

B O D E G A
DELGADO ZULETA
DESDE 1744

BODEGA
DELGADO ZULETA
DESDE 1744



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

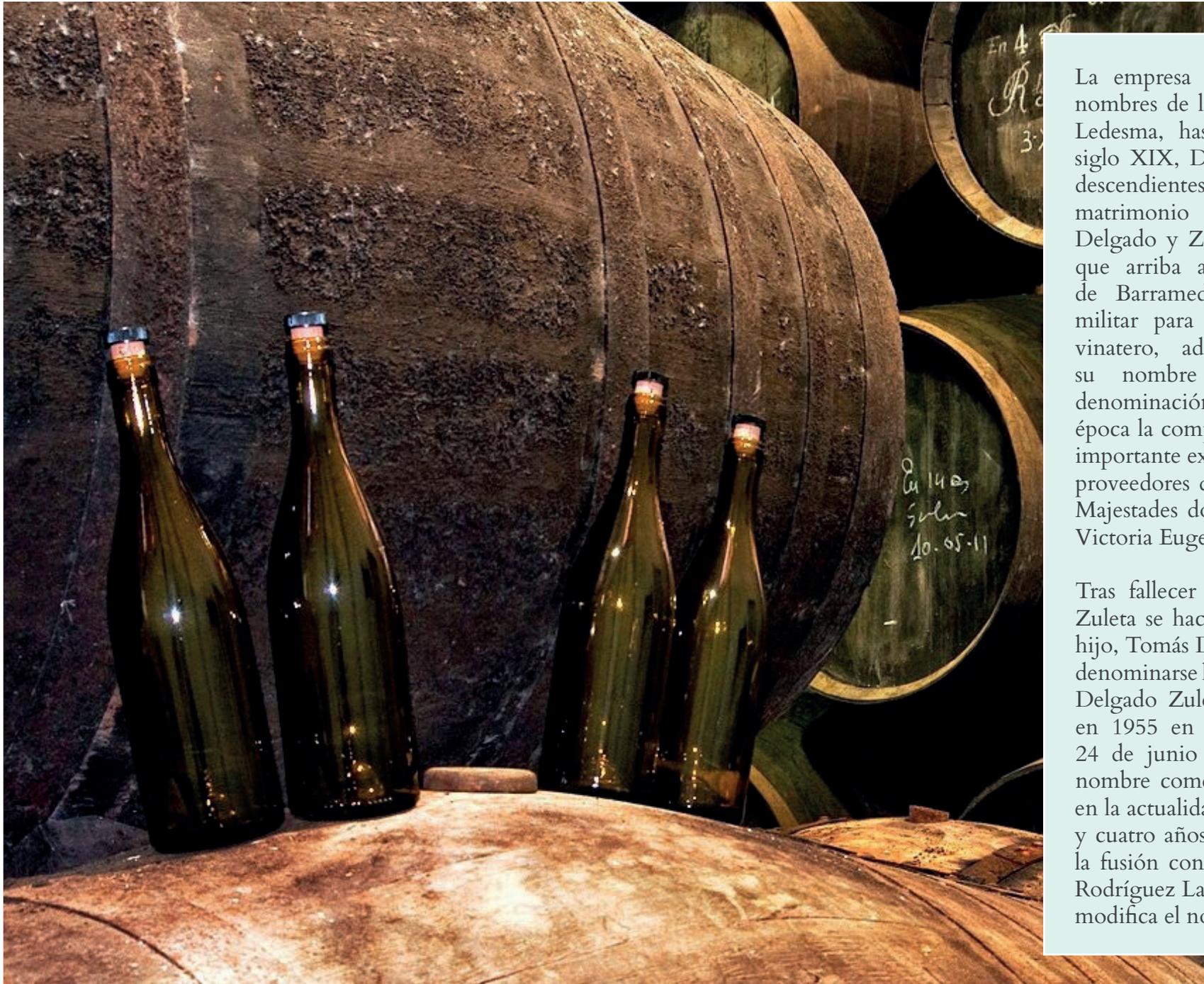
1-34 33%

DE ESTAS SOLERAS
DE "*LA GOYA*" SE EXTRAJO
LA MANZANILLA QUE FUE
SERVIDA EN LA BODA DE SS.AA.RR.
LOS PRINCIPES DE ASTURIAS,
CELEBRADA EN MADRID EL
22 DE MAYO DE 2004



01 HISTORIA

Delgado Zuleta es la bodega más antigua del Marco de Jerez. Según se recoge en diferentes documentos de su archivo, sus orígenes se remontan al siglo XVIII, perteneciendo el legajo más antiguo encontrado en el amplio archivo de la empresa a 1719. Es en 1744 cuando el Cargador a Indias, Caballero de la Orden de Calatrava y Regidor Perpetuo de Sanlúcar, don Francisco Gil de Ledesma y Sotomayor, inicia la actividad de esta empresa vinatera, y cuatro años más tarde presenta ante el Cabildo de Sanlúcar un proyecto para el establecimiento de una compañía sanluqueña dedicada al comercio con América.



La empresa se mantiene con los nombres de los sucesores de Gil de Ledesma, hasta que a finales del siglo XIX, Dolores Ñudi, una de sus descendientes directas, contrae matrimonio con don José María Delgado y Zuleta, marino de guerra que arriba al puerto de Sanlúcar de Barrameda y deja su carrera militar para ocuparse del negocio vinatero, adoptando la empresa su nombre y apellidos como denominación mercantil. En esa época la compañía experimenta una importante expansión, llegando a ser proveedores de la Real Casa de Sus Majestades don Alfonso XIII y doña Victoria Eugenia.

Tras fallecer José María Delgado y Zuleta se hace cargo del negocio su hijo, Tomás Delgado Ñudi, pasando a denominarse la empresa “Hijo de José Delgado Zuleta S.L.”, convirtiéndose en 1955 en Sociedad Anónima. El 24 de junio de 1974 se adopta el nombre comercial que se mantiene en la actualidad: Delgado Zuleta S.A., y cuatro años más tarde se produce la fusión con la bodega sanluqueña Rodríguez La-Cave S.A., si bien no se modifica el nombre de la sociedad.



