depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada (16-18°).



#### Grado de alcohol

12,5%



#### Temperatura de Servicio

6-8 °C



#### Notas de cata

Color amarillo dorado brillante. Aroma intenso, fruta y flores blancas. Boca seco y fresco, armonizada sabores ácidos con afrutados y ligeros dulces.

Retrogusto suavemente decreciente que transmite elegancia



#### Recomendaciones de maridaje

Ideal como aperitivo.

Todo tipo de pescados y mariscos.



#### Información adicional

Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.

