



MARQUÉS DEL REAL TESORO

DESDE 1760

"MARQUES DEL REAL TESORO"

Este título nobiliario data de 1760, cuando el Rey Carlos III de España lo concedió a D. Joaquin Villena.

Don Joaquín era Teniente General de la marina de guerra de España.

En 1897, le fue concedido el título de "Marqués Del Real Tesoro", que había dejado vacante el Rey Alfonso XIII, tras dejarlo el nieto del primer Marqués y quien fundó la marca en Jerez, tras obtener el título.

Posteriormente el Marqués adquirió un importante lote de vinos excelentes, que fueron almacenados y envejecidos por el Conde de Villacreces, cuya familia había mantenido las Soleras de estos selectos vinos en Jerez.

Este es el origen de lo que se convertiría con el tiempo en parte de la gama "Marques del Real Tesoro".

En 1982, Jose Estevez de los Reyes, fundador del Grupo Estévez, compró una participación importante de las acciones de la bodega "Marques del Real Tesoro", apoderándose de toda la compañía en 1985 y finalmente adquirió la mayoría en 1989. Desde entonces, la marca ha ido expandiendo la distribución tanto en España como en los mercados exteriores.



91+

Robert Parker
WINE ADVOCATE



MARQUÉS DEL REAL TESORO

DESDE 1760

TIO MATEO FINO

Tio Mateo es un fino único, elaborado con uvas 100% Palomino Fino de nuestro viñedo. Envejecido bajo «velo de flor» natural durante cuatro años y medio bajo el sistema de «solera y criaderas»

Color: Amarillo pálido con tonos dorados.

Aroma: Notas concentradas de levadura (flor), almendra y manzana verde.

Boca: Muy seco y fresco, con un final delicado y mineral.

Alcohol: 15% Vol.

Maridaje: Acomo aperitivo, con tapas, marisco y platos de pescado. Disfrutar en un copa de vino blanco, bien frío (6°C).



Bottle
EAN Code: 8412449103341
Weight: 1,170kgs.



Box
EAN Code: 8412449565521
Weight: 7,220kgs.



Cases of 6 bottles x 75 cl.
105 cs. x pallet
21 cs. x layer / 5 layers x pallet



93

Robert Parker
WINE ADVOCATE



MARQUÉS DEL REAL TESORO

DESDE 1760

DEL PRÍNCIPE AMONTILLADO

Crianza bajo velo natural de flor, durante 8 años y madurado a través de crianza oxidativa durante otros 8 años. La crianza tiene lugar en botas de roble americano. Amontillado del Príncipe ha sido clasificado oficialmente por el Sherry Council como 15YO (envejecido durante un mínimo de 15 años)

Color: Ámbar oscuro con tonos de color cobre.

Aroma: Delicado y complejo, con notas de albaricoque desecado, avellana, toffee y especias (vainilla, clavo)

Boca: Seco y equilibrado, con notas minerales que le confiere la crianza biológica. La crianza oxidativa aporta notas de nuez y especias.

Alcohol: 18.5% Vol.

Maridaje: Delicioso con sopas y cremas (setas) anchoas y salazones, alcachofas, espárragos y quesos maduros. Servir en copa de vino blanco a temperatura ambiente (15°) o ligeramente fresco (10°).



Bottle
EAN Code: 8412449567594
Weight: 1,290 kgs.



Box
EAN Code: 8412449104324
Weight: 8 kgs.



Cases of 6 bottles x 75 cl.
105 cs. x pallet
21 cs. x layer / 5 layers x pallet



90
Robert Parker
WINE ADVOCATE



MARQUÉS DEL REAL TESORO

DESDE 1760

ALMIRANTE OLOROSO

Almirante envejece en botas de roble americano muy viejas, un mínimo de 15 años, bajo el sistema de «solera y criaderas». El proceso de oxidación aporta mucha concentración de aromas Este vino tiene una crianza certificada de 15 años por el Consejo Regulador de Jerez.

Color: Caoba intenso.

Aroma: Frutos desecados (ciruela, higos) y notas de frutos secos (nuez, nougat, avellana) con elegante complejidad.

Boca: Muy suave, pero con cuerpo, elegante, seco. Equilibrado y con un final largo y cálido.

Alcohol: 18,5% Vol.

Maridaje: Quesos cremosos fuertes, charcutería y platos de caza. Servir en copa de vino blanco, a temperatura ambiente (15°) o ligeramente frío (10°)



Bottle
EAN Code: 8412449104331
Weight: 1,290 kgs.



Box
EAN Code: 8412449567587
Weight: 8 kgs.



Cases of 6 bottles x 75 cl.
105 cs. x pallet
21 cs. x layer / 5 layers x pallet



MARQUÉS DEL REALTESORO

DESDE 1760

LA CAPITANA CREAM

Criado en nuestra bodega durante 10 años, en botas de roble americano mediante el sistema de solera y criaderas. Cream La Capitana es un blend de Oloroso (75%) y Pedro Ximénez (25%)

Color: Caoba intenso

Aroma: Chocolate, nougat, higos secos y pasas sultanas.

Boca: Muy suave, con perfecto equilibrio entre la complejidad del oloroso y la untuosidad del PX. Elegante y largo final, de fruta en almíbar.

Alcohol: 17.5% Vol.

Maridaje: Un vino para disfrutar con postres, tartas y quesos azules. También resulta delicioso en vaso alto, con hielo y una piel de naranja.



Bottle
EAN Code: 8412449104263
Weight: 1,340 kgs.



Box
EAN Code: 8412449567396
Weight: 8,400 kgs.



Cases of 6 bottles x 75 cl.
105 cs. x pallet
21 cs. x layer / 5 layers x pallet



MARQUÉS DEL REAL TESORO

DESDE 1760

EMINENCIA PEDRO XIMENEZ

Vino dulce elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez (PX) cosechadas en vendimia tardía, para obtener mayor concentración de azúcares. Posteriormente las uvas se exponen a un proceso llamado “soleo”, exponiéndolas al sol para convertirse casi en uvas pasas. La riqueza, concentración y dulzor se logran a través de la fermentación parcial. El vino es posteriormente envejecido en botas de roble americano en el sistema de “solera y criaderas” durante un mínimo de 10 años.

Color: Caoba muy oscuro, denso, casi opaco.

Aroma: Pasas sultanas, higos secos, con toques tostados (café)

Boca: Con cuerpo, sedoso y untuoso; notas de pasas y frutas desecadas (higos, dátiles, ciruela) con un toque final de acidez refrescante.

Alcohol: 17% Vol.

Maridaje: EL vino perfecto para postre. Resulta delicioso con chocolate amargo, acompañando «creme brulee» o sobre helado de vainilla. Servir ligeramente frío.



Bottle
EAN Code: 8412449104270
Weight: 1,410kgs.



Box
EAN Code: 8412449567402
Weight: 8,800kgs.



Cases of 6 bottles x 75 cl.
105 cs. x pallet
21 cs. x layer / 5 layers x pallet