02 VINOS

Sumérgete el mágico mundo de los vinos generosos, su amplia historia, su singular y misterioso método de elaboración, sus particulares costumbres y tradiciones y hasta su léxico único. Todo es diferente en nuestros vinos, una experiencia imprescindible



LA GOYA

Emblema de la casa, una de las manzanillas más reconocidas en todo el mundo. Impecable, versátil y siempre apetecible. Su nombre se remonta a 1918, de la famosa cupletista y bailaora de la época Aurora Mañanos Jauffré, más conocida como “La Goya”.

FICHA TÉCNICA

Vino de crianza biológica bajo velo de flor, con levaduras autóctonas seleccionadas a lo largo de los años. De la variedad palomino 100%, esta manzanilla tiene unos 7 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas, y envejece en botas de roble americano recuperadas a lo largo del camino de esta bodega centenaria. Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botellas de 75 cl y 37,5 cl.

NOTA DE CATA

De color amarillo dorado pálido, limpio y brillante. En nariz presenta un perfil fino e intenso, con matices propios de la crianza biológica. Destacan, entre otros, los aromas a almendra tostada, a cáscaras de cítricos y a camomila. En boca es ligera, seca y muy suave al paladar. Sobresale por su persistencia y su untuosidad. Sin duda, una manzanilla al límite de su crianza, de ahí el nombre de “pasada”.

MARIDAJE

Un vino nacido para acompañar todo tipo de manjares salidos del mar, especialmente el marisco y el pescaíto frito. Es perfecta para el aperitivo y es el acompañamiento tradicional de las típicas tapas andaluzas.

RECONOCIMIENTOS

96 puntos Guía Proensa 2015
95 puntos Revista Sobremesa 2017

93 puntos Guía ABC 2015
92 puntos Guía Wine Up 2019
92 puntos Guía Intervinos 2018
92 puntos Guía Intervinos 2016
92 puntos Wine & Spirits 2015
91 puntos Guía Peñín 2019
91 puntos Guía Peñín 2016

91 puntos Guía Xtreme 2016
90 puntos Guía Wine Up 2018
90 puntos WineSpectator 2016
88 puntos Parker (WineAdvocate)
Medalla Oro CIVAS 2019
Medalla de Oro International Wine Awards 2019
Medalla de Oro International WineAwards 2018



LA GOYA EN RAMA MAGNUM

Nuestra manzanilla más universal, en rama y en formato magnum. El emblema de la casa y una de las manzanillas más reconocidas del mundo. Su nombre se remonta a 1918, cuando la famosa cupletista y bailaora de la época Aurora Mañanos Jauffré, más conocida como “La Goya”, permite a la bodega hacer uso de su nombre artístico.

FICHA TÉCNICA

Vino en rama de crianza biológica bajo velo de flor. De la variedad palomino 100%, esta manzanilla tiene unos 8 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas, y envejece en botas de roble americano recuperadas a lo largo del camino de esta bodega centenaria. Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botellas de 150 cl.

NOTA DE CATA

De color oro, brillante y luminoso. En nariz presenta un perfil aromático complejo y muy intenso, con aromas propios de la crianza biológica prolongada, donde destacan los frutos secos, cereales, cítricos y hierbas aromáticas. En boca es seca, sabrosa y untuosa, lo que la hace muy suave

MARIDAJE

Un vino perfecto tanto para el aperitivo como para acompañar durante toda la comida, especialmente con platos de esencia marinera con marisco y pescado como protagonistas.

RECONOCIMIENTOS

- 98 puntos Guía Proensa 2020
- 96 puntos Guía Proensa 2018
- 93 puntos Guía Intervinos 2020
- 93 puntos Guía Peñín 2019
- 92 puntos Guía Wine Up 2018
- 91 puntos Guía Peñín 2017
- Medalla de Plata International Wine Challenge 2019
- Medalla Gran Oro CIVAS 2017
- Medalla de Oro International Wine Challenge 2015



GOYA XL

La más alta de la gama, una manzanilla monumental. Un sorbo de historia viva de nuestros vinos. Reposada, extraída de la exclusiva solera reservada de La Goya, cuyas raíces proceden de un antiguo casco de bodega subterráneo situado junto a Bajo de Guía, al que iban a parar los mejores mostos para su cuidado y prolongado envejecimiento, destinados a la reserva privada de los propietarios. Vino muy exclusivo, no disponible en todo momento, ya que solo se embotella, de manera limitada, cuando se dan una serie de circunstancias excepcionales.

NOTA DE CATA

Manzanilla asentada, larga, persistente y madura, al más puro estilo tradicional sanluqueño. Color oro intenso, limpio y brillante. En nariz se aprecian las notas punzantes equilibradas, a cereal tostado, cáscara de cítricos y balsámicos. En boca es seca, fresca, suave, cremosa, muy persistente, sabrosa y con connotaciones marinas, recuerdos a aceitunas, notas lácticas y frutos secos tostados.

RECONOCIMIENTOS

- 97 puntos Guía Proensa 2018
- 95 puntos Revista Gourmets 2018
- 94 puntos Guía ABC 2020
- 94 puntos Guía Intervinos 2020
- 94 puntos Guía Peñín 2017
- 94 puntos Guía Proensa 2015
- 93 puntos Guía Wine Up 2019
- 93 puntos Guía ABC 2016
- 93 puntos Guía Xtreme 2016
- 93 puntos Parker (Wine Advocate)
- Medalla Oro CIVAS 2019
- Mejor manzanilla International Wine Challenge 2016
- Medalla de Oro International Wine Challenge 2016
- Medalla Gran Oro CIVAS 2016
- Medalla de Oro International Wine Challenge 2014





BARBIANA

Barbiانا es una manzanilla pasada, procedente de soleras seleccionadas de la casa Rodríguez La-Cave, bodega tradicional, de leyenda, con la que se fusiona Delgado Zuleta en el año 1978. La más pura manzanilla sanluqueña, elaborada con la máxima franqueza y respetando métodos ancestrales. Autenticidad, territorio, identidad.

FICHA TÉCNICA

Vino de crianza biológica bajo velo de flor, de la variedad palomino 100%, con unos 5 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas en botas de roble americano. Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botellas de 37,5 y 75 cl.

NOTA DE CATA

De color amarillo dorado y aspecto limpio y luminoso. En nariz presenta un perfil intenso, con aromas propios de la crianza biológica como las almendras y los cítricos, además de ciertas notas a amontillado. En boca es seca, sabrosa y muy suave al paladar.

MARIDAJE

Gran manzanilla para acompañar la cocina marinera, como arroces o guisos de pescado y marisco. Junto a un buen jamón ibérico puede ser el aperitivo perfecto.

