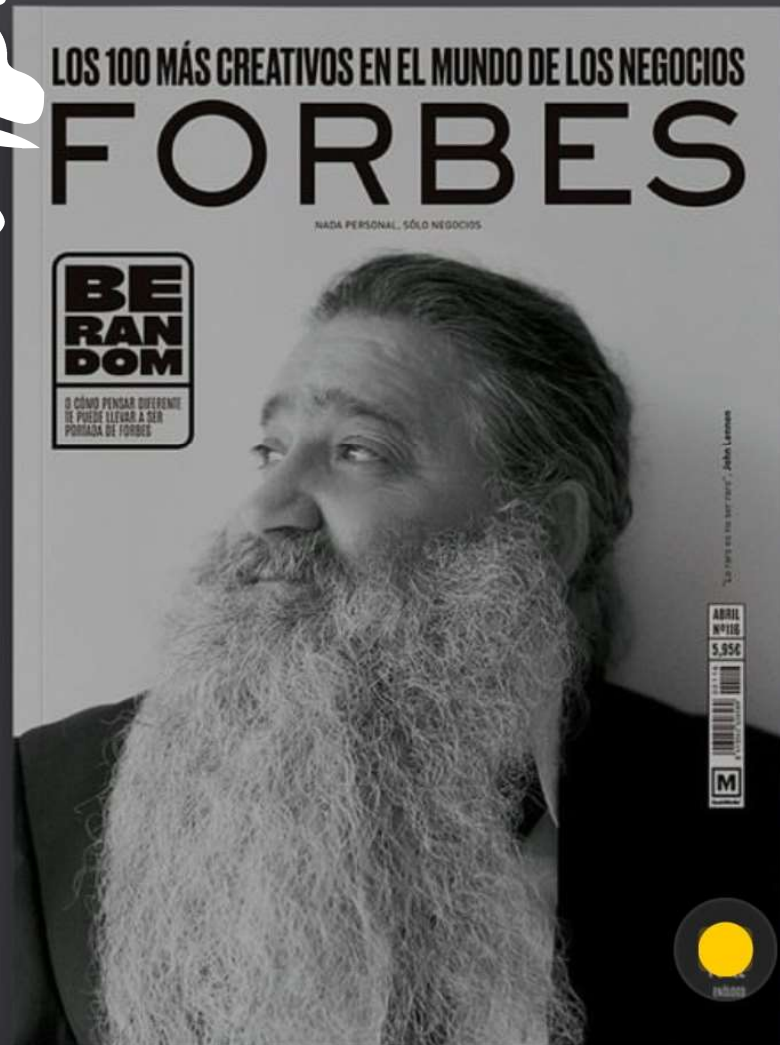


TILENUS

CIA. DE VINOS
RAÚL PÉREZ



T I L E N U S

Godello Monteseiros 2025

100% GODELLO

ALCOHOL	BOTELLA
12% vol	75 cl
ALTITUD	EDAD DE LA VIÑA
600–850 m	25 años
FERMENTACIÓN	SUELO
Acero inoxidable	Franco arcilloso

Raúl Pérez — Winemaker

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido y brillante. Aromas de manzana y pera típicos del Bierzo. Amplio, glicérico, fresco y con acidez equilibrada. Posgusto extraordinariamente largo para un blanco sin madera.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Vendimia manual en cajas perforadas. Selección y despalillado sin estrujado. Prensado suave, fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada sin levaduras añadidas. Reposo en botella de 2 a 8 meses antes del etiquetado.

SUELO & VIÑEDO

Franco arcilloso con zonas arenosas. En espaldera a 600–850 m, viñas de 25 años. Suelo en pendiente, raíces profundas, baja retención de agua. Rodeado de zarzamora, jara y escoba.

COSECHA 2025

Primavera suave, noches tropicales, ola de calor hacia el 15 de agosto. Invierno y primavera lluviosos, verano muy seco. Bajo grado alcohólico, buena acidez — gran frescura y carácter afrutado.

