



C A T Á L O G O 2 0 2 4



BodegasSalzillo

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Introducción

Bodegas Salzillo SL: empresa familiar murciana dedicada a la elaboración, crianza y comercialización de vinos bajo la Denominación de Origen Jumilla.

La Denominación de Origen Jumilla está situada en el sureste de España, abarcando una amplia comarca en el norte de la región de Murcia y la parte sureste de la provincia de Albacete. Es una región agreste, donde las viñas se extienden en una altiplanicie rodeada de montañas, cuyos suelos son pardos, pardo calizos y calizos, en general poseen una gran capacidad hídrica y mediana permeabilidad.

Bodegas Salzillo, empresa familiar de segunda generación, fue constituida en el año 2002, aunque sus orígenes se remontan 50 años antes.

Su fundador, Agustín Lacárcel, pudo cumplir su sueño a la edad de su jubilación, que era crear una bodega propia dentro de la D.O. Jumilla, después de muchos años de intenso trabajo comercial con los vinos de la zona, de los que era un admirador y conocedor de su enorme potencial.



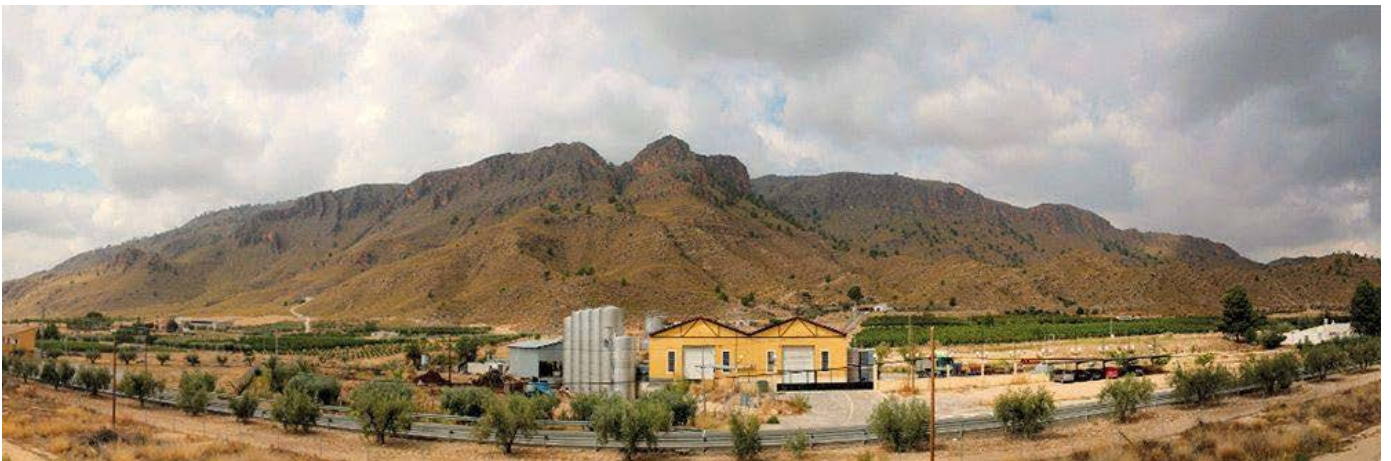
Instalaciones y emplazamiento

Bodegas Salzillo se encuentra en las faldas de la solana Sopalmo, situada en la pedanía jumillana de las Encebras. Nuestra bodega cuenta con una capacidad de existencias de 2 millones de litros.

Además, contamos con las últimas tecnologías en el desarrollo y control de proceso de elaboración.

En los depósitos de elaboración y crianza de nuestras bodegas trabajamos con tres materiales: hormigón, acero inoxidable y madera. Actualmente nuestro Parque de Barrica tiene una capacidad de crianza para generar más de 60.000 botellas anuales.

En cuanto a la elaboración de nuestros vinos, somos muy consecuentes con la importancia de cada uno de los factores que intervienen: emplazamiento del viñedo, edades de sus cepas, control riguroso de los procesos y de su conservación.





BodegasSalzillo



Nuestros Viñedos

A white graphic element consisting of a horizontal line that starts with a small vertical tick on the left, then curves upwards and to the right, ending in a long, thin horizontal tail.

BodegasSalzillo



Nuestros Vinos

The logo features a stylized white line graphic above the text. The graphic starts with a small vertical line on the left, then extends horizontally to the right, and finally slopes upwards to the right, ending in a long, thin horizontal line that tapers off.

