

Taste

Nuestra bodega  
Our cellar



Estimado Cliente

Dear Client

**La Bodega Business Plus** le invita a descubrir y disfrutar durante el vuelo de una muestra de la riqueza vinícola española. Vinos para todos los gustos, desde los más clásicos a los más rompedores, un recorrido por el trabajo de esos bodegueros artífices de una nueva era asentada en la máxima calidad.

Detrás de la labor de selección de esta Carta, renovada trimestralmente, se encuentran los enólogos de **Vinoselección**, primer y más importante club de vinos de España, que selecciona para usted propuestas como éstas que ahora puede disfrutar a bordo.

Además, **Vinoselección** le ofrece la posibilidad de disfrutar de estos vinos en su hogar. Visite la web [www.vinoseleccion.com](http://www.vinoseleccion.com), encontrará una amplia selección en la que verá reflejado el panorama enológico español, incluidas propuestas especiales para titulares de la **Tarjeta Iberia Plus**.

Bienvenido al placentero universo vinícola. Un mundo de sensaciones, aromas y sabores en su copa.

Feliz vuelo

*The Business Plus Wine Cellar invites you to discover and enjoy a sample of the richness of Spanish wines during your flight. Wines for all tastes, ranging from the most traditional to the most ground-breaking; a journey to appreciate the work of the winery owners who are embarking on a new era based on top quality.*

*This wine list is renewed every quarter by the oenologists of Vinoselección, the leading and foremost Spanish wine club that selects bottles specially for you so that you can enjoy them on board.*

*Moreover, Vinoselección gives you the chance to enjoy these wines in your own home. When you visit the website [www.vinoseleccion.com](http://www.vinoseleccion.com) you will find a wide selection that reflects the Spanish oenological scene, including special recommendations for Iberia Plus Card members.*

*Welcome to the wonderful world of wine. A world of sensations, aromas, and flavours in your glass.*

*Enjoy your flight*

# Iberia Plus y Vinoselección

## Iberia Plus and Vinoselección

El gusto es nuestro

La cultura vinícola cotiza al alza.  
Sin embargo, el mercado ofrece tal variedad de marcas que muchas veces el consumidor se siente confuso ante qué vino elegir.

**Iberia Plus**, a través del acuerdo alcanzado con **Vinoselección**, le invita a saber y disfrutar del vino con todas las ventajas.

En esta Carta le avanzamos una muestra de lo que encontrará en **Vinoselección**, el primer y más importante club de vinos de España. Con vinos para cada ocasión al precio más competitivo.

Además, los titulares de la tarjeta **Iberia Plus** podrán acceder de forma preferente a las propuestas de **Vinoselección**.

Acceda a la mejor selección de vinos, sin condiciones ni cuotas, en **Vinoselección**. Para más información llame al **902 25 35 25** o entre en [www.vinoseleccion.com](http://www.vinoseleccion.com). Iberia Plus y Vinoselección vuelan juntos en este viaje al apasionante mundo del vino.

It's our pleasure

*Wine culture is growing.  
However, there are so many brands on  
the market that the consumer sometimes  
becomes confused and wonders which  
wine to choose.*

*Thanks to the agreement reached with  
**Vinoselección**, **Iberia Plus** invites you  
to learn about and enjoy wine with all its  
advantages.*

*This Wine List reveals a sample of what  
you will find at **Vinoselección**, the first and  
most important wine club in Spain. It offers  
you a wine for every occasion at the most  
competitive price.*

*Moreover, **Iberia Plus** card holders have  
preferential access to **Vinoselección**  
recommendations.*

*Access the best selection of wines at  
**Vinoselección** with no conditions and no  
subscription rates.  
For more information call **902 25 35 25**  
or visit [www.vinoseleccion.com](http://www.vinoseleccion.com).  
**Iberia Plus** and **Vinoselección** fly together  
in this journey to the exciting world of wine.*



Adquiera los vinos en:  
Buy your wine at:



[www.iberia.com](http://www.iberia.com)

T (+34) 91 531 23 24

## Sabías que... Did you know that...



### Color

Valoramos tono, intensidad, limpidez, brillo, densidad... Nos informa sobre el tipo de vino o nos avisa de posibles defectos.

