BodegasSalzillo

CATÁLOGO 2025

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.

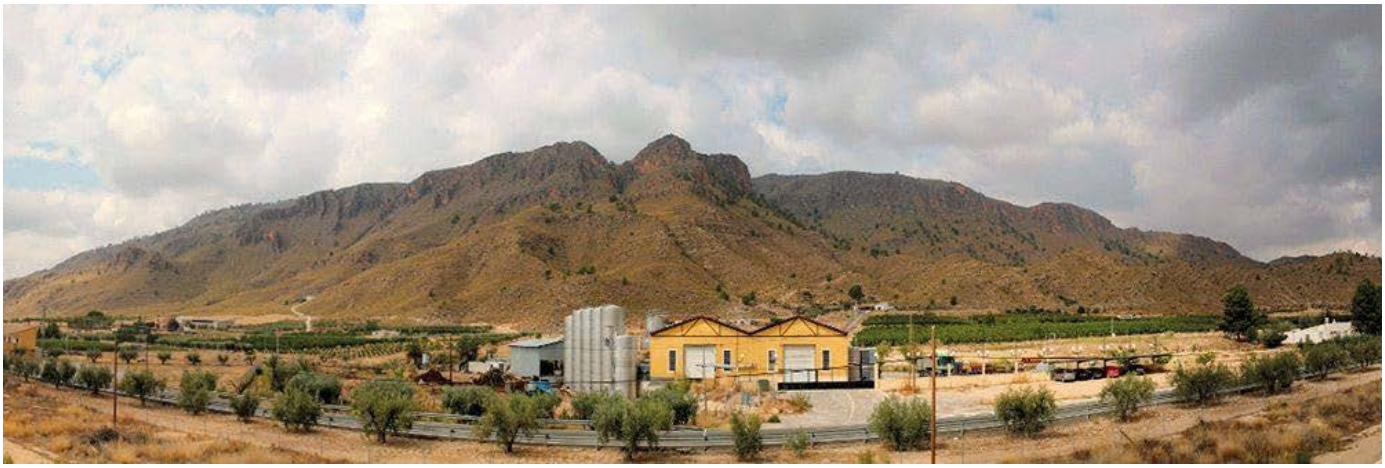
Instalaciones y emplazamiento

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

BodegasSalzillo

Nuestros Vinos

BodegasSalzillo

Hispalis Tinto Monastrell

Hispalis Blanco Macabeo

Hispalis Rosado Monastrell

Zenizate Monastrell 4 Meses

Zenizate Syrah 4 Meses

Zenizate Cabernet Sauvignon 4 Meses

Güertana Sauvignon Blanc

Güertano Monastrell 4 Meses

Matius Blend 12 Meses

Camelot Tinto Dulce

Hazloconvergüenza Vermut Rojo

Hazloconvergúenza Vermut Blanco

Híspalis Tinto Joven

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

HÍSPALIS
TINTO
MONASTRELL

GRADO ALCOHOLICO: 14°
TIPO DE VINO: TINTO JOVEN
VARIEDADES: 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 24ºC.

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

BodegasSalzillo

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Híspalis Blanco Joven

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

BodegasSalzillo

Híspalis Rosado Joven

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

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. Límpido 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 Hispalis 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

BodegasSalzillo

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
HÍSPALIS
TINTO
MONASTRELL

Zenizate Monastrell Roble

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZENIZATE

MONASTRELL 4 MESES

GRADO ALCOHOLICO: 14,5º
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

BodegasSalzillo

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Zenizate Syrah Roble

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

BodegasSalzillo

Zenizate Cabernet Roble

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

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 lichy, 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

BodegasSalzillo

BodegasSalzillo
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
ZENIZATE
CABERNET 4 MESES
ZENIZATE
ZENIZATE

Güertano Monastrell Roble

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

GÜERTANO
Monastrell 4 meses

GRADO ALCOHOLICO: 14,5º
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, carnoso, puro achocolatado y persistente.