Cosecha: 20–30 agosto 2025 · Alcohol: 12% vol



T I L E N U S

Godello Entrecuestas 2024

100% GODELLO

 ECOLÓGICO

ALCOHOL	PUNTUACIONES
13% vol	93 pts (2021–22)
ALTITUD	EDAD DE LA VIÑA
600–850 m	Más de 22 años
FERMENTACIÓN	SUELO
Cubas de madera	Franco arenoso

Raúl Pérez — Winemaker



NOTAS DE CATA

Amarillo dorado intenso. Aromas suaves de frutas blancas, flores y orégano con notas de pastelería. Amplio, glicérico, muy elegante en boca. Posgusto intenso y largo.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Vendimia manual. Mesa de selección y despalillado. Maceración pelicular 24 h, prensado suave, fermentación en cubas de madera con levaduras autóctonas. Sin bazuqueos ni trasiegos. Crianza en madera sobre lías.

SUELO & VINEYARD

Franco y franco arenoso con cuarcitas y cantos rodados. Viñedos a 600–850 m, mínimo 22 años. Pendientes pronunciadas, raíces profundas, rodeados de pino, matorral y mejorana.

Cosecha: 2023 · Alcohol: 14% vol



VIÑEDO



T I L E N U S

Vendimia Mencía 2025

100% MENCÍA

ALCOHOL	BOTELLA
13,5% vol	Borgoña 75 cl
ALTITUD	EDAD DE LA VIÑA
500–700 m	25–40 años
RENDIMIENTO	FERMENTACIÓN
2.5–3 kg/vine	Acero inoxidable

Raúl Pérez — Winemaker

NOTAS DE CATA

Expresión precisa de la uva Mencía. Frutos rojos vibrantes con las notas florales características del Bierzo. Limpio, energético, accesible — el vino más joven de la bodega, pero sin prisas.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Viñas de 15 a 40 años. Vendimia manual y fermentación en acero inoxidable con mosto yema. Mínimo 3–4 meses de reposo en botella antes de su comercialización.

SUELO & VINEYARD

Viñedos a 500–700 m de altitud. Viñas de 25 a 40 años. Rendimiento: 2,5–3 kg por cepa.

Cosecha: 2025 (manual) · Alcohol: 14% vol



T I L E N U S

Las Laderas Mencía 2022

100% MENCÍA

ALCOHOL	FORMACIÓN
13.5% vol	12 meses en barrica
ALTITUD	EDAD DE LA VIÑA
~450 m	30–70 años
ORIENTACIÓN	SUELO
Southwest	Franco arcilloso

Raúl Pérez — Winemaker

NOTAS DE CATA

Rojo rubí. Frutos rojos y especias en nariz. Suntuoso y vibrante en boca con un final fresco y persistente. Un año de vinos extraordinariamente equilibrados, suaves y elegantes.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Vendimia manual. Fermentación en acero . 12 meses de barrica Francesa.

SUELO & VINEYARD

Franco arcilloso. Southwest-facing at ~450 m. Small plots in goblet training, 30–70 años old, surrounded by daisies, broom, blackberry, and heather.

COSECHA 2022

Fuertes lluvias en el otoño de 2021 hasta entrado el Verano de 2022. Final de Verano seco con algunas noches tropicales, poco frecuentes en la zona.

Cosecha: 5–9 septiembre 2021 · Alcohol: 13,5% vol



TILENUS

La Florida Vino de Paraje

2020

100% MENCÍA

ECOLÓGICO

ALCOHOL

14.5% vol

ALTITUD

~650 m

CLASIFICACIÓN

Vino de Paraje

CRIANZA

12 meses roble francés

ORIENTACIÓN

Suroeste

SUELO

Franco arcilloso



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE

Raúl Pérez — Winemaker

NOTAS DE CATA

Gran complejidad aromática — tonos florales y especias (romero, laurel). Boca vibrante con acidez interesante y un toque ligeramente metálico. Taninos pulidos y redondos, largo final aterciopelado.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Vendimia manual. Mesa de selección, despalillado, bazuqueos durante la fermentación. 12 meses en barricas de roble francés de diferentes tostados y procedencias — tiempos marcados por el carácter de cada cosecha.

SUELO & VINEYARD

Franco arcilloso. Old vineyards, almost hundred years old, southwest-facing at ~650 m. Constant wind provides excellent phytosanitary protection. Abundance of white, yellow, and lilac wildflowers.

