



BODEGA
CASALOBOS

*cultivamos
el respeto por la naturaleza*



CADA BOTELLA ES UNA EXPRESIÓN DE
NUESTRO COMPROMISO CON LA CALIDAD
Y EL AMOR POR EL VINO...



Ubicada en el corazón de Ciudad Real, Casa Lobos es una bodega naciente que surge de la pasión por el vino y el deseo de compartir la riqueza de nuestra tierra. Fundada con la visión de elaborar vinos que reflejen autenticidad y carácter, nuestra historia comienza con el cuidado de cada vid y la selección meticulosa de las mejores uvas. Nuestros viñedos, con un clima privilegiado y un suelo excepcional, nos permiten trabajar con variedades como tempranillo, syrah y cabernet sauvignon. En Casa Lobos combinamos el respeto por la tradición con un enfoque innovador, buscando siempre la máxima expresión en cada vino.

Our passion...



Located in the heart of Ciudad Real, Casa Lobos is an emerging winery born from a passion for wine and the desire to share the richness of our land. Founded with the vision of crafting wines that reflect authenticity and character, our story begins with the careful tending of each vine and the meticulous selection of the finest grapes. Our vineyards, blessed with a privileged climate and exceptional soil, allow us to work with varieties such as Tempranillo, Syrah, and Cabernet Sauvignon. At Casa Lobos, we combine respect for tradition with an innovative approach, always striving to achieve the fullest expression in every wine.

CASALOBOS

TINTO / RED

Elaborado con Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, vino de pequeña producción que expresa la esencia del terruño con estructura y elegancia. Fermentado con levaduras indígenas de la propia finca.

La fermentación maloláctica se realiza en barrica, seguida de una crianza de 10 a 14 meses. Parte del vino fermenta en fudres y es afinado en tinaja y otra a depósitos ovoide para una microoxigenación y afinado natural. Aromas complejos, taninos pulidos y un final largo y envolvente.

Crafted from selected Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, and Petit Verdot, this small-production wine captures the essence of the terroir with structure and elegance.

Fermented with indigenous yeasts from the estate. Malolactic fermentation takes place in barrels, followed by 10 to 14 months of aging. Part of the wine is fermented in foudres and refined in clay amphorae, while another part is aged in ovoid tanks for natural micro-oxygenation and rounding. Complex aromas, polished tannins, and a long, enveloping finish.



CASALOBOS

BLANCO / WHITE

Elaborado con Macabeo, Albillo, Garnacha Blanca, Malvasía y Moscatel, este blanco destaca por su complejidad aromática y frescura.

Vendimiado a mano al amanecer en cajas de 15 kg. Fermenta a 14 °C tras criomaceración, con levaduras indígenas. Crianza sobre lías con batonage semanal, que aporta volumen y resalta los aromas varietales.

Aromas florales y frutales, textura untuosa y un final equilibrado.

Crafted from selected Macabeo, Albillo, Garnacha Blanca, Malvasía, and Moscatel, this white wine stands out for its aromatic complexity and freshness. Hand-harvested at dawn in 15 kg boxes, it ferments at 14 °C after cryomaceration, with indigenous yeasts. It undergoes aging on lees with weekly bâtonnage, which adds volume and enhances the varietal aromas. Floral and fruity aromas, with a creamy texture and a balanced finish.



FUENTE DEL CIERVO

TINTO / RED

Elaborado a partir de Tempranillo, Syrah y Garnacha Tintorera, este vino combina fuerza, frescura y carácter mediterráneo. Crianza de 60 días en barricas de roble francés y americano, con menos de cuatro años y tostado medio. Se embotella para su afinamiento, alcanzando el equilibrio ideal antes de salir al mercado. Color rojo picota brillante, con abundante lágrima. Aromas a cerezas y frutos del bosque, con notas tostadas y especiadas.

Crafted from Tempranillo, Syrah, and Garnacha Tintorera, this wine blends power, freshness, and Mediterranean character. Aged for 60 days in medium-toast French and American oak barrels, all under four years old.

It is then bottled for refinement, reaching its ideal balance before release. Bright cherry-red color with abundant legs. Aromas of cherries and wild berries, with toasted and spicy notes.



FUENTE DEL CIERVO

BLANCO / WHITE

Elaborado a partir de Sauvignon Blanc y Chardonnay, este vino nace de una cuidada fermentación en depósitos de acero inoxidable con tecnología en criomaceración.

Cada variedad fermenta por separado entre 14 y 16 °C antes de realizar el coupage final. El Sauvignon Blanc aporta fruta y exotismo, mientras que el Chardonnay suma volumen y personalidad.

Aromas frutal intenso con toques tropicales, fruta blanca e de hinojo.

Crafted from Sauvignon Blanc and Chardonnay, this wine is crafted through careful fermentation in stainless steel tanks using cryomaceration technology.

Each variety ferments separately between 14 and 16 °C before the final blend. Sauvignon Blanc brings fruitiness and exotic character, while Chardonnay adds volume and personality.

Intense fruity aromas with tropical notes, white fruit, and hints of fennel.





PRÓXIMO
LANZAMIENTO

VERMUT CASALOBOS

Un vermut rojo, elaborado con vino blanco aromático y macerado con hierbas silvestres de la Sierra Casalobos y extractos naturales seleccionados por expertos enólogos. De color castaño con reflejos ámbar, destaca por su sabor intenso, fresco y especiado, con notas cítricas, fondo de naranja amarga y un dulzor muy sutil. Ideal como aperitivo, se disfruta con aceitunas, conservas, quesos o frutos secos, servido en vaso corto y ancho, solo o con un toque de agua con gas.