### Aromas

Remover la copa para analizar la intensidad, limpieza y riqueza y complejidad de los aromas: frutales, florales, herbáceos, de panadería, tostados, especiados, de cacao, tabaco...

### Sabor

Al pasear el vino por la lengua y el paladar percibimos los sabores básicos: dulce, ácido, amargo y salado. También apreciamos sensaciones táctiles: frescura, calidez, astringencia, volumen y consistencia (sedosa, secativa...). Distinguimos entre entrada en boca, el paso y el final de boca.

### Maridaje

Los vinos más frescos y ligeros (como los blancos) armonizan con los platos más suaves, y los vinos con más cuerpo y potencia (como los tintos con crianza) con los sabores más fuertes y condimentados.

El color de un vino "nos informa" sobre su edad. Con el tiempo, los vinos blancos se oscurecen: del amarillo pálido y verdoso de los blancos jóvenes pasamos a un amarillo dorado y más intenso en los blancos con crianza en roble. Con los tintos, sucede el caso contrario: con el tiempo se aclaran.

### *The colour of a wine tells us its age.*

*White wines darken with time, changing from the pale greenish yellow of young whites to the more intense golden yellow of whites matured in oak barrels. In the case of red wines the opposite is true: they become lighter with age.*

### Colour

*We value the tone, the intensity, limpidity, shine and density... It tells us about the wine type and warns us of possible defects.*

### Aromas

*Move the glass around to analyse the intensity, purity, richness, and complexity of tastes: fruity, floral, herbaceous, from a bakery, toasted, spicy, cocoa, tobacco...*

### Taste

*On passing the wine over our tongue and palate we perceive the basic tastes: sweet, acid, bitter, and salty. We can also appreciate tactile sensations: coolness, warmth, astringency, volume, and consistency (silky, dryness...). We can distinguish between the wine's entry into the mouth, the midpalate, and aftertaste.*

### Pairing

*The freshest and lightest wines (such as whites) combine with the lightest dishes, and the more full-bodied and powerful wines (such as crianza reds) combine with stronger and more seasoned tastes.*

"Cosme Palacio Crianza pertenece a la gama más moderna de Bodegas Palacio. Intenso y frutal, salió por primera vez al mercado a mediados de los ochenta y se puede considerar uno de los primeros riojas de autor de la historia."

"Cosme Palacio Crianza belongs to Bodegas Palacio's most modern range. Intense and fruity, it first came onto the market in the mid-eighties and can be considered one of the first signature Riojas in history."

### La bodega

Bodegas Palacio fue fundada en 1894 en Laguardia por Cosme Palacio, un empresario y político de éxito que había estudiado enología en Montpellier. En mayo de 1998, Bodegas Palacio fue adquirida por el grupo Hijos de Antonio Barceló, uno de los emporios vinícolas más importantes y solventes de nuestro país. Este Cosme Palacio Crianza 2009, elaborado bajo la dirección técnica de Roberto Rodríguez, es una buena muestra del saber hacer de la bodega.

### The winery

*Bodegas Palacio was established in Laguardia in 1894 by Cosme Palacio, a successful entrepreneur and politician who had studied oenology at Montpellier. In May 1998 Bodegas Palacio was acquired by the Hijos de Antonio Barceló group, one of the most important and solvent wine emporia in Spain. This Cosme Palacio Crianza 2009, made under the technical direction of Roberto Rodríguez, is a good example of the winery's savoir-faire.*



Vinos tintos / Red wines

## Cosme Palacio Crianza 2009



Roberto Rodríguez  
Enólogo Bodegas Palacio

**Bodega:** Bodegas Palacio.

**Zona de elaboración:** D.O.Ca. Rioja.

**Cosecha:** 2009

**Variedad de Uva:** 100% tempranillo.

**Graduación Alcohólica:** 13,5% vol.

**Azúcar residual:** 1,7 g/l.

**Tipo de vino:** Tinto con crianza

**Crianza:** 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Color:** Color rojo cereza de buena capa con reflejos granate-rubí en su ribete externo.

