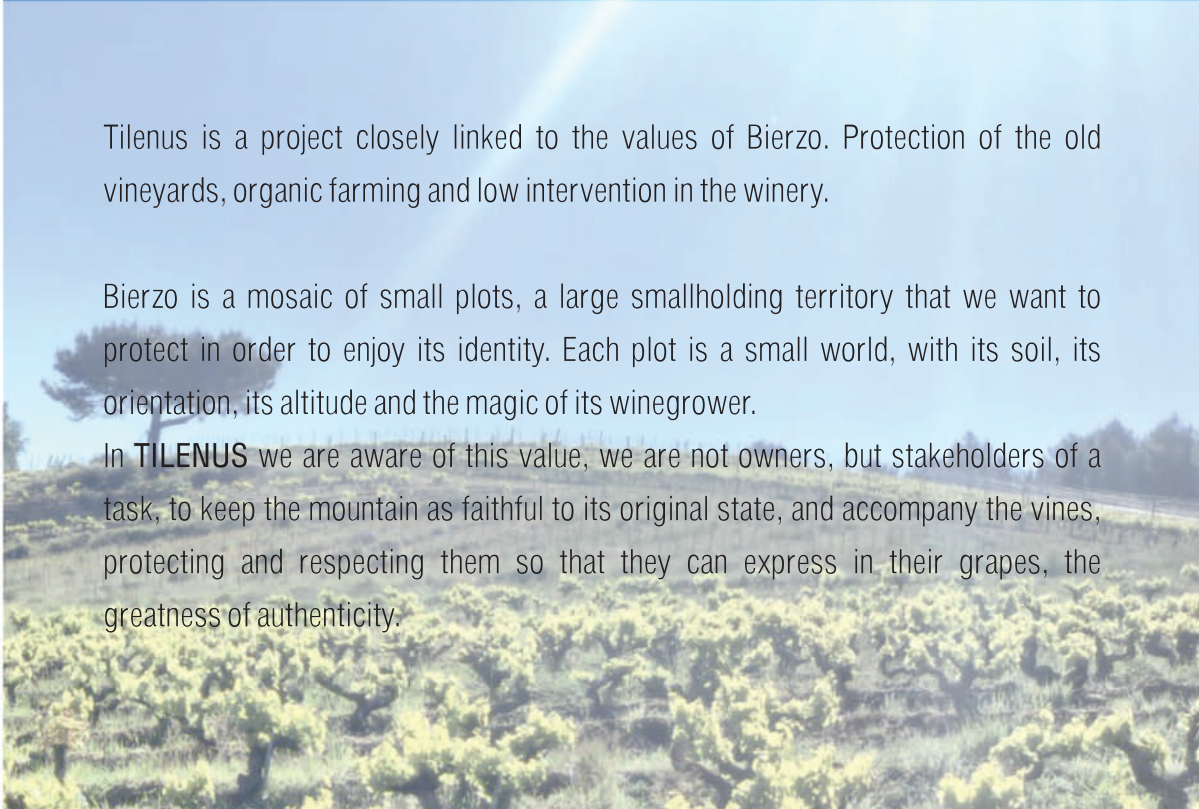




Tilenus is a project closely linked to the values of Bierzo. Protection of the old vineyards, organic farming and low intervention in the winery.

Bierzo is a mosaic of small plots, a large smallholding territory that we want to protect in order to enjoy its identity. Each plot is a small world, with its soil, its orientation, its altitude and the magic of its winegrower.

In **TILENUS** we are aware of this value, we are not owners, but stakeholders of a task, to keep the mountain as faithful to its original state, and accompany the vines, protecting and respecting them so that they can express in their grapes, the greatness of authenticity.

BODEGAS ESTEFANIA -TILENUS
C/ El Bierzo, 13
24530 Valtuille de Abajo, León, Spain
+34 987420015
www.tilenus.com - info@tilenus.com

TILENUS

BODEGAS
Estefania

Valtuille de Abajo

Raúl Pérez - Cía de vinos



Tilenus es un proyecto muy vinculado a los valores del Bierzo. Protección del viñedo viejo, elaboración en agricultura ecológica y poca intervención en la bodega.

El Bierzo es un mosaico de pequeñas parcelas, un gran territorio minifundista que queremos proteger para poder disfrutar de su identidad.

Cada parcela, es un pequeño mundo, con su suelo, su orientación su altitud y la magia de su viticultor.

En **TILENUS** somos conscientes de ese valor, no somos dueños, sino depositarios de una labor, la de mantener la montaña lo más fiel a su estado original, y acompañar a las viñas, protegiéndolas y respetándolas para que puedan expresar en sus uvas, la grandeza de la autenticidad.



TILENUS MONTESEIROS 100% GODELLO

Vendimia manual. Levaduras autóctonas. Color amarillo pálido y brillante. Aromas a manzana y a pera, típicas del Bierzo. En boca es una explosión de sensaciones, amplio, glicérico, fresco con acidez balanceada. El final es extraordinariamente largo para un blanco sin madera.

Manual harvest . Grape selection.Pale and bright yellow color. Aromas of apple and pear, typical of El Bierzo. On the palate, it's an explosion of sensations, wide, glyceric, fresh with balanced acidity. The finish is extraordinarily long for an unoaked white.



