



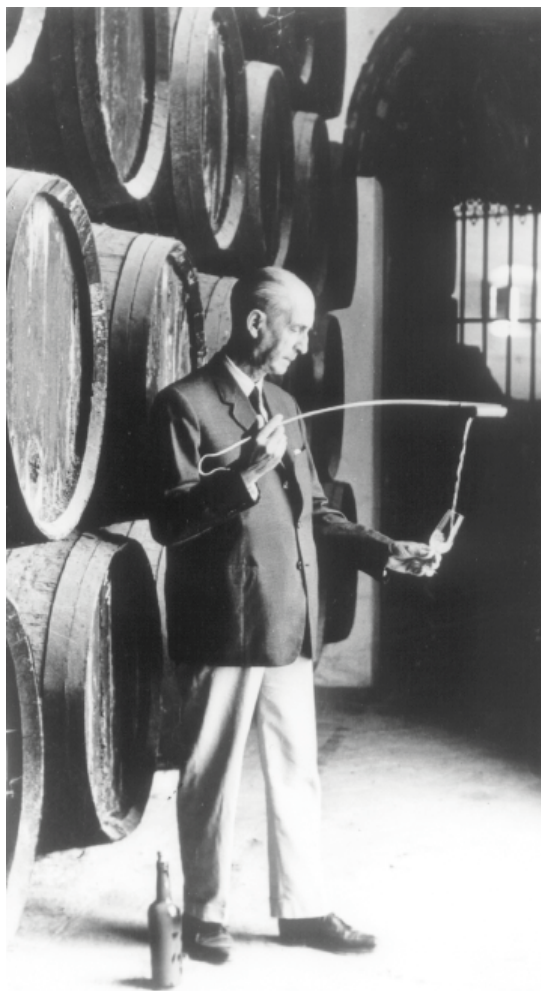
Góngora

BODEGAS
est. 1682



VILLANUEVA DEL ARISCAL

- SEVILLA -



UN PASADO LLENO DE FUTURO

En la Vergentum romana, zona rica en el cultivo de la vid y el olivo desde tiempos del imperio, se instala en 1682 José de Góngora y Arando .

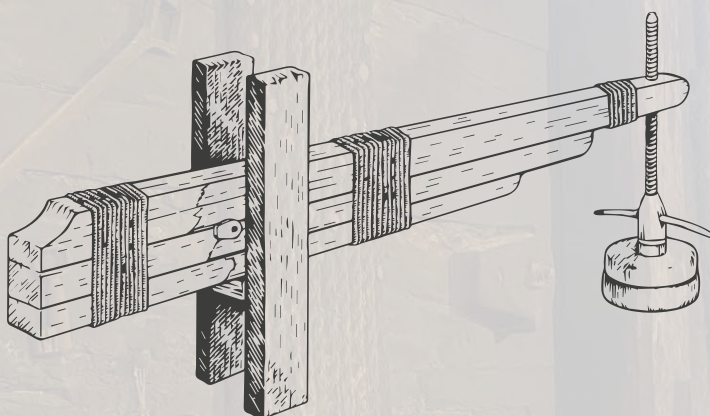
Adquiere la Hacienda de San Rafael y funda la bodega con el privilegio de entrada de vinos al puerto de Sevilla, entonces Puerto de Indias.

Así nace la segunda bodega más antigua de España, la doceava a nivel mundial, imbrincada en el desarrollo comercial y financiero de Sevilla.





NUESTRA PRENSA DE HUSILLO Y QUITAL



Aún hoy, tras casi quinientos años, ya que la fecha de puesta en marcha de la prensa de vino, es incluso anterior a la fundación de la bodega, esta joya sigue en funcionamiento, declarada Bien de Interés Cultural, como testimonio de la tradición artesanal que la familia siempre ha querido mantener y hacer su seña de identidad. Quince toneladas de pino de flandes, talado en la última luna llena antes de solsticio de invierno, elaboran la uva desde tiempos inmemoriales a la vez que aún suda sangre en forma de resina.