**Aromas:** La fase olfativa se presenta con una entrada marcada por aromas de fruta madura que dan paso a recuerdos especiados (vainilla y pimienta) con apuntes de regaliz sobre un sutil fondo de café suavemente tostado.

**Sabores:** En la fase gustativa se muestra con una entrada amable, con taninos redondos, una jugosa frutosidad y equilibrada acidez que le aporta frescura, generando una grata degustación. Largo final con reencuentro de los aromas apreciados en la fase olfativa.

Vinos tintos / Red wines

## Cosme Palacio Crianza 2009

D.O.Ca. Rioja



**Winery:** Bodegas Palacio.

**Area of production:** Rioja Quality D.O.

**Vintage:** 2009

**Grape variety:** 100% Tempranillo.

**Alcoholic strength:** 13.5% proof.

**Residual sugar:** 1.7 g/l.

**Wine type:** Barrel-aged red(Crianza).

**Ageing:** 12 months in new French oak barrels.

**Colour:** Cherry-red of good intensity with garnet-ruby glints at the outer rim.

**Aromas:** Initial nose marked by aromas of ripe fruit giving way to spicy notes (vanilla and pepper) with hints of liquorice over a subtle background of lightly roasted coffee.

**Tastes:** Smooth attack, with rounded tannins, supple fruitiness and a balanced acidity that gives it freshness and makes it pleasant to drink. Long finish in which the aromas detected in the nose reappear.

"Pionera entre las firmas vitivinícolas de la D.O. Ribera del Duero, Bodegas Protos sigue siendo una de las abanderadas dentro y fuera de nuestras fronteras gracias a vinos magníficos como Protos Tinto Fino 2011, procedente de una cosecha calificada como Excelente."

"A pioneer among the winegrowing firms of the D.O. Ribera del Duero, Bodegas Protos continues to be one of its standard bearers both within and beyond our borders thanks to magnificent wines such as Protos Tinto Fino 2011, made from an Excellent-rated vintage."

### La bodega

Bodegas Protos, con Carlos Villar como director general a la cabeza, es sinónimo de calidad y sapiencia enológica. El nombre de la firma, que en griego significa primero, hace referencia a su fundación en 1927, cuando un grupo de vitivinicultores de la Ribera del Duero unieron sus esfuerzos para crear la que a día de hoy es una de las bodegas más importantes de España.

### The winery

*Bodegas Protos, with Carlos Villar at the helm as general manager, is synonymous with quality and winemaking knowhow. The firm's name, which means "first" in Greek, refers to its establishment back in 1927 when a group of grape growers and winemakers of Ribera del Duero joined forces to create what is now one of Spain's most important wineries.*



Vinos tintos / Red wines

## Protos Tinto Fino 2011

D.O. Ribera del Duero



Carlos Villar  
Director General

**Bodega:** Bodegas Protos.

**Zona de elaboración:** D.O. Ribera del Duero.

**Cosecha:** 2011.

**Variedad de Uva:** 100% tempranillo.

**Graduación Alcohólica:** 15% vol.

**Azúcar residual:** 1,43g/l.

**Tipo de vino:** Tinto con crianza.

**Crianza:** 10 meses en barricas de roble francés y americano.

**Color:** Color rojo picota con reflejos granate-violáceos en su ribete.

**Aromas:** En nariz destacan aromas especiados, recuerdos de maderas nobles y tonos frutales (frutos rojos maduros). Final aromático e intenso con una sutil presencia de toques tostados.

**Sabores:** En boca es jugoso, carnoso y especiado, con buenas sensaciones frutales, taninos maduros, justa acidez y final con recuerdos especiados y frutales.