RECONOCIMIENTOS

93 puntos Revista Gourmets 2015
 92 puntos Guía Peñín 2019
 90 puntos Parker (WineAdvocate)
 Medalla de Oro International Wine Awards 2019
 Medalla de Oro Sommelier Wine Awards 2018
 Medalla de Oro International Wine Challenge



BARBIANA EN RAMA MAGNUM

Manzanilla en rama procedente de soleras seleccionadas de la casa Rodríguez La-Cave, histórica bodega con la que se fusiona Delgado Zuleta en el año 1978. Manzanilla puramente sanluqueña elaborada respetando métodos ancestrales.

FICHA TÉCNICA

Vino en rama de crianza biológica bajo velo de flor. De la variedad palomino 100%, esta manzanilla tiene unos 8 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas, y envejece en botas de roble americano recuperadas a lo largo del camino de esta bodega centenaria. Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botellas de 150 cl.

NOTA DE CATA

De color oro, brillante y luminoso. En nariz presenta un perfil aromático complejo y muy intenso, con aromas propios de la crianza biológica prolongada, donde destacan los frutos secos, cereales, cítricos y hierbas aromáticas. En boca es seca, sabrosa y untuosa, lo que la hace muy suave al paladar, además de tener un gran volumen y persistencia.

MARIDAJE

Ideal para comenzar con tapas marineras, como pescaíto frito o langostinos de Sanlúcar, y para continuar con pescados a la plancha, al horno o en guisos.

RECONOCIMIENTOS

97 Puntos Guía Proensa 2020
93 Puntos Guía Intervinos 2018
93 Puntos Guía Peñín 2017
91 Puntos Parker
Medalla De Oro International Wine Challenge 2016
Medalla De Oro International Wine Awards 2018
Medalla De Oro Civas 2017



BARBIANA EN RAMA (75 cl.)

Manzanilla en rama procedente de soleras seleccionadas de la casa Rodríguez La-Cave, histórica bodega con la que se fusiona Delgado Zuleta en el año 1978. Manzanilla puramente sanluqueña elaborada respetando métodos ancestrales.

FICHA TÉCNICA

Vino en rama de crianza biológica bajo velo de flor. De la variedad palomino 100%, esta manzanilla tiene unos 6 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas, y envejece en botas de roble americano recuperadas a lo largo del camino de esta bodega centenaria. Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

De color oro, brillante y luminoso. En nariz presenta un perfil aromático complejo y muy intenso, con aromas propios de la crianza biológica prolongada, donde destacan los frutos secos, cereales, cítricos y hierbas aromáticas. En boca es seca, sabrosa y untuosa, lo que la hace muy suave al paladar, además de tener un gran volumen y persistencia.

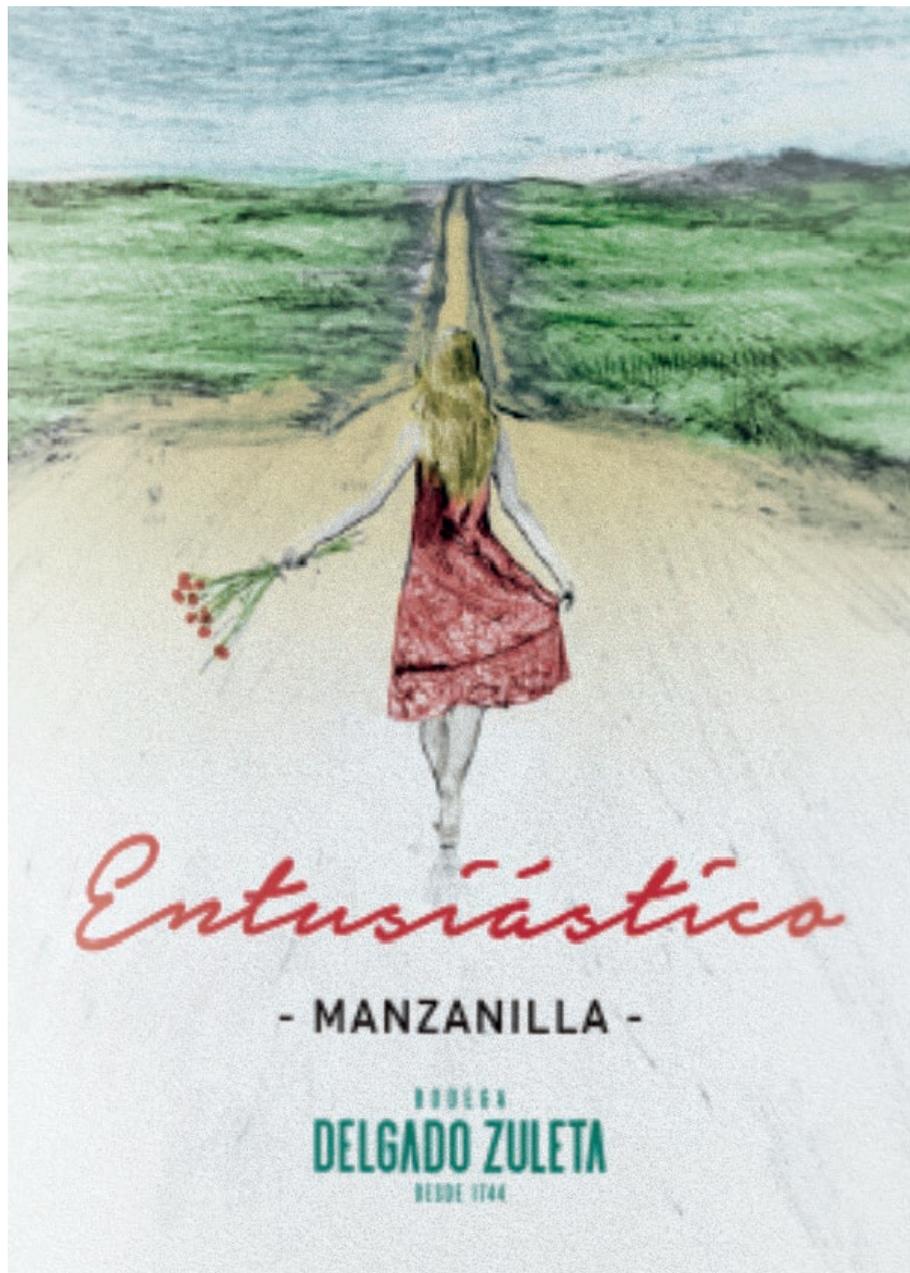
MARIDAJE

Ideal para comenzar con tapas marineras, como pescaíto frito o langostinos de Sanlúcar, y para continuar con pescados a la plancha, al horno o en guisos.

