BODEGA

GRUPO®

6

WINES

SINCE 2017

"VINOS únicos"

"VINOS diferentes"

"CULTURA del vino"

www.bodegagrupo6.com

bodegagrupo6@hotmail.com

655 961 021 / 606 135 196

# Quienes Somos

**Somos un equipo MULTIDISCIPLINAR**

**de emprendedores unidos en torno a una pasión: el VINO.**

Valérie Durand- **(Asesoras Enológicas)**

Elena Pacheco **(Asesoras Enológicas)**

Juan José Cuenca **(Técnico y Seguridad Alimentaria)**

Juan Zaragoza **(Técnico y Marketing)**

José Manuel Veiga **(Análisis Instrumental)**

Javier Martínez **(Relaciones Comerciales)**

Francisco José Guirao **(Comunicación)**

Roberto Cardenas **(Finanzas)**

# Quienes Somos

**Bodega grupo 6** es una micro-bodega experimental que nace con el objetivo de analizar la adaptación de algunas de las variedades tintas autóctonas y foráneas plantadas en Jumilla.

La bodega esta compuesta por:

-2 depósitos de 1.000L
-2 depósitos de 2.000L
-2 depósito 500L
-6 barricas 225L

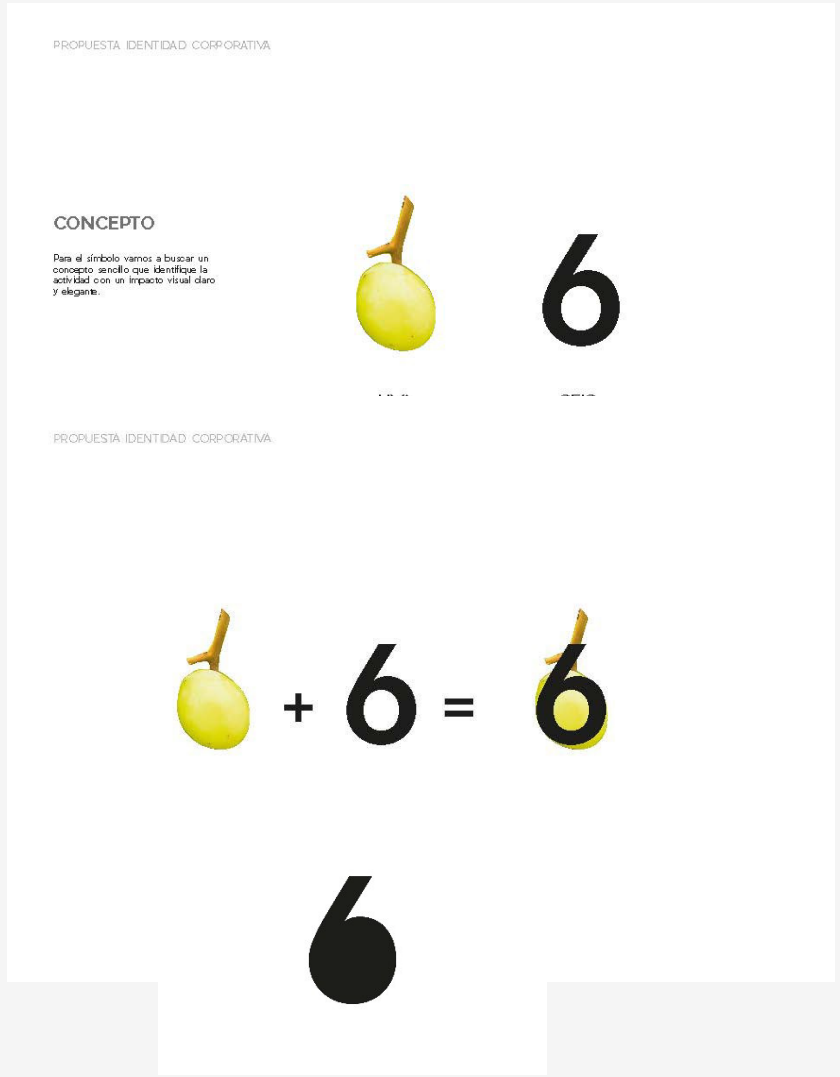
Parte común: despalilladora-estrujadora, prensa, sinfines y bomba. Embotellar

# Objetivos

- Aportar savia nueva a este tradicional sector que ya está sufriendo una profunda transformación en todos sus ámbitos.