**Winery:** Bodegas Protos.

**Area of production:** Ribera del Duero D.O.

**Vintage:** 2011.

**Grape variety:** 100% Tempranillo.

**Alcoholic strength:** 15% proof.

**Residual sugar:** 1.43 g/l.

**Wine type:** Barrel-aged red.

**Ageing:** 10 months in French and American oak barrels.

**Colour:** Cherry-red with garnet-violet glints at the rim.

**Aromas:** Spicy aromas, hints of fine woods and fruity notes (ripe red fruits) are prevalent in the nose. Intense, aromatic finish with a subtle presence of toasty hints.

**Tastes:** Juicy, meaty and spicy palate with good fruity sensations, ripe tannins, just the right amount of acidity, and spicy and fruity notes in the finish.

*“La enorme calidad de este Irius Colección tinto tiene su origen en un inteligente *coupage* de syrah, merlot y tempranillo y una delicada crianza en barricas de roble francés”.*

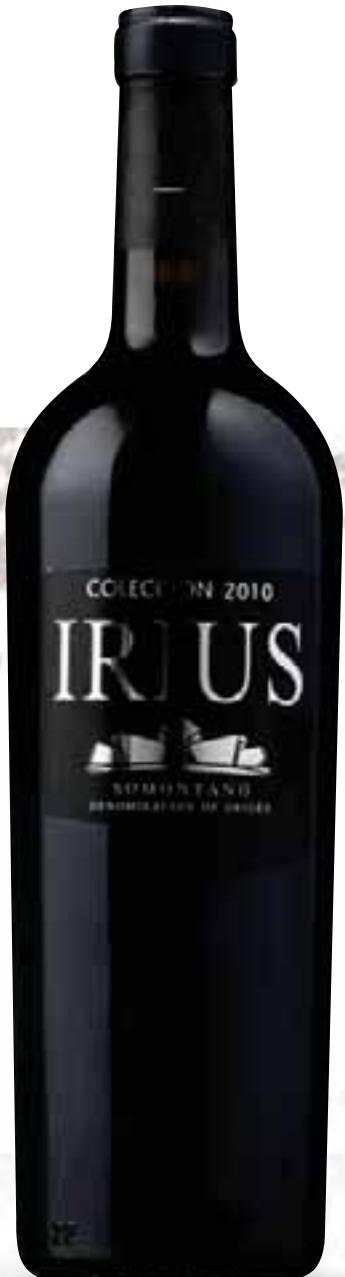
*“The huge quality of this red Irius Colección stems from an intelligent coupage of Syrah, Merlot and Tempranillo and gentle ageing in French oak barrels.”*

#### La bodega

Bodegas Irius cuenta con las instalaciones más espectaculares de todo el Somontano y 150 hectáreas de viñedo al servicio de la elaboración de vinos de la más alta calidad. Especialista en vinificar variedades de uva foráneas, es una de las firmas españolas con mayor presencia en el mercado internacional.

#### The winery

*Bodegas Irius owns the most spectacular facilities in the whole of the Somontano region and 150 hectares of vineyards that grow top quality wines. Specialised in producing wines from foreign grape varieties, it is one of the Spanish firms with a strongest presence on the international market.*



Vinos tintos / Red wines

## Irius Colección 2010

D.O. Somontano



Bodegas Irius

**Bodega:** Bodegas Irius.

**Zona de elaboración:** D.O. Somontano.

**Cosecha:** 2010.

**Variedad de Uva:** 35% merlot, 35% syrah y 30% tempranillo.

**Graduación Alcohólica:** 13,9% vol.

**Azúcar residual:** 0,85 g/l.

**Tipo de vino:** Tinto con crianza.

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble francés.

**Color:** En la fase visual presenta un profundo color rojo picota con destellos rubí-granate en su ribete externo.

**Aromas:** En fase olfativa desarrolla aromas complejos y sugerentes, con muy buena intensidad; marcado en primera impresión por recuerdos de frutos negros muy maduros con apuntes balsámicos, de monte bajo y sutiles toques especiados, de cacao y café suavemente tostado.

**Sabores:** En boca es un vino carnoso, elegante, con envolventes y aterciopelados taninos, justa acidez y buena frutosidad, lo que genera un sedoso discurrir y unas placenteras sensaciones táctiles con un final largo donde se manifiestan las sugerentes notas aromáticas apreciadas en nariz.