RECONOCIMIENTOS

97 puntos Guía Proensa 2020
95 puntos Guía Proensa 2018
93 puntos Guía Intervinos 2018
93 puntos Guía Peñín 2017
93 puntos Guía Intervinos 2016
92 puntos Guía Peñín 2019
92 puntos Guía Wine Up 2019
92 puntos Guía Peñín 2016
91 puntos Parker (WineAdvocate)
Medalla de Plata International Wine Challenge 2019
Medalla Plata Premios Mezquita 2019
Medalla Oro CIVAS 2017
Medalla de Oro International Wine Challenge 2016
Medalla de Oro International Wine Awards 2018





ENTUSIÁSTICO

Iniciativa pionera en el Marco de Jerez, ya que estamos ante la primera manzanilla ecológica de la historia. Representa el compromiso de la bodega con el cuidado del entorno, que tanto respetamos, valoramos y del que nos sentimos tan orgullosos. Los mostos provienen de un viñedo ecológico de palomino, situado en el cotizado pago de Burujena.

FICHA TÉCNICA

Vino de crianza biológica bajo velo de flor. Proveniente de mostos ecológicos de la variedad palomino 100%, esta manzanilla tiene unos 2 años de crianza mediante el sistema tradicional de soleras y criaderas, y envejece en botas de roble americano recuperadas de la solera de La Goya. Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botellas transparentes de 50 cl y con tapón de corcho.

NOTA DE CATA

De color amarillo dorado, luminoso y vivo. En nariz se aprecian notas florales y las propias de la crianza biológica, manteniendo un afrutado que le aporta frescura, con un perfil más cítrico, pero con matices de fruta madura. En boca se va haciendo más seca, menos glicérica, y su paso se hace más largo y persistente, pudiendo apreciar claramente las notas aromáticas mencionadas anteriormente.

MARIDAJE

Además del tradicional maridaje con recetas marineras, esta manzanilla armonizará a la perfección con platos frescos como ceviche, tartar, ensaladas con frutas o platos vegetarianos.

RECONOCIMIENTOS

90 puntos Guía Peñín 2019
 91 puntos Guía Wine Up 2018
 91 puntos Guía Intervinos 2018
 91 puntos Guía Peñín 2017
 90 puntos Guía Peñín 2016
 86 puntos Parker (WineAdvocate)
 Medalla de Oro Ecoracimo 2019
 Medalla Oro CIVAS 2017
 Best of Bio Wine Germany 2016



27-07-10

9-05-11

34
Eul 17 es
Sch
5-05-11

Elbananilla

33



El 4
Sch

34-3

DEL 25

20-07-10

OP - 1184





MANZANILLA

Manzanilla fina joven, fresca y elegante, de crianza bajo velo de flor. Es ligera, muy equilibrada y refrescante.

FICHA TÉCNICA

Crianza biológica bajo velo de flor, 100% palomino, 2-3 años de crianza en botas de roble americano. 15 % vol.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo, brillante, reflejos verdosos.

En nariz se aprecian aromas afrutados, pero dominan los de las levaduras. Pan, almendras y cítricos. Un vino de perfil aromático fino e intenso.

En boca es ligera, seca y suave al paladar.

MARIDAJE

Perfecta para copenar de manera informal, acompañando todo tipo de tapas y aperitivos.



AMONTILLADO

Procedente de la solera de la manzanilla Zuleta, este amontillado joven conserva recuerdos de su origen como manzanilla. En él se aprecian notablemente notas de la crianza oxidativa propia de los amontillados viejos.

FICHA TÉCNICA

Crianza biológica en una primera fase, segunda etapa oxidativa. 100% palomino, 8 o 9 años de crianza en botas de roble americano. 17,5% vol.

NOTA DE CATA

De color dorado intenso, limpio y brillante.

En nariz, matices de la crianza biológica (frutos secos, cereales) y de la crianza oxidativa y la madera.

En boca es seco, ligero, salino y muy complejo, con un paso y persistencia suaves.

MARIDAJE

Un vino ideal para iniciarse en el arte del maridaje, ya que complementa perfectamente opciones tan diversas como carnes blancas, sopas y cremas de verduras, pescados azules o todo tipo de arroces, entre muchas otras alternativas.

RECONOCIMIENTOS

92 puntos WineSpectator 2019
91 puntos Parker (WineAdvocate)
90 puntos WineSpectator 2016
Medalla de Plata International Wine Awards 2018
Medalla de Plata International Wine Challenge 2014
Medalla de Plata BerlinerWineTrophy



OLOROSO

Seleccionado de nuestros mostos de partida, con más cuerpo, sometidos únicamente a crianza oxidativa tras su fortificación, lo que lo diferencia del amontillado.

FICHA TÉCNICA

Vino de crianza oxidativa desde sus inicios, 100% palomino, 5 años de crianza en botas de roble americano. 17,5 % vol.

NOTA DE CATA

De color ámbar, limpio y cristalino.

Presenta aromas complejos y notas a frutos secos, nuez y avellana, con matices propios de la madera.

En boca es seco, suave y redondo al paladar, con un postgusto largo y persistente.

MARIDAJE

El vino perfecto para completar una comida solo con vinos generosos, ya que el oloroso es un vino ideal para los platos principales, siendo un gran acompañante para todo tipo de guisos de carne.



MEDIUM

Tradicional jerez abocado tipo blending, mezcla de vinos secos como el amontillado y el oloroso con vinos dulces tipo moscatel y/o pedro ximénez.



FICHA TÉCNICA

Crianza oxidativa. Palomino, moscatel y pedro ximénez, 5 años de crianza en botas de roble americano. Ligeramente dulce, 18,5 % vol.

NOTA DE CATA

De color ámbar, cristalino y brillante

En nariz presenta gran intensidad aromática, con toques de caramelo y nueces.

En boca es ligeramente dulce, bien equilibrado y con cuerpo.

MARIDAJE

Es un gran vino de aperitivo, aunque recientemente se ha popularizado mucho su acompañamiento para las cocinas más exóticas, sobre todo aquellas muy especiadas, como la india o la tailandesa.