- Transmitir una imagen **moderna**, **innovadora**, **fresca**, pero siempre con un profundo respeto a las tradiciones vinícolas.

- Transmitir una imagen diferenciadora, que cuída la imagen de sus vinos, su calidad y su diseño innovador.



# Nuestros VINOS

## Por qué La Última y La Primera

LA ÚLTIMA

La Primera

# Nuestro Maravilloso VINO “LA ÚLTIMA”

**CRIANZA 3 MESES**

LA ÚLTIMA

**Añada 2016:** 1.500 botellas (edición limitada)
**Añada 2017:** 10.000 botellas
**Añada 2018:** 15.000 botellas
**Añada 2019:** 15.000-30.000 botellas
**Añada 2022:** 2.000 botellas

# Nuestro Maravilloso VINO “LA ÚLTIMA”

## MULTIVARIETAL

1. *MONASTRELL*
2. *SHYRAH*
3. *CABERNET SAUVIGNON*

# Características del VINO “LA ÚLTIMA”

**GRADUACIÓN / GRADUATION**

Alcohol: 13,5%

**CRIANZA 3MESES**

**TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA / OPTIMA SERVICE TEMPERATURE**

Entre 16ºC y 18ºC

**VARIETALES / VARIETIES**

Monstrell 66,7%
Syrah 31,1%
Cabernet Sauvignon 2,2%

# Características del VINO “LA ÚLTIMA”

BODEGA GRUPO 6 WINES SINCE 2017

# Características del VINO “LA ÚLTIMA”

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN / ORIGIN APPELATION:**

Denominación de Origen Protegida Jumilla

Crianza en Barrica Francesa

**MARIDAJE / Best served with**

Perfecto acompañante de sabrosas carnes rojas y blancas, asados, embutidos, quesos, guisos, pasta y verduras a la plancha. Excelente con carne y pescado a la parrilla.

# NOTAS DE CATA del VINO “LA ÚLTIMA”

## NOTAS DE CATA

*Vista*:

***Rojo granate*** **con reflejos violáceos con buena intensidad colorante.**

# NOTAS DE CATA del VINO “LA ÚLTIMA”

## NOTAS DE CATA

### Nariz

***Aromas*** **de frutas negras bien maduras propias del clima y del terruño del que proceden, junto a notas de tostados y maderas finas propias de la crianza en barrica de roble francés.**

# NOTAS DE CATA del VINO “LA ÚLTIMA”

## NOTAS DE CATA

### Boca

***Tanino*** **sabroso que le aporta un cuerpo medio. *Buena persistencia* en boca. Equilibrado**

# VINO “LA PRIMERA

## CRIANZA 12 MESES

La Primera

**Añada 2016:** 1.200 botellas (edición limitada)

# VINO "LA PRIMERA

## MULTIVARIETAL

1. *CABERNET SAUVIGNON*
2. *MONASTRELL*
3. *SHYRAH*

**Este vino ha sido elaborado con una crianza de doce meses en barrica nueva de roble francés, la mezcla de estas tres variedades hacen de este un vino especial, diferente.**
**Su inconfundible sabor hará que recuerdes siempre la primera vez.**

# VINO “LA PRIMERA

**CRIANZA 12 MESES**

**GRADUACIÓN**
Alcohol: 14,5%

**TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA**
Entre 16ºC y 18ºC

**MARIDAJE**
Perfecto acompañante carnes rojas y blancas, asados, embutidos, quesos, guisos, pasta y verduras a la plancha. Excelente con todo tipo de pescados. Se recomienda degustar tranquilamente y apreciar su evolución durante el maridaje.