BodegasSalzillo

Hispalis Blanco Macabeo

Hispalis Rosado Monastrell 

Hispalis Tinto Monastrell 

Zenziate Monastrell 4 Meses  

Zenizate Syrah 4 Meses 

Zenizate Cabernet Sauvignon 4 Meses

Güertana Sauvignon Blanc 

Güertano Monastrell 4 Meses  

Matius Monastrell 9 Meses

Camelot Dulce   

Hazloconvergüenza Vermut Rojo 

Hazloconvergüenza Vermut Blanco



HÍSPALIS TINTO

MONASTRELL

GRADO ALCOHOLICO: 14°

TIPO DE VINO: TINTO JOVEN

VARIETADES: Monastrell

CRIANZA: No

VINICULTURA:

- ALTITUD: 710m
- SUELO: Arenoso con componente calizo
- EDAD: 31 años
- CULTIVO: Regadío en espaldera, producción baja
- VENDIMIA: Primero de octubre, manual diurna

ELABORACIÓN

Este vino se obtiene gracias a temperaturas moderadas en torno a los 24°C.

La maceración transcurre durante 8 días aproximadamente. Híspalis se obtiene a partir de un prensado por gravedad, con el fin de obtener la máxima fructosidad y taninos agradables.

CATA

Color Cereza, tonos púrpuras.

Nariz Sensación iniciales de fruta roja (ciruela, arándano), jugosa y fresca de la propia uva. Elegantes matices florales, notas de pimienta y sotobosque.

Boca Paladar amplio y goloso, con excelentes y dulces taninos, que se abren gracias a las notas frutales del aroma.

52420

HÍSPALIS TINTO 75 CL.

14 % Vol.

Variedad: Monastrell



HÍSPALIS BLANCO

MACABEO

GRADO ALCOHOLICO: 12,5 °

TIPO DE VINO: BLANCO JOVEN

VARIEDADES: Macabeo

CRIANZA: No

VINICULTURA:

- ALTITUD: 620m
- SUELO: Arenoso con componente calizo
- EDAD: 25 años
- CULTIVO: Regadío en espaldera, producción media
- VENDIMIA: Primero de septiembre, mecanizada nocturna

ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado a partir de una maceración de unas pocas horas.

Tras esta, se produce un descube sin ningún tipo de fuerza exterior, es decir, se prensa por gravedad, obteniendo con esto el mosto flor o de primera calidad, siendo el mismo sometido a fermentación a bajas temperaturas.

CATA

Color Blanco verdoso con tonos pajizos.

Nariz Presenta aromas florales como el jazmín y frutos tropicales como la piña y el pomelo.

Boca Encontramos un excelente equilibrio entre su acidez y una ligera dulcedumbre de su alcohol, haciendo esto último un vino redondo y equilibrado.

52421

HÍSPALIS BLANCO 75 CL.

12,5 % Vol.

Variedad: Macabeo



HÍSPALIS ROSADO

MONASTRELL

GRADO ALCOHOLICO: 12,5°

TIPO DE VINO: ROSADO

VARIEDADES: Monastrell

CRIANZA: No

VINICULTURA:

- ALTITUD: 760m
- SUELO: Arenoso con componente calizo
- EDAD: 28 años
- CULTIVO: Regadío en espaldera, producción baja
- VENDIMIA: Primero de octubre, mecanizada nocturna

ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado a partir de una maceración de unas pocas horas, pasando después a las cubas de fermentación, siendo ésta producida y desarrollada a baja temperatura consiguiendo con esto la máxima expresión frutal y floral.

CATA

Color Atractivo color rojo grana muy intenso, con

suaves tonos azul-violeta propios de su juventud. Lágrima intensa y abundante, indicadora de su cuerpo y buena estructura. Limpido y brillante.

Nariz Aroma fresco y agradable. Notas frutales que sugieren frutas rojas, tanto ácidas como dulces (frambuesas y fresas), matices de hierbas frescas.

Boca Presenta una entrada fresca, con viva acidez, una buena estructura que convierte a Híspalis rosado en un vino de alta intensidad gustativa, con un paso de boca sabroso y muy agradable, con una gran persistencia gustativa. Delicado y envolvente.

52422

HÍSPALIS ROSADO 75 CL.

12,5 % Vol.