RECONOCIMIENTOS

90 puntos WineSpectator 2019

CREAM

Blending entre los olorosos y amontillados jóvenes de la casa con vinos de pasificación, como el pedro ximénez y el moscatel, estando estos últimos en mayor proporción que en el médium.



FICHA TÉCNICA

Crianza oxidativa. Palomino, moscatel y pedro ximénez, 5 años de crianza en botas de roble americano. Es dulce, 17,5 % vol.

NOTA DE CATA

De color caoba.

Presenta aromas intensos y complejos, notas de pasificación, madera noble y caramelización.

En boca es muy suave y dulce, equilibrado, largo y persistente. Ideal para aperitivo o postre.

MARIDAJE

Vino imprescindible en casa, porque sirve a la perfección como aperitivo, como postre, para acompañar fruta, quesos o foie. Con este vino se elabora el cóctel de moda: cream, hielo y una rodaja de naranja.

MOSCATEL

Vino dulce natural a base de mostos de moscatel, con uvas procedentes de viñedos próximos al litoral, se adapta perfectamente a terrenos más arenosos. Vino joven que busca la potencia aromática de la variedad que lo compone.



FICHA TÉCNICA

100% moscatel, vino dulce natural con mínima fermentación alcohólica. Crianza oxidativa durante 2-3 años. Muy dulce. 15 % vol.

NOTA DE CATA

De color caoba oscuro, aspecto denso.

Intensidad aromática muy alta, destacan las notas florales y frutales típicas de la uva moscatel.

En boca, muy dulce, combinado con una buena acidez y el punto de amargor propio de la uva.

MARIDAJE

Vino versátil y completo, para disfrutar de manera relajada en el aperitivo, para acompañar unas pastas en la merienda o junto a frutas naturales en el postre.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos Guía Peñín 2019

PEDRO XIMÉNEZ

Vino dulce natural que toma su nombre de la variedad de uva con el que se elabora, aunque también es conocido como vino de pasas. Es el vino más dulce de la gama.



FICHA TÉCNICA

Crianza oxidativa, por fermentación parcial de mostos de uva Pedro Ximénez previamente pasificadas, 2-3 años de crianza. Muy dulce, 15 % vol.

NOTA DE CATA

De color caoba oscuro, denso y untuoso

Presenta notas potentes a pasas frescas y otras notas de pasificación.

Intenso, goloso y sabroso en boca. Fresco y armónico, con un gran volumen y persistencia.

MARIDAJE

Un pedro ximénez de corte moderno como éste, invita a ser creativo en el maridaje y no limitarlo exclusivamente a los postres. Aperitivos, quesos, foie o carnes rellenas armonizarán a la perfección con este vino.

RECONOCIMIENTOS

90 puntos WineSpectator 2019

90 puntos WineSpectator 2016



MONTBLANC
Meisterstück

MONTBLANC
Meisterstück



AMONTILLADO

La quintaesencia de la crianza biológica. Una sola copa de este vino resume los casi 3 siglos de historia de esta bodega. Una experiencia que no debe perderse ningún gran aficionado.



☰ FICHA TÉCNICA

Nace como manzanilla y pasa por una segunda etapa oxidativa. 100% palomino, 12-14 años de crianza en botas de roble americano. 18,5 % vol.

🍷 NOTA DE CATA

De color ambarino brillante.

En nariz presenta notas potentes a frutos secos y madera, sobresaliendo la almendra y la avellana.

En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia.

🍽️ MARIDAJE

Su complejidad hace que los sumilleres propongan maridajes imposibles, como las alcachofas, los ahumados o los escabeches. Convierte una sencilla sopa en un auténtico placer gastronómico.

🏆 RECONOCIMIENTOS

92 puntos Parker (WineAdvocate)
 90 puntos Guía Peñín 2019
 90 puntos Guía Peñín 2016
 90 puntos Guía Xtreme 2016
 Medalla de Oro International Wine Challenge 2014

PALO CORTADO

Aúna las virtudes en nariz de los mejores amontillados y en boca de los olorosos más selectos. Nace fruto de un misterio aún por resolver. Complejo, larguísimo. Motiva tanto la meditación en solitario como la conversación en compañía.



FICHA TÉCNICA

Inicia con crianza biológica y pasa por una segunda etapa oxidativa. 100% palomino, 12-14 años de crianza en botas de roble americano. 19 % vol.

NOTA DE CATA

De color ambarino brillante.

En nariz, notas potentes a frutos secos (almendra, avellana, nueces). También aromas de café y madera.

En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia.

MARIDAJE

Se puede degustar solo, para apreciar todos sus matices o junto a un buen habano. Marida perfectamente con la cocina tradicional, siendo un excelente acompañante para cocidos y estofados.

RECONOCIMIENTOS

- 94 puntos Guía Wine Up 2019
- 91 puntos WineSpectator 2019
- 91 puntos Guía Peñín 2016
- 91 puntos Guía Xtreme 2016
- 90 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de Oro Premios Vinduero 2019
- Medalla Oro International Wine Awards 2019
- Medalla Plata Premios Mezquita 2019
- Medalla Gran Oro International Wine Awards 2018
- Medalla Gran Oro CIVAS 2017
- Medalla de Plata International Wine Challenge 2015

OLOROSO

De la selección de nuestros mostos de partida nace este oloroso, para el que se apartan los vinos con más cuerpo para destinarlos a la crianza oxidativa. Vino muy gastronómico.



FICHA TÉCNICA

Crianza oxidativa desde sus inicios. 100% palomino, 12-14 años de crianza en botas de roble americano. 19 % vol.

NOTA DE CATA

De color ámbar.

Presenta aromas complejos. Destacan frutos secos, como nuez y avellana, matices propios de la madera.

En boca es seco, suave y redondo al paladar, con un postgusto muy largo y persistente.

MARIDAJE

Su personalidad y carácter le permiten acompañar platos contundentes, como por ejemplo una carrillada o una cola de toro. Perfecto también para quesos curados.

RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos Guía Peñín 2019

MEDIUM

Forma parte de los vinos tipo blending, tradicionales combinaciones maestras de jereces secos y vinos dulces tipo moscatel y/o pedro ximénez. Opción ideal como aperitivo y para media tarde.



FICHA TÉCNICA

Vino de crianza oxidativa de las variedades palomino, moscatel y pedro ximénez, 10 o 12 años de crianza Ligeramente dulce. 18,5 % vol.

NOTA DE CATA

De color ámbar, cristalino y brillante.