# NOTAS DE CATA VINO "PRIMERA

## NOTAS DE CATA

*Vista*: ***Rojo picota intenso con buena intensidad.***

Nariz: ***Aromas ahumados, junto a notas especiadas, pimienta, clavo, café, propias de la crianza en barrica nueva de roble francés.***

Boca: ***Tanino suave y agradable, que le aporta elegancia. Buena persistencia en boca.***

# PREMIOS del VINO “LA ÚLTIMA”

# Nuestro vino blanco“LA ÚLTIMA VERDEJO”

**Añada 2019:** 1.500 botellas (edición limitada)
**Añada 2021:** 2.000 botellas

# Nuestro vino blanco“LA ÚLTIMA VERDEJO”

## MONOVARIETAL

- *100%*
- *VERDEJO*

# Nuestro vino blanco“LA ÚLTIMA VERDEJO”

**GRADUACIÓN**

Alcohol: 12,5%

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA**

Entre 8ºC y 10ºC

**MARIDAJE**

Perfecto acompañante con todo tipo de pescados, mariscos, sepia, pulpo, calamar, carnes blancas, quesos, ahumados (anchoas y bacalao), todo tipo de arroces y pastas, ensaladas y sushi. Se recomienda degustar tranquilamente y apreciar su evolución durante el maridaje.

# Características del VINO “LA ÚLTIMA”

**Vino blanco** elaborado de forma monovarietal con la variedad **“Verdejo”** procedente viñedos del pago de “Valdelamoza” en el término municipal de Rueda.

**Siguiendo las tradiciones** en viticultura se ha adecuando esta variedad al cultivo de la misma en espaldera, mejorando así una mayor fertilidad de la misma y realizando la vendimia de forma mecánica y nocturna consiguiendo que la uva llegue fría al lagar conservando íntegro su potencial aromático.

**El equipo de elaboración** dispone de la más alta tecnología para que el mosto no pierda ni un ápice de su carácter varietal, con una maceración pelicular con los hollejos en frío a 6ºC para extraer la secuencia aromática del Verdejo durante ocho horas la fermentación alcohólica se realiza y respetando los rigurosos controles de calidad de cada proceso.

# NOTAS DE CATA del VINO "LA ÚLTIMA"

## NOTAS DE CATA

**FASE VISUAL:**

Los colores amarillo-verdosos ensalzan los destellos de su luminosidad.

**FASE OLFATIVA:**

La nariz fresca, fragante, una confitura de frutas verdes, los cítricos, algo de papaya acariciados por el recuerdo de alguna flor blanca de acacia.

**FASE GUSTATIVA**

La identidad varietal se la da el suelo, y la variedad, siempre acompañado del entorno donde se cultivó, destaca la frutosidad del conjunto del vino en la boca, el carácter glicérico que le aporta volumen, y el final amargo que hace más pronunciado y sabroso su sabor.

# “LA ÚLTIMA” y “LA PRIMERA” vinos Internacionales

1. **Por su buena estructura y adaptación a todo tipo de paladares.**

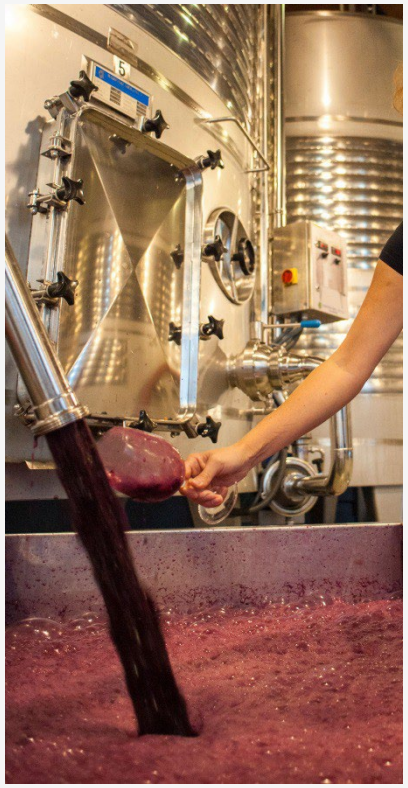
2. **Por la variedad de sus uvas, adaptación a las diferentes culturas**