TILENUS LA FLORIDA GODELLO 100% GODELLO

Fermentación y crianza durante 36 meses en un Foudre de roble francés de 1.200litros.

Intenso color amarillo dorado. Aromas a pera blanca, a frutas y flores blancas. En boca explosión de sensaciones, amplio, glicérico, con un punto salino. Paso sedoso. El post gusto especialmente largo.

Viñedos en espaldera ubicados en las zonas más altas, entre 600 y 850 metros de altitud, laderas de pendientes bruscas.

ALCOHOL 12.50% vol

Fermentation and aging in French foudres on its lees during 36 months.

Intense golden yellow color. Aromas of white pear, white fruits, and flowers. On the palate, it's an explosion of sensations, wide, glyceric, with a saline touch. Silky passage. The aftertaste is especially long.

Trellised vineyards located in the highest areas, between 600 and 850 meters above sea level, with steep slopes, with a minimum age of 22 years. Their soils are poor as they are.



TILENUS ECOLÓGICO 100% MENCÍA

Color rojo brillante, con reflejos púrpura, nariz intensa, con aromas a frutas rojas como la mora o el regaliz rojo y aromas primarios típicos de la variedad Mencía.

Con una acidez perfectamente ensamblada.

Bright red color with purple hues, intense nose of the red fruits as blackberry or red licorice and Primary aromas typical of the Mencia variety.

Perfectly assembled acidity.



TILENUS LA FLORIDA 100% MENCÍA

Vendimia manual. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. Viñedos viejos, en ladera con orientación suroeste y altitud aproximada de unos 650 metros

Vino de una gran complejidad aromática con tonos florales y de especias como romero y laurel. Paladar vibrante con una interesante acidez y un toque ligeramente metálico. Taninos pulidos y redondos de final largo y aterciopelado.

Manual harvest 12 months in French oak barrels. Old vineyards, on a southwest-facing slope at an altitude of approximately 650 meters
The resulting wine is of great aromatic complexity with floral tones and spices such as rosemary and laurel. Vibrant palate with interesting acidity and a slightly metallic touch. Polished and round tannins with a long and velvety finish.



TILENUS ENTRECUESTAS 100% GODELLO

Vendimia manual.Fermentación y crianza sobre lías en Foudres de roble francés. Levaduras autóctonas. Intenso color amarillo dorado. Aroma suave a frutas blancas, a flores y orégano, toques ligeros a pastelería. En boca amplio, glicérico y muy elegante.El post gusto intenso y largo.

Manual harvest. Fermentation and aging in French foudres on its lees.

Intense golden yellow color. Soft aroma of white fruits, flowers, and oregano, with light touches of pastry. On the palate, it is wide, glyceric, and very elegant. The aftertaste is intense and long.



TILENUS VENDIMIA 100% MENCÍA

Color rojo brillante con reflejos púrpura, nariz intensa a frutas rojas y violáceas. Goloso en boca. Con una sensación de amplitud, frescura típica de la variedad y un final largo, especialmente extraordinario en un vino joven

Bright red color with purple reflections, intense nose of red and violet fruits. The palate is luscious. With a sense of breadth, typical freshness of the variety, and a long finish, especially extraordinary in such a young wine.



TILENUS LAS LADERAS 100% MENCÍA

Fermentación en acero inoxidable y crianza en barricas de roble francés, al menos durante 10 meses.

Color rojo rubí. En nariz fruta roja y especias. En boca goloso y vibrante. Final fresco y paso largo

Fermentation in staineless and aging in French barrels for at least 10 months.

Ruby red color. On the nose, red fruit and spices. On the palate, luscious and vibrant. Fresh finish and long-lasting.



TILENUS PAGOS DE POSADA VINO DE PARAJE 100% MENCÍA

Vendimia manual. Encubado 100% con raspón. Viñedos centenarios, en ladera con orientación suroeste y altitud aproximada de unos 650 metros. 12 meses en barrica de roble francés.

Taninos fluidos y sedosos característicos de la elaboración con raspón. En boca alta acidez y frescura. Aromas a cacao, hojas de tabaco y flores azules. Armonía en el paladar, complejo, redondo, sutil y elegante.

Manual harvest . Fermentation 100% clusters. Old vineyards, on a southwest-facing slope at an altitude of approximately 650 meters. 12 months in French oak barrels

Fluid and silky tannins characteristic of whole cluster fermentation. High acidity and freshness on the palate. Aromas of cocoa, tobacco leaves, and blue flowers. Harmony on the palate, complex, round, subtle, and elegant.



TILENUS PIEROS 100% MENCÍA

Vendimia manual. Las parcelas plantadas en 1902. Rendimientos de menos de 1kg por cepa. Encubado 100% con raspón.

Color rojo profundo, con tonos granates. En nariz aromas a café torrefactos, hojas de tabaco y también romeros. En boca vino profundo, denso, carnoso, deja una sensación extraordinariamente fresca.

Es potente y complejo, con notas minerales que nos recuerdan al carbón y al hierro.

Manual harvest. The very old plots planted on 1902 with very low production, less than 1Kg per plant.

Deep red color, with garnet tones. On the nose, aromas of roasted coffee, tobacco leaves, and also rosemary. On the palate, a deep, dense, meaty wine, leaving an extraordinarily fresh sensation for a wine of this age. It is powerful and complex, with mineral notes reminiscent of coal and iron.