NUESTROS VINOS

BLANCOS



SEÑORÍO DE
HELICHE

EDICIONES LIMITADAS
DE SEÑORIO DE HELICHE



SERIE GITANA



SERIE SEVILLA



MARDELUCES



MARQUÉS
DE ELICHE



GUACHILIFÚ

AROMATIZADOS



VERMOUTH YRIARTE



ORANGE



CHOCOA

NUESTROS VINOS



PATA DE HIERRO
FINO



LA ESPERANZA
AMONTILLADO



LA EUSEBIA
OLOROSO



CATALINA
CREAM



EL AMERICANO
PALO CORTADO



LAS SUERTES
PEDRO XIMENEZ

SEÑORIO DE HELICHE

IDENTIDAD

Vino blanco joven semiseco.

UVA

90% Garrido Fino - 10% Moscatel.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido, brillante y transparente. Muy afrutado con un equilibrado dulzor, procedente de los azúcares naturales de la uva. Muy agradable al paladar, es ligero y suave, con grandes recuerdos de aromas frutales.

RECOMENDACIONES

Acompañante perfecto de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón y el queso. Ideal para disfrutar con arroces, mariscos y pescados es perfecto para comida asiática.

Servir frío entre 6 y 8°

Graduación 12°



MARDELUCES

IDENTIDAD

Vino blanco Verdejo

UVA

100% Verdejo.

NOTAS DE CATA

Visualmente de color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz es de aromas intensos a frutas tropicales sobre un fondo floral. En boca es suave y fresco, con una acidez compensada aportando mucho frescor.

RECOMENDACIONES

Ideal con pasta, verduras salteadas, pescados y quesos.

Servir frío a una temperatura recomendada entre 7º-10º

Graduación 13%



MARQUÉS DE ELICHE

IDENTIDAD

Vino blanco joven seco.

UVA

Verdejo.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdosos, limpio y brillante. En nariz destacan sus notas a fruta tropical, al igual que notas vegetales balsámicas. En el paladar vuelven a aparecer matices cítricos y notas florales.

RECOMENDACIONES

Por su ligereza y frescor, acompaña perfectamente pescados, mariscos, arroces y quesos frescos. Es un vino 100% de barra.

Servir muy frío, de 6 a 8°

Graduación 11,5°



GUACHILIFÜ

IDENTIDAD

Vino blanco joven, muy refrescante ideal para tomar a cualquier hora.

UVA

Verdejo.

NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante de color amarillo pálido. Aroma de frutas cítricas con notas tropicales, como la piña y el maracuyá. Es un vino fresco y aromático.

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar postres, aperitivos de todo tipo así como perfecto acompañante para frutas. En copa con hielo y unas hojas de hierbabuena se transforma en un refresco irresistible, a cualquier hora, ¡te sorprenderá!

Servir frío a una temperatura recomendada entre 6 y 8°

Graduación 5,5°



VERMOUTH YRIARTE

IDENTIDAD

Vermouth rojo elaborado con vino de la mejor calidad y una combinación de hierbas cuidadosamente seleccionadas, que le otorgan su característico aroma y sabor amargo.

UVA

Garrido Fino y Pedro Ximénez.

NOTAS DE CATA

De color caoba oscuro con reflejos dorados. En nariz se perciben delicados aromas tostados, notas cítricas de naranja y un fondo de suave caramelo.

La entrada en boca es ligera y elegante, de agradable textura y con el equilibrio perfecto entre las notas dulces y las especiadas.

RECOMENDACIONES

Es ideal para el aperitivo, con hielo y piel de naranja o con la clásica aceituna y toque de sifón. Marida a la perfección con patatas, encurtidos, quesos y conservas de pescado. Compañero perfecto para el tapeo e incluso en los postres.

Por su versatilidad puede formar parte de numerosos cócteles como los afamados Negroni o Manhattan, entre otros.

Servir frío a una temperatura recomendada entre 6 y 8°

Graduación 14,5°



ORANGE

IDENTIDAD

Vino oloroso dulce elaborado según el sistema de criaderas y soleras entre 6-8 años en contacto con las pieles amargas de las naranjas de Sevilla deshidratadas al sol.