3. **Por su personalidad, evolución y equilibrio.**

# VINOS EQUILIBRADOS

# “LA ÚLTIMA” y “LA PRIMERA” vinos Internacionales

# FORMACIÓN-ELABORACIÓN E INSTALACIONES



# EVENTOS “BODEGA GRUPO 6”

# EVENTOS "BODEGA GRUPO 6"

# PRENSA “BODEGA GRUPO 6”

especial Feria Gastrovin | SÁBADO, 1 DE SEPTIEMBRE, 2018

## ‘La Última’ llega pisando fuerte en el mundo del vino

▶ Bodega Grupo 6 lleva esta noche a Gastrovin un vino moderno elaborado con cuatro variedades de uva en el que se equilibran frescuras, aromas afrutados, volumen y persistencia en boca

L. O.

■ Bodega Grupo 6 está formado por un equipo multidisciplinar de emprendedores unidos en torno a una pasión: el vino. Se trata de Valérie Durand (enóloga), Juan José Cuenca (Calidad y Seguridad Alimentaria), Juan Zaragoza (Operaciones y Marketing), José Manuel Veiga (Análisis Instrumental), Javier Martínez (Relaciones Comerciales), Francisco José Guirao (Comunicación) y Roberto Cárdenas (Finanzas).

Este es el primer año que la bodega participa en Gastrovin, donde hoy presenta su vino tinto **‘La Última’**, una apuesta innovadora con D.O. de Jumilla, basado en la expresión de la fusión de cuatro uvas de las sierras del Carche, Santa Ana y el Buey.

Bodega Grupo 6 está compuesto por un equipo multidisciplinar que siempre ha estado vinculado profesionalmente al mundo del vino, «todos tenemos ese carácter emprendedor que es necesario para los negocios, la experiencia acumulada de cada uno de nosotros y contar con la enóloga Valerie Durand, fue lo que nos animó a crear Bodega Grupo 6».

Comienzan este proyecto «con mucha ilusión pero con los pies en la tierra. Somos conscientes de la gran competencia del sector y el buen trabajo que en este momento se está haciendo». Desde Bodega Grupo 6 lo que siempre han tenido claro, es que su vino debe ser de gran calidad y con una visión internacional.

Se muestran optimistas de cara al futuro debido al creciente interés de los consumidores por el vino **‘La Última’**. «Vamos a seguir trabajando para fortalecernos en el mercado nacional, así como iniciar posibles colaboraciones para su exportación en breve. Por otro lado, estamos con el diseño de un nuevo vino tinto que en breve podremos desvelar, con el objetivo de ampliar al consumidor una gama de vinos ‘La Última’ de gran calidad.

La puesta en marcha del proyecto se inició con una prueba piloto de tan solo 1.500 botellas correspondientes a la añada de 2016. La sorpresa fue que en menos de 2 meses se agotó creando una demanda por los consumidores que les llevó a dar el paso definitivo para que el proyecto se llevará acabo tal y como tenían previsto. En este momento tienen en el mercado la añada de 2017, «que es excelente, con una producción de 10.000 botellas, y vistas a la vendimia de este año 2018. Las expectativas son muy buenas».

**‘La Última’ está teniendo una acogida excelente, en apenas dos meses se agotaron todas las botellas de la producción.**

El comportamiento evolutivo de este vino es excelente en aromas, color y sabor

Para la venta del vino cuentan con las empresas Distribuciones Integradas López Tortosa para Murcia, Discecar para toda la comarca de Cartagena, así como Codas Alimentación.