52470
GÜERTANO MONASTRELL 4 MESES
75 CL. 14,5% Vol.
Variedad: Monastrell

BodegasSalzillo

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Güertana Sauvignon Blanc

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 2 MESES LIAS
75 CL. 12% Vol.
Variedad: Sauvignon Blanc

BodegasSalzillo

Güertano Monastrell Roble

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

GÜERTANO
Monastrell 4 meses

52473
GÜERTANO 4 MESES 1,5 L
14,5% Vol.
Variedad: Monastrell

52474
GÜERTANO 4 MESES 3 L
14,5% Vol.
Variedad: Monastrell

Formatos MINI 187

52475
GÜERTANO 4 MESES
14,5% Vol.
Variedad: Monastrell

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

52402
HAZLOCONVERGÜENZA 187 ML
15% Vol.
Variedad: Vermouth Rojo

52403
HAZLOCONVERGÜENZA 187 ML
15% Vol.
Variedad: Vermouth Blanco

Matius crianza 12 meses

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

matius

Blend Monastrell, Syrah y Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHOLICO: 14,5°
TIPO DE VINO: TINTO CRIANZA
VARIEDADES: Monastrell 85%, Syrah 10%, Cabernet Sauvignon 5 %
CRIANZA: 12 meses roble francés
VINICULTURA:
Monastrell:

- ALTITUD: 890m
- SUELO: Franco arenosos
- EDAD: Más de 65 años
- CULTIVO: Secano en vaso, producción muy baja
- VENDIMIA: Últimos de Octubre, vendimia manual.

Syrah y Cabernet Sauvignon viticultura en común:

- ALTITUD: 720m
- SUELO: Pardos calizos
- EDAD: Más de 30 años
- CULTIVO: Regadío en espaldera, producción media.
- VENDIMIA: Primeros de septiembre para el syrah y finales para el Cabernet, vendimia manual.

ELABORACIÓN

LAS UVAS SON VINIFICADAS POR SEPARADO Y CRIADO EL VINO DE MANERA INDEPENDIENTE.

- Las uvas son transportadas en envases contenedores de 400 kg.
- Uvas sin despalillar y seguidamente maceradas durante 10 días en depósitos abiertos. Fermantado a no más de 24ºC.
- Finalización de la fermentación maloláctica en Barrica de 225, 300 y 500 L de roble Francés para permanecer durante 12 meses en ella.

CATA

Color Cereza picota con tonos púrpuras, con anillo seductor.
Nariz Presenta gran diversidad aromática, destacando los aromas a fruta madura amalgamados con tonos sutiles especiados y a cacao, madera integradora donde se cede el protagonismo a la tierra y a la uva.
Boca es un vino aterciopelado, redondo, equilibrado y balsámico.

52425
MATIUS BLEND 12 MESES 75 CL. 14,5% Vol.
Variedad: Monastrell, Syrah y Cabernet Sauvignon

Denominación de origen
JUMILLA
M
mativs

Camelot Dulce Monastrell

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

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, 0,5 Kgs 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 maduradas 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 adicción 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 madéricos gracias a su paso por barrica.
Boca Equilibrio entre azúcares y acidez obtenemos un vino exuberante y exquisito con un largo rastro y feliz memoria.

52051
CAMELOT TINTO DULCE
50 CL. 15% Vol.
Variedad: Monastrell

BodegasSalzillo

CAMELOT
Dulce Monastrell
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vermut Rojo Hazloconvergüenza

hazloCONVERGÜENZA
vermutrojo

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 HazloconVergüenza 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, ajenjo, 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

BodegasSalzillo

Marron teja

Calamo, canela

Cardamomo, mineral

Brown roof tile

Quill, cinnamon

Cardamom, mineral

BodegasSalzillo

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 frio con nuestras selección de hierbas secretas heredadas de nuestros antepasados, genera nuestro HazloconVergüenza 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

BodegasSalzillo

Amarillo, pálido

Vainilla, mediterráneo

Enula campana, ajenjo

Yellow, pale

Vanilla, mediterranean

Enula campana, wormwood

BodegasSalzillo

GÜERTANA
Sauvignon Blanc
GÜERTANO
Monastrell 4 meses

BodegasSalzillo

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