En nariz presenta una alta intensidad aromática, con toques de caramelo y nueces.

En boca es ligeramente dulce, bien equilibrado y con cuerpo.

MARIDAJE

Su singular origen le permite aparecer al principio y al final de la comida, incluso sin acompañamiento a media mañana o media tarde. Se ha impuesto como el compañero perfecto del foie.

CREAM

Blending entre los olorosos y amontillados de la bodega con vinos de pasificación, como el pedro ximénez y el moscatel, estando estos últimos en mayor proporción que en el médium.



FICHA TÉCNICA

Vino de crianza oxidativa de las variedades palomino, moscatel y pedro ximénez, 10 o 12 años de crianza Es dulce. 18,5 % vol.

NOTA DE CATA

De color caoba oscuro,

Aromas intensos y muy complejos con notas de pasificación (pasas, higos, orejones).

En boca es muy suave, con un gran equilibrio ácido-dulce que le confiere gran volumen y persistencia.

MARIDAJE

Vino muy versátil, que luce sus virtudes tanto como aperitivo como acompañando postres, sobre todo con frutas. Es el protagonista del cóctel de moda: cream, hielo y una rodaja de naranja.

MOSCATEL

Mistela a base de mostos de la variedad moscatel, con uvas procedentes de viñedos próximos al litoral, se adapta perfectamente a terrenos más arenosos. Vino joven que busca la potencia aromática de la variedad que lo compone.



FICHA TÉCNICA

100% moscatel, vino dulce natural debido a la mínima fermentación alcohólica. Crianza oxidativa durante 10 o 12 años. Muy dulce. 17,5 % vol.

NOTA DE CATA

De color caoba oscuro, aspecto denso.

Intensidad aromática muy alta, destacan las notas florales y frutales típicas de la uva moscatel.

En boca es muy dulce, combinado con una buena acidez y el punto de amargor propio de la uva.

MARIDAJE

Vino muy completo, ya que se puede disfrutar en el aperitivo, en una merienda o de postre. Combina a la perfección con todo tipo de frutas.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos Guía Peñín 2019

PEDRO XIMÉNEZ

Procedente de uvas pedro ximénez previamente pasificadas al sol, lo que le aporta sus especiales características.



FICHA TÉCNICA

Crianza oxidativa por la fermentación parcial de mostos pedro ximénez previamente pasificados. 12 o 14 años de crianza. Muy dulce. 17,5 % vol.

NOTA DE CATA

De color caoba oscuro brillante.

Presenta potentes recuerdos a pasas, destacando también el regaliz o el café.

En boca es muy suave, cálido y dulce, con un excelente equilibrio de acidez y dulzor.

MARIDAJE

Muchos sumilleres dicen que el pedro ximénez no es un vino para el postre, sino que es el postre en sí mismo. Perfecto para el chocolate negro, excelente con los helados y muy sugerente su armonía con los quesos azules.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de Plata International Wine Challenge 2014



33-38
MLL
1
66
Rda
35
OP 1423
1430
30-03-11
ASBOTAS DE 38 MARCADAS
ENEN 175055
15 DE 30 e. Litros
15/4/11

33-38

AMONTILLADO VOS VIEJO ZULETA

Destinado desde su creación al consumo propio de la familia Delgado Zuleta. Sus soleras originales hunden sus raíces en la bodega fundacional de la calle Carmen Viejo, en el Barrio Bajo de Sanlúcar. Catalogado como vino VOS (Very Old Sherry), es el amontillado clásico sanluqueño, con notas finas y elegantes en nariz pero muy suave en boca.

FICHA TÉCNICA

Vino VOS generoso muy viejo, con más de 20 años de crianza oxidativa, pero que en sus inicios tuvo crianza biológica. Proviene de mostos de la variedad palomino 100%, con crianza mediante el sistema tradicional de soleras y criaderas. Envejece en botas de roble americano. Su graduación alcohólica es de 20% vol. y se presenta en botellas bordelesa y con tapón de corcho de 50 cl.

NOTA DE CATA

De color ámbar limpio y brillante, con reflejos y ribete verdoso. En nariz es intenso y limpio y a la vez muy profundo. Presenta aromas propios de la crianza biológica evolucionados, con ciertas notas de cítricos y maderas nobles. En boca es seco, con un paso inicial fino, para dar lugar a un largo final en el que las notas oxidativas están presentes.

MARIDAJE

Un vino muy gastronómico. Dada su versatilidad, sus múltiples matices, su estructura y su suavidad en boca, puede acompañar una comida desde el principio con los aperitivos hasta el final, en armonías cada vez más apreciadas por los sumilleres, con los postres. Perfecto para guisos de legumbres, cocidos y estofados.

RECONOCIMIENTOS

95 puntos Guía Intervinos 2020
94 puntos Guía Wine Up 2019
93+ puntos Parker (WineAdvocate) 2019
Medalla de Oro Premios Vinduro 2019
Medalla Gran Oro International Wine Awards 2019
Medalla Gran Oro CIVAS 2019
Medalla de Plata International Wine Challenge 2019
Medalla Gran Oro International Wine Awards 2018
Medalla de Oro International Wine Challenge 2018

LAS SEÑORAS medium

Uno de los vinos más queridos de la familia. Los arrumbadores más antiguos de la bodega aún recuerdan con cariño como cada mañana desde la casa de la calle Carmen Viejo, casco bodeguero fundacional, recogían en una jarra de porcelana blanca, que aún se mantiene, este vino para “las señoras”. Vivo ejemplo del arte del cabeceo, es decir, la búsqueda de la combinación perfecta entre un oloroso viejo y un pedro ximénez viejo, dando lugar a un vino con un dulzor nada empalagoso, siendo muy equilibrado tanto en nariz como en boca.

FICHA TÉCNICA

Vino generoso de licor, de crianza oxidativa, combinación de otros vinos de crianza oxidativa, como olorosos y pedro ximénez. Proviene de mostos de la variedades palomino y pedro ximénez, con crianza en el sistema tradicional de criaderas y soleras. Envejece en botas de roble americano. Su graduación alcohólica es de 19% vol. y se presenta en botella jerezana y con tapón de corcho de 75 cl.

NOTA DE CATA

De color ámbar, en nariz tiene una alta intensidad con toques de caramelo y nueces. En boca es ligeramente dulce, bien equilibrado, con cuerpo y un largo postgusto.