Red vermouth made from aromatic white wine, macerated with wild herbs from the Sierra Casalobos and natural extracts carefully selected by expert oenologists. With a chestnut hue and amber highlights, it offers an intense, fresh, and spicy flavor, featuring citrus notes, a hint of bitter orange, and a very subtle sweetness. Ideal as an aperitif, it pairs beautifully with olives, preserved seafood, semi-cured cheeses, or nuts. Best served in a short, wide glass, on its own or with a splash of sparkling water.

CAVA CASALOBOS

Elaborado por el método tradicional Champenoise con las variedades de uva blanca Macabeo, Xarel·lo y Parellada, con una crianza de 9 meses en botella con sus lias para afinamiento. Es ligero, frutal y cítrico con notas de complejidad de panadería. Su burbuja chispeante y fina denota cremosidad. En la cata trae recuerdos a flores blancas y a frutas como la manzana verde o la pera.

Crafted using the traditional Champenoise method with the white grape varieties Macabeo, Xarel·lo, and Parellada, this wine undergoes 9 months of bottle aging on its lees for refinement. It is light, fruity, and citrusy, with notes of brioche-like complexity. Its fine, sparkling bubbles lend a creamy texture. During tasting, it evokes memories of white flowers and fruits such as green apple or pear



Descubre el lujo de lo auténtico: productos gourmet creados especialmente para ti...

Experience the luxury of authenticity: gourmet products made for you...

MIEL / HONEY

Miel de Sierra Casalobos – Dulce esencia del monte

Desde el corazón del monte de Picón nace nuestra miel, recolectada de colmenas ubicadas en un entorno natural y salvaje. Miel de Sierra Casalobos es un producto artesanal que encierra la esencia de la flora autóctona, con un sabor profundo, aromático y auténtico. Sin aditivos ni procesos industriales, conservamos todas sus propiedades naturales, logrando una textura sedosa y una riqueza en enzimas, minerales y antioxidantes. Cada tarro cuenta la historia de una tierra cuidada con esmero, donde tradición apícola y respeto por la biodiversidad se unen para ofrecer un regalo puro de la naturaleza.

Sierra Casalobos Honey – Sweet Essence of the Mountains

From the heart of the Picón mountains comes our honey, harvested from hives nestled in a wild and natural setting. Sierra Casalobos Honey is an artisanal product that captures the essence of the local flora, offering a deep, aromatic, and authentic flavor. Free from additives and industrial processing, it retains all its natural properties, with a silky texture and rich in enzymes, minerals, and antioxidants. Each jar tells the story of a land cared for with dedication, where beekeeping tradition and respect for biodiversity come together to offer a pure gift from nature.



AOVE / EVOO



AOVE TEMPRANO

Con esta **variedad Cornicabra** cultivada en suelo volcánico producimos uno de los aceites de oliva virgen extra temprano más interesantes del mundo. Su lento crecimiento nos permite cuidar el proceso obteniendo un aceite de oliva virgen extra único y de alta calidad.

La recolección temprana de este AOVE nos da esas notas de fruta fresca, manzanas verdes, acompañadas de notas de frutos secos, especialmente almendras. La variedad cornicabra tiene un importante alto contenido en ácido oleico, polifenoles y antioxidantes que lo hacen muy resistente a la oxidación, convirtiéndolo en un aceite muy estable. Esta variedad de aceite de oliva se recomienda para su uso en crudo, aconsejamos su maridaje con ensaladas, aliños y salsas, a las que aportan sus delicados aromas, realzando el sabor natural de los alimentos.

INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

Aceite de Oliva Virgen Extra Temprano - Variedad: Cornicabra

Envase de 500ML / Botella: Estefanía Tapón: color amarillo / Plifer largo de 8 agujeros

EVOO HEARLY HARVEST

*With the **Cornicabra variety** cultivated in volcanic soil, we produce one of the most intriguing early-harvest extra virgin olive oils in the world. Its slow growth allows us to carefully oversee the process, resulting in a unique, highquality extra virgin olive oil.*

The early harvest of this EVOO brings out notes of fresh fruit, green apples, and hints of nuts, especially almonds. The Cornicabra variety is notably high in oleic acid, polyphenols, and antioxidants, making it highly resistant to oxidation and very stable. This live oil is recommended for raw use, and we suggest pairing it with salads, dressings, and sauces, where its delicate aromas enhance the natural flavors of the ingredients.

PRODUCT INFORMATION:

Type: Early-Harvest Extra Virgin Olive Oil - Variety: Cornicabra

Packaging: 500ml / Bottle: Estefanía Cap: Yellow / Long 8-hole pourer



*FROM THE FIRST SIP, WE TRANSPORT OUR VISITORS ON A SENSORY JOURNEY WHERE HISTORY, CULTURE AND
PASSION ARE INTERTWINED*



DESDE LA PRIMERA COPA, TRANSPORTAMOS A NUESTROS VISITANTES A UN VIAJE SENSORIAL DONDE LA HISTORIA, LA CULTURA Y LA PASIÓN SE ENLAZAN...





BODEGA

CASALOBOS

Porzuna, CM-412 KM 6,5. 13196 Picón (Ciudad Real)

Teléfono: 618 131 584

info@bodegacasalobos.com



www.bodegacasalobos.com