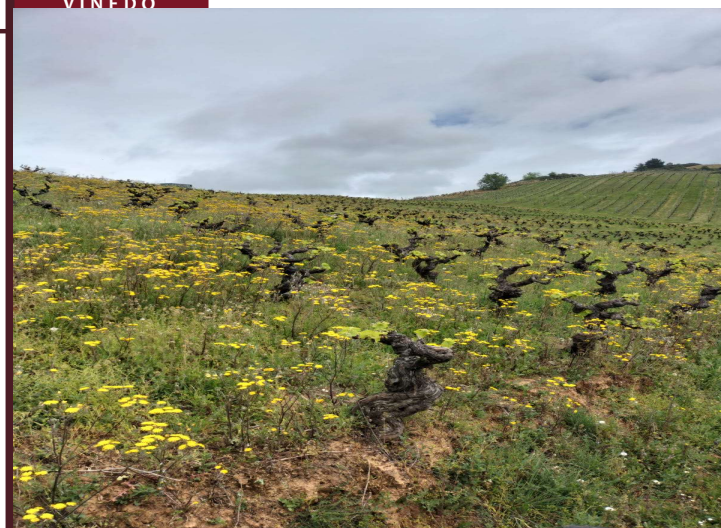
COSECHA 2020

Timely rains, no climatic surprises. Regular rainfall, correct ripening, clean quick harvest with minor rains at the end. Excellent quality, slightly reduced quantity. Low alcohol, extraordinarily balanced and elegant.

Cosecha: 16–20 septiembre 2020 · Alcohol: 14,5% vol



VIÑEDO



T I L E N U S

Pagos de Posada

“Vino de Paraje La Florida”

2018

100% MENCIA

ALCOHOL	FERMENTACIÓN
13,5% vol	Racimo entero
ALTITUD	CRIANZA
~650 m	12 meses roble francés
ORIENTACIÓN	SUELO
Suroeste	Franco arcilloso

Raúl Pérez — Winemaker

NOTAS DE CATA

Taninos fluidos y sedosos fruto de la fermentación en racimo entero. Alta acidez y frescura — inusuales para la añada, confirmando la adaptación de las viñas viejas. Cacao, tabaco, flores azules. Complejo, redondo, sutil, elegante.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Vendimia manual. 100% fermentación en racimo entero con levaduras autóctonas, sin control de temperatura. Técnica de pigeage. ~12 meses en barricas francesas de diferentes usos.

SUELO & VINEYARD

Franco arcilloso with rounded stones. Centennial old vineyards, southwest-facing at ~650 m. Constant wind ensures excellent sanitary conditions. Old vines ripen very regularly.

COSECHA 2018

Año extremadamente seco, escasas precipitaciones. Heladas tardías en abril, granizos en verano. Verano muy caluroso (máx. 40 °C). Vendimia temprana — resultados verdaderamente extraordinarios.

Cosecha: 21–22 agosto 2017 · Alcohol: 15% vol



VIÑEDO



T I L E N U S

Pieros 2016

100% MENCÍA

ALCOHOL	EDAD DE LA VIÑA
13.5% vol	Hasta 120 años
ALTITUD	PARCELA
~650 m	1.6 ha
FERMENTACIÓN	SUELO
Racimo entero	Arcilla / pizarra / cuarcita

Raúl Pérez — Winemaker

NOTAS DE CATA

Rojo profundo con tonos granate. Café tostado, tabaco, romero en nariz. Profundo, denso, carnoso — y sin embargo extraordinariamente fresco para su edad. Potente y complejo con notas minerales de carbón y hierro.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Vendimia manual en parcelas viejas con racimos pequeños y bayas bien separadas. 100% fermentación en racimo entero con levaduras autóctonas, sin control de temperatura. Pigeage. ~12 meses en barricas francesas.

SUELO & VINEYARD

Suelos variados — de arcilla a arena — con cuarcita, pizarra y grava gruesa en 1,6 ha. Algunas viñas de más de 120 años, protegidas al norte por un bosque de madroños a ~650 m.

Cosecha: 2015 (embotellado 2016) · Alcohol: 13,5% vol



VIÑEDO