Variedad: Monastrell



JUMILLA



HÍSPALIS
BLANCO

JUMILLA



HÍSPALIS
ROSADO



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

HÍSPALIS
TINTO

MONASTRELL



ZENIZATE

MONASTRELL 4 MESES

GRADO ALCOHOLICO: 14,5°

TIPO DE VINO: TINTO ROBLE 4 MESES

VARIEDADES: Monastrell 100%

CRIANZA: 4 meses roble francés, volumen de barrica 225L

VINICULTURA:

- ALTITUD: 720m
- SUELO: Arenoso con componente calizo
- EDAD: 37 años
- CULTIVO: Secano en vaso, producción baja
- VENDIMIA: Finales de octubre, manual

ELABORACIÓN

Zenizate Monastrell es macerado durante 12 días a bajas temperaturas, la obtención del mosto es dada en ausencia de fuerzas de presión siendo esta por gravedad, con el fin de garantizar el mejor trato de la uvas.

Crianza de 4 meses en barrica de origen francés de tueste sutil, donde los aromas de la madera son muy elegantes dejando como protagonista nuestra variedad autóctona, la Monastrell.

CATA

Color Cereza intenso con tonos púrpuras.

Nariz Presenta aromas frutales y florales, como la rosa, cereza, aromas minerales, que nos recuerdan. A la tierra mojada.

Boca Expresivo, carnoso, puro y persistente.

52413

ZENIZATE MONASTRELL 4 MESES

75 CL. 14,5 % Vol.

Variedad: Monastrell



ZENIZATE

SYRAH 4 MESES

GRADO ALCOHOLICO: 14,5°

TIPO DE VINO: TINTO ROBLE 4 MESES

VARIEDADES: Syrah 100%

CRIANZA: 4 meses roble francés

VINICULTURA:

- ALTITUD: 820 m
- SUELO: Arenoso ladera con mato de piedra caliza
- EDAD: 19 años
- CULTIVO: Regadío en espaldera, producción baja
- VENDIMIA: Primero de septiembre, mecanizada nocturna

ELABORACIÓN

En Zenizate syrah realizamos una semi-maceración carbónica sin apenas estrujado de sus uvas, con el fin de conferirles características de enaltecimiento de su expresión varietal.

CATA

Color Brillante color cereza con tonalidades oscuras, luminosos reflejos violáceos.

Nariz Presenta aromas a violeta, cerezas y diversas especias.

Boca Exuberante, con exquisitos taninos que consiguen un final espléndido con un largo rastro y feliz memoria.

52411

ZENIZATE SYRAH 4 MESES

75 CL. 14,5 % Vol.

Variedad: Syrah



ZENIZATE

CABERNET 4 MESES

GRADO ALCOHOLICO: 14,5°

TIPO DE VINO: TINTO ROBLE 4 MESES

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon

CRIANZA: 4 meses roble francés

VINICULTURA:

- ALTITUD: 820m
- SUELO: Arenoso-arcilloso
- EDAD: 26 años
- CULTIVO: Regadío en espaldera, producción baja
- VENDIMIA: Finales de septiembre, mecanizada nocturna

ELABORACIÓN

En su elaboración realizamos maceraciones pre-fermentativas con el fin de alargar el proceso de maceración.

El mosto se obtiene mediante un prensado moderado con el fin de obtener la máxima expresión de fruta.

La crianza tiene lugar en barricas con diversos tostados los cuales confieren a nuestro vino un carácter diferenciador.

CATA

Color Grana intenso con anillo ligeramente atejado dado su paso evolutivo por madera.

Nariz Conserva aromas primarios como la frambuesa o el lichi, acompañados por aromas terciarios como la vainilla, el cuero o los matices torrefactos.

Boca Es aterciopelado, redondo y balsámico.

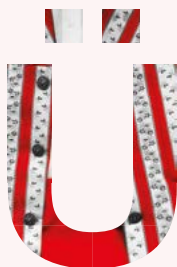
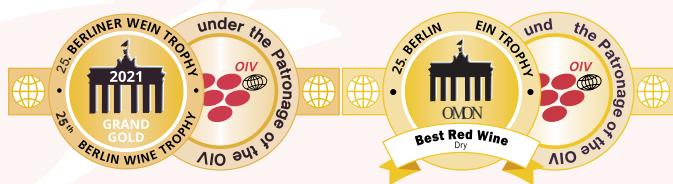
52412

