

# EL CORTIJO

DE LAIZ



## CORTIJO TINTO

---

Vino de la Tierra de Castilla

Es un vino diseñado para ser un acompañante diario, fácil de entender y de precio asequible.

Los ribetes (bordes de la copa) suelen mostrar tonos morados o azulados, lo que delata su extrema juventud.

Alcohol: 12%

Variedad: Tempranillo

## NOTAS DE CATA

---

**Vista:** Presenta un color rojo rubí o violáceo muy intenso y brillante. Tiene una capa media – alta y una lágrima ágil.

**Nariz:** Predominan los frutos rojos y especias, además de un toque de regaliz negro.

**Boca:** Entrada suave y ligera, con taninos dulces y poco marcados. El sabor desaparece rápido, invitando al siguiente trago.

## MARIDAJE Y SERVICIO

---

**Temperatura de servicio:** Servir entre 14°C y 16°C (un poco fresco entra mejor)

**Maridaje:** Acompañamiento ideal de arroces, legumbres, setas, pastas, verduras, embutidos, carnes blancas y quesos semicurados.

## CONSERVACIÓN

---

Está diseñado para consumirse en el mismo año o, como máximo, dentro de los 2 años posteriores a su cosecha.

# EL CORTIJO

DE LAIZ



## CORTIJO ROSADO

---

Vino de la Tierra de Castilla

En un vino joven y sano, de lágrima ágil y rápida, el cual refleja en la copa la luz de forma viva. Es un vino ligero, fácil de beber y con una graduación alcohólica moderada.

Alcohol: 12%

## NOTAS DE CATA

---

**Vista:** Presenta reflejos cobrizos o asalmonados, de capa baja.

**Nariz:** Destaca por una franqueza aromática inmediata. Predominan los frutos del bosque jóvenes (fresas silvestres, frambuesas) y, en un sutil fondo de flores blancas.

**Boca:** Es un vino muy ágil, con una acidez punzante que invita a seguir bebiendo.

## MARIDAJE Y SERVICIO

---

**Temperatura de servicio:** Servir entre 8°C y 10°C

**Maridaje:** Excelente como aperitivo. Acompaña de maravilla con pescados blandos, sushi, comida tailandesa, paellas de marisco, ensaladas, quesos frescos o semicurados y carnes blancas.

## CONSERVACIÓN

---

Está diseñado para consumirse en el mismo año o, como máximo, dentro de los 2 años posteriores a su cosecha.

# EL CORTIJO

DE LAIZ



## CORTIJO BLANCO

---

Vino de la Tierra de Castilla

Es un vino sencillo, con un alma ligera, humilde y noble. Su estructura ligera y su acidez vibrante buscan refrescar el paladar sin saturarlo, permitiendo que sea agradable incluso para paladares no iniciados.

Alcohol: 12%

## NOTAS DE CATA

---

**Vista:** Amarillo pajizo muy pálido, casi acerado; que presenta destellos verdosos y brillantes.

**Nariz:** Dominio absoluto de los aromas primarios. Notas de fruta blanca crujiente (manzana verde y pera) y un fondo cítrico de piel de limón.

**Boca:** Entrada fresca, con una vivacidad eléctrica que despierta el paladar al instante. De cuerpo ligero, con un

-----

## MARIDAJE Y SERVICIO

---

**Temperatura de servicio:** Servir entre 7°C y 9°C.

**Maridaje:** Su objetivo es acompañar comidas ligeras como ensaladas verdes, pescados blancos, arroces marineros, pastas frías o quesos jóvenes.

## CONSERVACIÓN

---

Su meta es el consumo en el año, y su ciclo de vida está optimizado para ofrecer su mejor versión apenas sale de la bodega, aprovechando su energía juvenil antes de que los aromas frescos se apaguen.

# EL CORTIJO

DE LAIZ



## CORTIJO BLANCO SUPERIOR

---

Un blanco seco superior, no solo es más equilibrado para beber, sino que en la cocina es un ingrediente técnico que aporta estructura (cuerpo) y acidez real sin sabores extraños o excesivamente dulces que arruinen una reducción.

Alcohol: 14%

## NOTAS DE CATA

---

**Vista:** Color amarillo pajizo con reflejos dorados, buena densidad en copa.

**Nariz:** Aromas intensos a manzana madura, notas cítricas de lima y un ligero fondo mineral/salino.

**Boca:** Entrada amplia y con volumen. Acidez persistente y elegante. Un vino con “peso” que llena el paladar.

Darle unos minutos para que se oxigene y ver como los aromas a madera se integran con la fruta.

## MARIDAJE Y SERVICIO

---

**Temperatura de servicio:** de 10°C a 12°C (evitar servirlo demasiado frío para no apagar su complejidad)

**Maridaje:** Al ser un vino seco y ácido, es perfecto una reducción de mariscos. Marida con pescados grasos (salmón), aves asadas, risottos y quesos curados.

## CONSERVACIÓN

---

Se recomienda consumir en los dos años siguientes a su embotellado.

# EL CORTIJO

DE LAIZ



## CORTIJO BLANCO SEMISECO

Es un vino suave, ligeramente dulce y excelente calidad. Destacada por la armonía entre su carácter goloso y su frescura ácida.

Ideal para el consumo inmediato o con un potencial de guarda corto para desarrollar notas más melosas.

Alcohol: 12%

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color blanco pálido, brillante y transparente.

**Nariz:** Muy afrutado, con cierto dulzor, procedente de los azúcares naturales de la uva.

**Boca:** Muy agradable al paladar, es ligero y suave, con grandes recuerdos a aromas frutales.

No llega a ser un vino de postre, pero deja una sensación sedosa y amable en la punta de la lengua.

## MARIDAJE Y SERVICIO

**Temperatura de servicio:** se recomienda servir entre 7°C y 9°C.

**Maridaje:** Maridan estupendamente con carnes de pollo, pescados, mariscos, arroces y pastas.

## CONSERVACIÓN

Se recomienda consumir en los dos años siguientes a su embotellado.