**Winery:** Bodegas Irius.

**Area of production:** Somontano D.O.

**Vintage:** 2010.

**Grape variety:** 35% Merlot, 35% Syrah y 30% Tempranillo.

**Alcoholic strength:** 13.9% proof.

**Residual sugar:** 0.85 g/l.

**Wine type:** Barrel-aged red.

**Ageing:** 20 months in French barrels.

**Colour:** Deep cherry-red with ruby-garnet glints at the outer rim.

**Aromas:** The nose develops complex, appealing aromas of very good intensity; initial impression marked by notes of very ripe black fruits with balsamic touches of scrubland and subtle hints of spice, cocoa and lightly roasted coffee.

**Tastes:** Meaty, elegant palate with enveloping, velvety tannins, just the right amount of acidity and a good fruitiness, giving it a silky mouthfeel and pleasant tactile impact with a long finish in which the enticing aromatic notes of the nose carry through.

## Vinos blancos / White wines

### Viña Mayor Fermentado en Barrica 2012

D.O. Rueda

#### La bodega

Nacido en Málaga en 1850, Antonio Barceló fue un brillante productor de licores y brandies que, lejos de limitar su actividad a la elaboración, decidió dedicarse también a la crianza y exportación de vinos. Sus herederos perpetuaron el exitoso negocio familiar y en 1986 fundaron Bodegas y Viñedos Viña Mayor, que ha dado lugar a una de las marcas más conocidas del vino español, con presencia en las principales denominaciones de origen de nuestro país.

#### The winery

*Born in Malaga in 1850, Antonio Barceló was a brilliant producer of liqueurs and brandies. Far from limiting himself to production, he also decided to devote his efforts to ageing and exporting wines. His heirs carried on the successful family business and in 1986 they established Bodegas y Viñedos Viña Mayor, which has given rise to one of the best known brands of Spanish wine that is present in the country's leading Denominaciones de Origen.*

**Bodega:** Hijos de Antonio Barceló.

**Zona de elaboración:** D.O. Rueda.

**Cosecha:** 2012.

**Variedad de Uva:** 100% Verdejo.

**Graduación Alcohólica:** 13% vol.

**Azúcar residual:** 4 g/l.

**Tipo de vino:** Blanco fermentado en barrica.

**Crianza:** 6 meses entre fermentación y crianza sobre sus lias en barricas de roble francés.

**Color:** En la copa exhibe un bonito amarillo intenso con reflejos dorados, muy brillante.

**Aromas:** Elegante y compleja nariz donde se combinan los aromas de frutas frescas (manzana, piña, lichi) junto con notas de la serie floral (acacia), y agradables toques de hierbas aromáticas; todo ello sobre un sugerente fondo tostado de pan grillé.

**Sabores:** En boca resulta cremoso y glicérico, con personalidad, muy sabroso y equilibrado, con una acidez muy refrescante. Cierra con un excelente final cargado de notas cítricas de cáscara de naranja.

**Winery:** Hijos de Antonio Barceló.

**Area of production:** Rueda D.O.

**Vintage:** 2012.

**Grape variety:** 100% Verdejo.

**Alcoholic strength:** 13% vol.

**Residual sugar:** 4 g/l.

**Wine type:** Barrel-fermented white.

**Ageing:** . 6 months including fermentation and ageing on the lees in French oak barrels

**Colour:** Displays a lovely deep yellow colour in the glass with golden glints, very bright.

**Aromas:** Elegant and complex nose combining aromas of fresh fruits (apple, pineapple, lychee) and floral notes (acacia), along with pleasant touches of herbs, over an appealing toasty background of pain grillé.

**Tastes:** Creamy and glycerous palate, packed with personality; very tasty and balanced, with a highly refreshing acidity. Ends with an excellent finish full of orange-peel citrus notes.