UVA

Garrido Fino y Moscatel.

NOTAS DE CATA

De color ámbar oscuro con ribetes yodados, posee un peculiar aroma dulzón con recuerdos a naranja amarga de Sevilla, con sabor suave y equilibrado.

RECOMENDACIONES

Perfecto con chocolate y todo tipo de postres, es ideal para acompañar foie, jamón y quesos. Es muy recomendable para tomar como licor de sobremesa.

Muy agradable muy frío o en copa balón sobre rocas de hielo.

Graduación 15°



CHOCOA

IDENTIDAD

Vino oloroso dulce, envejecido en botas de roble americano según el sistema de criaderas y soleiras unos 10 años, y con aroma y sabor a chocolate negro de la mejor calidad.

UVA

Garrido Fino y Pedro Ximénez.

NOTAS DE CATA

De color caoba oscuro, posee un peculiar aroma a dulce Pedro Ximénez con grandes recuerdos a chocolate negro. De sabor suave y equilibrado con notas dulces de Pedro Ximénez y cierto amargor procedente del chocolate.

RECOMENDACIONES

Acompañando a foies y quesos así como todo tipo de postres.

Muy agradable en copa balón sobre rocas de hielo.

Graduación 15°



PATA DE HIERRO

IDENTIDAD

Vino fino con crianza biológica bajo velo de flor, durante 5 años en botas de roble americano según el sistema de soleras y criaderas.

UVA

Garrido Fino

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo de reflejos dorados, posee un aroma salino, con un paso en boca delicado, punzante e intenso y muy seco, con ciertos toques de panadería procedentes de las levaduras de la crianza biológica bajo velo, de flor y recuerdos a frutos secos tipo almendras.

Consumo: Servir frío a una temperatura recomendada entre 8º y 10º

RECOMENDACIONES

Es un perfecto aperitivo para tomar frío, ideal con tapas como jamón ibérico, queso y chacinas o acompañando a pescados y mariscos.

Graduación 15º



LA ESPERANZA

IDENTIDAD

Vino amontillado con crianza biológica bajo velo de flor en botas de roble americano según el sistema de soleras y criaderas durante 5 años. Luego permanece al menos otros tres años mas envejeciendo con crianza oxidativa hasta alcanzar su característico color ámbar.

UVA

Garrido fino

NOTAS DE CATA

De color ámbar anaranjado, posee un aroma limpio, algo punzante y muy intenso, con recuerdos salinos y yodados. Extremadamente seco en boca, con un ligero bouquet incisivo y toques de frutos secos (avellana) y madera envejada.

Consumo: Servir fresco a una temperatura recomendada entre 12º y 14º

RECOMENDACIONES

Este vino de gran complejidad acompaña perfectamente los aperitivos como quesos curados y una gran variedad de platos como los ahumados, escabeches, carnes blancas, pescado azul y platos especiados. Ideal con verduras como los espárragos o las alcachofas.

Graduación 18º



LA EUSEBIA

IDENTIDAD

Vino oloroso seco envejecido mediante crianza oxidativa con lo que el vino envejece expuesto al oxígeno, dando como resultado un vino muy estructurado y complejo. Envejecido en botas de roble americano según el sistema de soleras y criaderas durante 15 años

UVA

Garrido fino

NOTAS DE CATA

Color caoba, tendiendo a oscurecerse con el paso de los años. Muy aromático con aromas cálidos y potentes, predominando los frutos secos de cáscara como las nueces y los toques provenientes de la madera como el tabaco y las notas tostadas. Paladar potente y redondo, con mucho cuerpo y gran permanencia, con un final seco muy elegante.

Consumo: Servir fresco a una temperatura recomendada entre 12º y 14º

RECOMENDACIONES

Tomar ligeramente fresco como aperitivo o acompañando a todo tipo de quesos curados. En la mesa combina perfectamente con carnes rojas y de caza, así como guisos y estofados. Excepcional con setas.