ZENIZATE CABERNET 4 MESES

75 CL. 14,5 % Vol.

Variedad: Cabernet





GÜERTANO

Monastrell 4 meses

GRADO ALCOHOLICO: 14,5°

TIPO DE VINO: TINTO ROBLE 4 MESES

VARIEDADES: Monastrell

CRIANZA: 4 meses roble francés, volumen de barrica 300 L

VINICULTURA:

- ALTITUD: 650m
- SUELO: Arcilloso
- EDAD: 25 años
- CULTIVO: Secano en vaso, producción baja
- VENDIMIA: Primero de octubre, manual

ELABORACIÓN

Las uvas de nuestro Güertano son maceradas durante 8-10 días a bajas temperaturas, la obtención del mosto es dada en ausencia de fuerzas de presión, siendo esta por gravedad, con el fin de garantizar el mejor trato. Una vez finalizada la fermentación maloláctica es depositado en barrica nueva de roble francés de 300 L con un tueste peculiar y exclusivo el cual le otorga a Güertano su carácter diferenciador.

CATA

Color Cereza intenso con tonos púrpuras.

Nariz Presenta aromas frutales y florales, como la rosa, ligados a aromas lácteos. Matices de humo, café, vainilla y diversas especias gracias a su paso por nuestra selección especial de barricas.

Boca Expresivo, carnosos, puro achocolatado y persistente.



52470

GÜERTANO

75 CL. 14,5 % Vol.

Variedad: Monastrell



GÜERTANA

Sauvignon Blanc

GRADO ALCOHOLICO: 12°

TIPO DE VINO: BLANCO JOVEN

VARIEDADES: Sauvignon Blanc

CRIANZA: 2 meses en su propia lía

VINICULTURA:

- ALTITUD: 910m
- SUELO: Arenoso con componentes de caliza
- EDAD: 25 años
- CULTIVO: Regadío en espaldera, producción media
- VENDIMIA: Primero de septiembre, mecanizada nocturna

ELABORACIÓN

Las uvas destinadas a Güertana son sometidas a maceraciones cortas de escasas horas a bajas temperaturas y tras un posterior prensado y desfangado estático, se llevará a cabo un proceso de fermentación mediante levaduras seleccionadas durante 21 días a unos 16 grados de temperatura. El vino permanece en su propia lía durante 2 meses con diferentes removidos, confiriéndole este hecho cierta complejidad aromática y estructural.

CATA

Color Amarillo pajizo, limpio y brillante, se presenta seductor y elegante.

Nariz Destacando cítricos verdes como el pomelo, frutas exóticas y flores blancas.

Boca Resulta expresivo, amplio y con buena persistencia y acidez, lo que le hace agradable y fresco en boca.



52471

GÜERTANA

75 CL. 12 % Vol.

Variedad: Sauvignon Blanc



52473
GÜERTANO 1,5 L
14,5 % Vol.
Variedad: Monastrell



52474
GÜERTANO 3 L
14,5 % Vol.
Variedad: Monastrell



52475
GÜERTANO 187 ML
14,5 % Vol.
Variedad: Monastrell



52476
GÜERTANA 187 ML
12 % Vol.
Variedad: Sauvignon Blanc



52042
HAZLOCONVERGÜENZA 187 ML
15 % Vol.
Variedad: Vermouth Rojo



52043
HAZLOCONVERGÜENZA 187 ML
15 % Vol.
Variedad: Vermouth Blanco



matius

Crianza monastrell

GRADO ALCOHOLICO: 14,5°

TIPO DE VINO: TINTO CRIANZA

VARIEDADES: Monastrell

CRIANZA: 9 meses roble francés y americano

VINICULTURA:

- ALTITUD: 890m
- SUELO: Pardos calizos
- EDAD: 65 años
- CULTIVO: Secano en vaso, producción muy baja
- VENDIMIA: Últimos de octubre, manual y transportadas a bodega en palot de 300 Kg

ELABORACIÓN

Conjugados todos los aspectos de una viticultura extensiva, de escasa producción nos brindan frutos de una gran concentración de aromas y sabores. Vinificadas estas con el mayor de los cuidados combinado con las nuevas técnicas enológicas: las uvas son sometidas a procesos de maceración pronunciados con el fin de obtener la mayor riqueza polifenólica, Matius es depositado tras la fermentación alcohólica en barricas de roble francés y americano produciéndose en estas la fermentación maloláctica, este permanecerá mínimo 9 meses.

CATA

Color Cereza picota con tonos púrpuras, con anillo seductor.