Vinos blancos / White wines

## Absum Colección 2011

D.O. Somontano

### La bodega

Bodegas Irius cuenta con las instalaciones más espectaculares de todo el Somontano y 150 hectáreas de viñedo al servicio de la elaboración de vinos de la más alta calidad. Especialista en vinificar variedades de uva foráneas, es una de las firmas españolas con mayor presencia en el mercado internacional.

### The winery

*Bodegas Irius owns the most spectacular facilities in the whole of the Somontano region and 150 hectares of vineyards that grow top quality wines. Specialised in producing wines from foreign grape varieties, it is one of the Spanish firms with a strongest presence on the international market.*

**Bodega:** Bodegas Irius.

**Zona de elaboración:** D.O. Somontano.

**Cosecha:** 2011.

**Variedad de Uva:** 100% Chardonnay.

**Graduación Alcohólica:** 13% vol.

**Azúcar residual:** 1,45 g/l.

**Tipo de vino:** Blanco con crianza.

**Crianza:** 4 meses de crianza en barricas de roble francés.

**Color:** En la fase visual apreciamos un atractivo color amarillo pálido con reflejos verdosos, muy limpio y brillante.

**Aromas:** En nariz se muestra con alta intensidad aromática con una primera impresión marcada por toques de frutas de hueso y apuntes tropicales, sobre un sutil fondo especiado.

**Sabores:** En boca es amplio, largo y persistente, con una jugosa acidez y un paso de boca equilibrado y envolvente donde se recobran las sensaciones frutales mostradas en la fase olfativa. Final largo de elegante y compleja carga aromática donde reaparecen finos toques especiados y de suaves tostados.

**Winery:** Bodegas Irius.

**Area of production:** Somontano D.O.

**Vintage:** 2011.

**Grape variety:** 100% Chardonnay.

**Alcoholic strength:** 13% vol.

**Residual sugar:** 1.45 g/l.

**Wine type:** Barrel-aged white.

**Ageing:** 4 months in French oak barrels.

**Colour:** Attractive pale yellow colour with greenish glints, very clean and bright.

**Aromas:** Highly intense nose with a first impression marked by touches of stoned fruits and tropical notes over a subtle spicy background.

**Tastes:** Big, long and lingering palate with just the right amount of acidity and a balanced, enveloping mouthfeel in which the fruity sensations of the nose carry through.

Long finish full of elegant, complex aromas in which subtle spicy and slightly toasty hints reappear.



## Otras sugerencias Another suggestions

Aperitivos /  
Aperitifs

**Tío Pepe Fino**  
**La Guita Manzanilla**  
**Old & Plus, Oloroso.**  
D.O. Jerez-Xérès-Sherry  
y Manzanilla de Sanlúcar  
de Barrameda

Vinos dulces /  
Sweet wines

**Old & Plus, Pedro Ximenéz.**  
D.O. Jerez-Xérès-Sherry y  
Manzanilla de Sanlúcar de  
Barrameda  
**Tres Leones, Moscatel de**  
**Alejandría.**  
D.O. Málaga

Cava /  
Cava

**Castillo Perelada**  
**Brut Reserva.**  
D.O.Cava

Destilados y licores /  
Distillations and liqueurs

**Brandy**  
Cardenal Mendoza  
Gran Duque de Alba  
  
**Ginebra / Gin**  
Bombay Sapphire  
Fifty Pounds

**Licores / Liqueurs**  
Crema de Alba, licor de brandy  
Crema de Alba brandy liqueur  
Drambuie, licor de whisky  
Drambuie whisky liqueur  
Martín Códax, licor de hierbas  
Martín Códax herb liqueur

**Ron / Rum**  
Ron Blanco Bacardi  
Bacardi white rum  
Carta Blanca  
Ron añejo Flor de Caña  
Flor de Caña mature rum  
Centenario 12 años  
12-year Centenario

**Vodka**  
Absolut  
  
**Whisky**  
Ballantine's Blue 12 años  
Ballantine's Blue 12 year old  
Chivas Regal 12 años  
Chivas Regal 12 year old  
Glenfiddich Malta 12 años  
Malt Glenfiddich 12 year old



IBERIA

IBERIA  
BUSINESS PLUS