El vino **‘La Última’** es un conjunto de 4 variedades complementarias: Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Se ha decidido mezclar estas 4 variedades para realizar un conjunto moderno, muy equilibrado. «La Monastrell nos da notas balsámicas y especiadas, la Syrah aporta mucha fruta roja, el Cabernet Sauvignon fruta negra y estructura, el Petit Verdot, aromas mentolados junto con a una frescura y una taninidad que terminan de estructurar el vino». Una vez ensamblado, el conjunto ha tenido un contacto con la madera de unos 3 meses, «para que las variedades terminen de ensamblarse y conferirle aún más complejidad con notas avainilladas y taninos propios de la madera». El potencial aromático de este vino, junto con un buen trabajo en los taninos, y la estructura del vino obtenido con la mezcla de estas 4 variedades, lo convierte en un vino moderno de gran calidad, donde se equilibran frescura, aromas afrutados, volumen y persistencia en boca.

Este vino es perfecto para cualquier plato. Su comportamiento evolutivo es excelente desde el primer momento que se vierte en la copa hasta pasados 5 minutos que va evolucionando en aromas, color, sabor...

Bodega Grupo 6 recomienda a los visitantes de Gastrovin, «experimentar, disfrutar y compartir, son tres claves que alimentan la afición sobre el vino. Que en la Feria Gastrovin podrán catar nuestro vino **‘La Última’** porque estamos seguros que tanto a consumidores e iniciadores en el vino, así como aquellos que no son de vino, pruebe a sumergirse en este mundo maravilloso y fascinante de la cultura del vino. Les animamos a que nos visiten porque les fascinará».

**PROGRAMA DE HOY**

**21.30 horas:** Degustación de Bodegas Grupo 6
**22 horas:** Taller realizado por Productos Craleo.
**22.30 horas:** Degustación de Productos Craleo.
**22.45 horas:** Sorteo de regalos y productos de la Feria
**23.00 horas:** Degustación de productos y vinos de Bodegas Arlovem

Por **11 euros** 3 tapas + 3 vinos + 1 cerveza + 1 comodín + 1 rasca


LaOpinión | 13

MURCIA 2018

Gastrovin

XVI Feria del Vino y de la Gastronomía /
Huertos del Malecón

ESTRELLA DE LEVANTE

JUAN GIL BODEGAS FAMILIARES

salzillo tea and coffee

BODEGAS CARCHELO

Fripozo

BODEGA GRUPO 6 WINES

La Última

MEDIO OFICIAL LaOpinión


MURCIA DIARIO — La referencia digital de los que to
Lunes, 28 de Octubre de 2019

Secciones | Más contenidos | Buscar | Compartir

Redacción | Seguir

Sábado, 24 de Marzo de 2018

LANZAMIENTO

## Bodega Grupo 6 lanza 'La Última', una apuesta innovadora con DO de Jumilla

Un vino multivarietal en el que la firma abre una nueva era enológica basada en la expresión de la fusión de cuatro uvas de las sierras del Carche, Santa Ana y el Buey

**Bodega Grupo 6** lanza el vino “La Última”, una apuesta innovadora con **DO de Jumilla**. Un vino multivarietal en el que la firma abre una nueva era enológica basada en la expresión de la fusión de **cuatro uvas de las sierras del Carche, Santa Ana y el Buey.**

Bodega Grupo 6, es una empresa joven con una visión emprendedora y que acaba de lanzar al mercado su primer vino tinto, La Última, con lo que la compañía abre una nueva era enológica liderada por la enóloga Valérie Duron y basada en el respeto por la tierra. Se trata de un vino auténtico elaborado con cuatro variedades autóctonas de la **DOP Jumilla,** y que a su vez incluyen innovación y juventud, tanto en el vino como en el diseño de su packaging.

# EVENTOS "BODEGA GRUPO 6"

BODEGA GRUPO 6 WINES SINCE 2017

«El que un buen vino bebe, a beberlo vuelve».

## Dónde encontrarnos

La sede principal de Bodega Grupo 6, se encuentra ubicada en Murcia. Avenida Alfonso X, 11-Entresuelo, 30008. Murcia (España).

Instalaciones industriales (bodega) están ubicadas en Jumilla-Murcia

www.bodegagrupo6.com