Graduación 19,5º



CATALINA

IDENTIDAD

Vino cream procedente de la mezcla de las mejores botas de vino oloroso con las mejores botas de vino Pedro Ximénez. El Cream es un vino de mezcla o cabeceo, obtenido a partir de vinos secos de crianza oxidativa, endulzados generalmente con vino Pedro Ximénez. Envejecido en botas de roble americano según el sistema de soleras y criaderas de 7 a 9 años.

UVA

Garrido fino y Pedro Ximenez

NOTAS DE CATA

De color caoba y aspecto untuoso. Destaca su aroma agradable y armónico con notas dulces y tostadas como el turrón y el caramelo. En boca sabroso y suave, con un dulzor equilibrado y recuerdos a las notas típicas del oloroso.

Consumo: Servir frío a una temperatura recomendada entre 10º y 12º, incluso en copa con hielo on the rocks con una rodaja de naranja.

RECOMENDACIONES

Marida perfecto con todo tipo de foies y quesos azules. Es un perfecto vino de postre, ideal para acompañar fruta, repostería o helados.

Graduación 16º





EL AMERICANO

IDENTIDAD

Vino Palo Cortado que comienza con crianza biológica bajo velo de flor durante un tiempo y tras empezar a oxidarse de forma accidental, termina su envejecimiento con crianza oxidativa. Envejecido en botas de roble americano según el sistema de soleras y criaderas.

UVA

Garrido fino

NOTAS DE CATA

De color castaño a caoba, su aroma presenta una gran variedad de matices, conjugándose armónicamente las notas características de amontillados y olorosos como almendras tostadas o nueces y algunas notas cítricas y lácticas de su comienzo como vino fino.

Su paladar es redondo, profundo y voluminoso, muy equilibrado, con tacto suave y duradero.

Consumo: Servir fresco a una temperatura recomendada entre 12º y 14º

RECOMENDACIONES

Ideal para una lenta degustación como “vino de meditación”. Puede acompañar frutos secos y quesos curados, y platos de caza y carnes rojas y gelatinosas, como el rabo de toro y la carrillada.

Graduación 19,5º



LAS 9 SUERTES

IDENTIDAD

Vino Pedro Ximenex, para este vino hemos seleccionado las históricas botas de P.X., que hemos ido refrescando año tras año siempre con mosto procedente de uvas Pedro Ximénez. La vejez media de este vino es de unos 8 años, lo que lo convierte en un P.X. relativamente joven y muy fácil de beber. Envejecido en botas de roble americano según el sistema de soleras y criaderas.

UVA

Pedro Ximenez

NOTAS DE CATA

De color caoba oscuro muy denso. Aroma intenso con grandes recuerdos a pasas e higos. Es untuoso, suave y delicado con un sabor dulce aterciopelado y un final muy largo y sabroso.

Consumo: Servir fresco a una temperatura recomendada entre 12º y 14º

RECOMENDACIONES

Marida perfecto con todo tipo de postres, especialmente aquellos a base de chocolate ligeramente amargo, así como con los quesos azules de gran intensidad, como el cabrales o el roquefort.

Graduación 15º



VINAGRE DE VINO AÑEJO

IDENTIDAD

Vinagre especial envejecido en botas de roble americano dando como resultado un producto único procedente de vino, envejecido con un mimo a lo largo del tiempo, y que resulta perfecto para cualquier elaboración.

UVA

Garrido Fino.

NOTAS DE CATA

Un vinagre de un maravilloso color caoba, bañado de tonos ambarinos y una intensidad adecuada a su largo envejecimiento. Nariz: En sus aromas acéticos pueden detectarse notas vínicas y especias, lo que lo hace especialmente sugerente.

RECOMENDACIONES

Es ideal para ensaladas de todo tipo, adobos y aderezos. Su suavidad y untuosidad lo hacen inconfundible.

Acidez 7º





Góngora.

BODEGAS

est. 1682

C/ STMO. CRISTO DE LA VERA CRUZ, 59
41808 VILLANUEVA DEL ARISCAL,
SEVILLE, SPAIN.

Teléfono: +34 954 113 700
info@bodegasgongora.com