MARIDAJE

Ideal en el aperitivo, a media mañana o media tarde. Acompañante perfecto para una tabla de quesos y postres con helado y frutas. Cada vez más presente en el mundo de la coctelería.

RECONOCIMIENTOS

90 puntos Guía Peñín 2019
Medalla de Oro International Wine Awards 2019
Medalla de Oro International Wine Awards 2018
Medalla de Plata International Wine Challenge 2018





QUO VADIS

Vino VORS muy viejo, de más de 40 años de crianza, con origen en la casa Rodríguez La-Cave. De los llamados 'vino de pañuelo' por su espectacular riqueza, elegancia y profundidad aromática. Todo buen aficionado debe probarlo al menos una vez en su vida.

FICHA TÉCNICA

Crianza biológica en una primera fase, segunda etapa oxidativa. 100% palomino, más de 40 años de crianza en botas de roble americano. 20% vol.

NOTA DE CATA

De color caoba oscuro, es intenso, limpio y brillante.

En nariz es punzante y muy potente. Aromas a frutos secos, especias, vainilla, café o coco.

En boca es muy seco e incisivo, a la vez que muy potente y complejo, debido a su alta concentración.

MARIDAJE

Un amontillado muy viejo, muy serio, exige un acompañamiento a la altura. Un gran queso, un excelente jamón o un auténtico atún rojo de almadraba, Aunque como mejor luce este Quo Vadis es en solitario.

RECONOCIMIENTOS

98 puntos AkataWine 2016
 97 puntos Parker (WineAdvocate)
 95 puntos Guía Peñín 2020
 95 puntos Guía Proensa 2020
 94 puntos Guía Peñín 2016
 Medalla Gran Oro Premios Mezquita 2019
 Medalla Gran Oro CIVAS 2016
 Medalla de Oro International Wine Challenge



TARABILLA

Vino blanco seco, monovarietal de moscatel criado bajo velo de flor. Forma parte del innovador proyecto de Delgado Zuleta que aplica las virtudes de la crianza biológica a variedades más expresivas y complejas, dando lugar a vinos inéditos y sorprendentes, que están causando sensación entre los expertos y buenos aficionados.



FICHA TÉCNICA

Vino blanco monovarietal de moscatel criado en estático durante 6 meses bajo velo de flor en botas de roble americano que formaron parte de la solera de La Goya. Su graduación alcohólica es de 12% Vol. y se presenta en botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Gran intensidad aromática, con notas de fruta fresca combinadas con matices de levadura, frutos secos y cítricos. En boca tiene una entrada muy redonda y suave, es fresco y con buena acidez perfectamente equilibrada con el elegante amargor propio de la variedad.

MARIDAJE

Vino perfecto para copenar, pero también para acompañar nuestras tradicionales tapas, especialmente aliños y sopas frías, y elaboraciones con pescados azules.

GALLIPATO

Vino blanco seco, monovarietal de pedro ximénez criado bajo velo de flor. Forma parte del innovador proyecto de Delgado Zuleta que aplica las virtudes de la crianza biológica a variedades más expresivas y complejas, dando lugar a vinos inéditos y sorprendentes, que están causando sensación entre los expertos y buenos aficionados.



FICHA TÉCNICA

Vino blanco monovarietal de pedro ximénez criado en estático durante 6 meses bajo velo de flor en botas de roble americano que formaron parte de la solera de La Goya. Su graduación alcohólica es de 14,5% Vol. y se presenta en botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

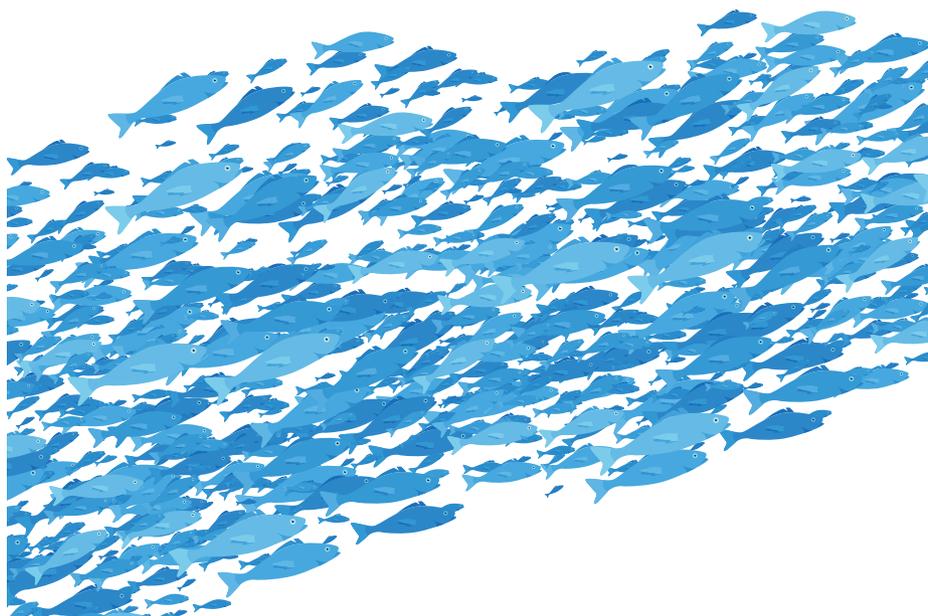
Color amarillo dorado y brillante, con una nariz delicada, con notas florales varietales que se entremezclan con los aromas de panadería y almendra propios de su intensa crianza biológica. En boca llama especialmente la atención su untuosidad y volumen, que se equilibran con una viva acidez y frescura.

MARIDAJE

El vino perfecto para romper estereotipos sobre los blancos, porque maridará a la perfección con todo tipo de carnes rojas, asados y cualquier guiso contundente de cuchara.

VIÑA GALVANA

-BLANCO DE ALBARIZA-
2018



VIÑA GALVANA

Vino blanco de la Tierra de Cádiz, de las variedades palomino (en mayor proporción) y moscatel. Un vino que refleja a la perfección su carácter andaluz: alegre, ideal acompañar cualquier tapa o la gastronomía más marinera.



FICHA TÉCNICA

Vino blanco joven, obtenido por la fermentación en frío de los mostos de partida en depósitos de acero inoxidable, para conservar su aroma y frescura. 12% vol.

NOTA DE CATA

De color dorado muy pálido y brillante.

En nariz presenta una alta intensidad aromática, destacando los aromas frutales.