Nariz Presenta gran diversidad aromática, destacando los aromas a fruta madura amalgamados con tonos especiados, ahumados propios de su estancia en madera.

Boca Es un vino aterciopelado, redondo, equilibrado y balsámico.

52425

MATIUS 75 CL. 14,5 % Vol.

Variedad: Monastrell



Denominación de origen
JUMILLA


m a t i v s

CAMELOT



GRADO ALCOHOLICO: 15°

TIPO DE VINO: VINO TINTO DULCE

VARIEDADES: 100% Monastrell

CRIANZA: 4 meses roble americano

VINICULTURA:

- ALTITUD: 720m
- SUELO: Arenoso con un manto de caliza en superficie, suelo poco profundo
- EDAD: 60 años
- CULTIVO: Secano en vaso producción extremadamente bajas, 500 kg por cepa
- VENDIMIA: Finales de octubre, llegando añadas a vendimias a finales de noviembre, vendimia manual

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas 100% Monastrell sobre maduras en la propia cepa. Esto es conseguido gracias a las vendimias previas dejando solo un parte de sus uvas que darán lugar a nuestro Camelot Las uvas son maceradas durante unos quince días a bajas temperaturas produciéndose una parada fermentativa por la adición de alcohol. El mosto se obtiene gracias a un prensado con bajas presiones siendo este depositado en las cubas de desfangado pasando posteriormente a las barricas para el domado de sus taninos.

CATA

Color Cereza intenso.

Nariz Aromas a frutos sobre madurados como la ciruela, el higo y pasas acompañados con terpenos madericos gracias a su paso por bodega.

Boca Equilibrio entre azúcares y acidez obtenemos un vino exuberante y exquisito con un largo rastro y feliz memoria.



52051

CAMELOT DULCE

50 CL. 15 % Vol.

Variedad: Monastrell



CAMELOT

Dulce Monastrell



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vermut Rojo Hazloconvergüenza

hazloCONVERGÜENZA

vermutrojo

90
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS

GRADO ALCOHOLICO: 15°

TIPO DE VINO: VERMUT ROJO

CRIANZA: 12 meses roble francés

ELABORACION

De nuestros mejores vinos tintos como base de nuestro vermut. Macerado durante 15 días y a temperatura controlada con nuestra selección secreta de hierbas heredadas de nuestros antepasados y ligadas a nuestro entorno natural de monte mediterráneo, genera nuestro Hazlo con Vergüenza rojo.

CATA

Color Marrón oscuro atejado gracias a su paso evolutivo por barrica.

Nariz De aromas de nuestro entorno murciano como el romero, tomillo, flor de naranja, ajeno, hinojo hermanados con otros no menos conocidos como el centaurea, genciana y cálamo, ligados a toques achocolatados, a humo y diversas especias gracias a su paso por barrica de origen francés.

Boca Untuosa fresca ligeramente amarga amalgamadas con sensaciones achocolatadas, torrefactas y avellanadas.

52040

HAZLOCONVERGÜENZA 75 CL.

15 % Vol.

Variedad: Vermouth Rojo





Marron teja

Calamo, canela

Cardamomo, mineral

Brown roof tile
Quill, cinnamon
Cardamom, mineral

Vermut Blanco Hazloconvergüenza

hazloCONVERGÜENZA

vermutblanco

GRADO ALCOHOLICO: 15°

TIPO DE VINO: VERMUT BLANCO

ELABORACION

De nuestros mejores vinos blancos como la base de nuestro vermut. Macerado en frío con nuestra selección de hierbas secretas heredadas de nuestros antepasados, genera nuestro Hazlo con Vergüenza blanco.

CATA

Color De color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz De Aromas de nuestro entorno murciano como las flores cítricas ligadas a fondo de panificación con recuerdos de vainilla y bollería.

Boca Fresca exuberante, dulce y ligeramente amargo.

52041

HAZLOCONVERGÜENZA 75 CL.

15 % Vol.

Variedad: Vermouth Blanco





Amarillo, pálido
Vainilla, mediterráneo
Enula campana, ajenojo

Yellow, pale
Vanilla, mediterranean
Enula campana, wormwood





Crta. Nacional 344, Km. 57,2
30520, Jumilla, Murcia, España

T: (+34) 968 84 67 05
(+34) 968 78 27 35
F: (+34) 968 84 36 04

salzillo@bodegassalzillo.com
www.bodegassalzillo.com