En boca es fresco, seco y ligero con sabores afrutados.

MARIDAJE

Un vino amable con el que se puede copear perfectamente y que realzará todo tipo de tapas y guisos marineros. Gran acompañante para aperitivos y platos principales basados en pescados y mariscos.

LOLA BLANCO SEMIDULCE

Vino blanco semidulce acogido a la D. O. Campo de Borja, gracias a la colaboración de Delgado Zuleta con Bodegas Aragonesas, productora de vinos tan reconocidos y premiados como Coto de Hayas, Fagus o Garnacha Centenaria. Vino versátil, fácil de beber y perfecto para compartir con amigos o en una velada romántica.



FICHA TÉCNICA

Vino blanco semidulce de aguja de las variedades Chardonnay (50%) y Viura (50%). Su graduación alcohólica es de 11,5% vol. y se presenta en botella Sensación Azul de 75 cl.

NOTA DE CATA

Atractivo color amarillo pálido con tonos verdosos. Alta intensidad de carácter varietal destacando aromas frutales muy frescos con notas florales de fruta blanca de hueso. Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven, con un paso muy goloso dejando un final muy largo.

MARIDAJE

LOLA blanco semidulce es un vino divertido muy recomendable para múltiples momentos. Es un excepcional vino de copeo para antes de la comida y acompaña a la perfección todo tipo de tapas y aperitivos, así como platos más contundentes de la cocina marinera, pastas y arroces. Lola blanco semidulce puede ser la estrella de una amplia reunión de amigos en una barbacoa o también la única compañía para una pareja en una cena romántica.

LOLA ROSADO

Vino rosado acogido a la D. O. Campo de Borja, gracias a la colaboración de Delgado Zuleta con Bodegas Aragonesas, productora de vinos tan reconocidos y premiados como Coto de Hayas, Fagus o Garnacha Centenaria. Vino de imagen y concepto transgresor e innovador.



FICHA TÉCNICA

Vino rosado de la variedad garnacha 100%. Vendimia nocturna a mediados de octubre en parcelas seleccionadas de 30 años de antigüedad y a una altitud superior a los 500 metros. Su graduación alcohólica es de 13,5% vol. y se presenta en botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Muy atractivo a la vista, destaca por su singular color rosa palo pálido, con tonalidades salmón. Delicados aromas de alta intensidad que recuerdan a frutas frescas tropicales y aromas de pétalos de rosas. Resalta su volumen en boca, con matices de fruta roja. Elegante en la entrada, armonioso, fresco y agradable, con una sensación sedosa y persistente al final.

MARIDAJE

LOLA representa una nueva generación de rosados, marcada por su versatilidad y capacidad de adaptación no solo a múltiples armonías gastronómicas, sino también a momentos y formas de consumo alternativas, como en vaso ancho con hielo y pajita o en chupitos para la noche.

GOYESCO

Delgado Zuleta innova una vez más, creando el aperitivo perfecto, pues combina por primera vez en el mercado los dos grandes vinos más reconocidos a nivel mundial para antes de las comidas: la manzanilla y el vermut. A partir de una selección de manzanilla procedente de la solera de La Goya, se maceran una serie de botánicos y extractos naturales inspirados en el entorno natural de Sanlúcar de Barrameda, con la desembocadura del río Guadalquivir y el Parque Nacional de Doñana.



FICHA TÉCNICA

Vermut blanco a base de manzanilla y extractos naturales. Su graduación alcohólica es de 15% vol. y se presenta en botella bordelesa de 75 cl. con tapón cabezudo de corcho.

NOTA DE CATA

Singular color amarillo dorado con reflejos brillantes. Conserva la nariz punzante característica de la manzanilla, a la que se le suman notas florales y cítricas con matices almendrados. En boca es seco, intenso y equilibrado, dejando el punto de amargor característico del vermut, pero sin ser excesivo y que invita a repetir.

MARIDAJE

Vino por excelencia para el aperitivo. Perfecto en su combinación tradicional con aceitunas, cualquier tipo de encurtido, altramuces o frutos secos. Su base de manzanilla equilibra armoniosamente tapas más grasas como el jamón o el queso, o más salinas, como la mojama o unas anchoas. Al estar elaborado a partir de un vino de contrastada calidad, como la manzanilla La Goya, recomendamos también su degustación en solitario.

RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos CIVAS 2019
- Medalla de Oro Premios Vinuero 2019

GOYESCO ÁMBAR

Tras el éxito del vermut Goyesco, Delgado Zuleta presenta a Goyesco Ámbar, en el que el protagonista ahora es el amontillado, el gran vino tradicional del Marco de Jerez. Elaborado a partir de una selección de botas de la solera centenaria del amontillado Monteagudo, en el que se maceran por separado una selección de extractos de plantas naturales inspiradas en la naturaleza virgen de Doñana, como el ajeno, genciana, corteza de naranja amarga o salvia, entre muchos otros, combinados en las proporciones adecuadas para dar el carácter diferenciador a nuestro vermut.



FICHA TÉCNICA

Vermut elaborado a partir de una selección de amontillados con 12 años de crianza mediante el sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano, de la variedad palomino 100%, en el que maceran una selección de extractos naturales. Su graduación alcohólica es de 17% vol. y se presenta en botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Vermut de color ambarino brillante. En nariz es muy agradable, con notas especiadas, a almendra y con un fondo de madera noble, resultando una estructura aromática muy singular y compleja. En boca es muy intenso, equilibrado, con final avellanado y amargo que se abre a un largo retrogusto.

MARIDAJE

Brilla en el aperitivo, donde gracias a la estructura que le aporta el amontillado viejo, va a lucir especialmente con quesos muy curados y azules. Su complejidad lo convierte en un valor seguro en la coctelería, especialmente en combinaciones para estimular el apetito.

SALSAS

Nuestras salsas han sido elaboradas a partir de nuestros mejores vinagres y nuestros excelentes vinos. Ideales para acompañar carnes, pescados, ensaladas y otros platos.

VINAGRE DE JEREZ

Nuestros vinagres de Jerez y Jerez Reserva están elaborados a partir de nuestros excelentes vinos mediante una prolongada crianza que les aporta múltiples aromas y les permiten engrandecer los mejores platos.





.....
+34 956 360 543
delgadozuleta@delgadozuleta.com
tienda@delgadozuleta.com



.....
Avenida de Rocío Jurado, s/n,
11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, España



.....
www.delgadozuleta.com



