FERNÁNDEZ DE LA OSSA

BODEGAS



Catálogo 2026

Pasión por el Vino y la Vid

FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

Garnacha Tintorera

Origen

I..G.P. TIERRA DE CASTILLA

Zona de producción

ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO
CONTINENTALIZADO,
INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS
CALUROSOS CON FUERTES
OSCILACIONES TÉRMICAS.
LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE
EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

Vendimia

MANUAL, SELECCIONADA
EN CAJA.

Variedad

100% GARNACHA TINTORERA.

Viñedos

VIÑEDOS PROPIOS
EN ESPALDERA, FINCA
PROPIA "CASAS DE PENA"
TERRENO CALIZO
FRANCO ARENOSO.

Elaboración

CRIANZA EN
TINAJAS CENTENARIAS
DE BARRO.



Características

GRADO ALCOHÓLICO 15%VOL
ACIDEZ TOTAL 5,5 GR/L
PH 3,5

Nota de cata

COLOR INTENSO ROJO PICOTA
CON REFLEJOS RUBÍ. EN NARIZ,
AROMAS COMPLEJOS A FRUTOS

NEGROS MADUROS Y CIRUELA
CON TOQUES MINERALES
PROPIOS DEL BARRO
DONDE SE ELABORA.

EN BOCA ES LARGO
Y PROFUNDO, CON UN FINAL
AMABLE Y ELEGANTE.

Temperatura de servicio

14/16° C

Maridaje

COMBINA BIEN CON CARNES
ROJAS, YA SEAN A LA PARRILLA
O ASADAS, ASÍ COMO CON
EMBUTIDOS Y QUESOS
SEMICURADOS.



FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

Tempranillo

Origen

I..G.P. TIERRA DE CASTILLA

Zona de producción

ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO
CONTINENTALIZADO,
INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS
CALUROSOS CON FUERTES
OSCILACIONES TÉRMICAS.
LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE
EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

Vendimia

MANUAL, SELECCIONADA
EN CAJA.

Variedad

100% TEMPRANILLO.

Viñedos

VIÑEDOS PROPIOS
EN ESPALDERA, FINCA
PROPIA "CASAS DE PENA"
TERRENO CALIZO
FRANCO ARENOSO.

Elaboración

CRIANZA EN
TINAJAS CENTENARIAS
DE BARRO.



Características

GRADO ALCOHÓLICO 14%VOL
ACIDEZ TOTAL 5 GR/L
PH 3,6.

Nota de cata

CAPA ALTA DE COLOR CON
REFLEJOS VIOLÁCEOS.

EN NARIZ PREDOMINAN
LOS AROMAS A FRUTOS ROJOS
CON UN TOQUE MINERAL
MUY MARCADO POR LAS
TINAJAS DE BARRO.

EN BOCA TIENE PASO ELEGANTE,
CON UN TANINO MUY PULIDO,
GOLOSO ADEMÁS DE SEDOSO
CON UN RETROGUSTO
MUY AGRADABLE.

Temperatura de servicio

14/16° C

Maridaje

COMBINA BIEN CON CARNES
ROJAS Y CAZA DE PLUMA,
QUESOS Y PESCADOS GRASOS.



FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

Chardonnay

Origen

I..G.P. TIERRA DE CASTILLA

Zona de producción

ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO
CONTINENTALIZADO,
INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS
CALUROSOS CON FUERTES
OSCILACIONES TÉRMICAS.
LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE
EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

Vendimia

MANUAL, SELECCIONADA
EN CAJA.

Variedad

100% CHARDONNAY.

Viñedos

VIÑEDOS PROPIOS
EN ESPALDERA, FINCA
PROPIA "CASAS DE PENA"
TERRENO CALIZO
FRANCO ARENOSO.

Elaboración

EN ACERO INOXIDABLE,
FERMENTACIÓN CONTROLADA
CON TEMPERATURA
CON CRIANZA SOBRE LÍAS.



Características

GRADO ALCOHÓLICO 13% VOL
ACIDEZ TOTAL 6 GR/L
PH 3,48

Nota de cata

COLOR AMARILLO PAJIZO CON
REFLEJOS VERDOSOS.

EN NARIZ OFRECE ALTA INTENSIDAD,
CON RECUERDOS A FRUTAS EXÓTICAS
COMO LICHI, PIÑA Y MANGO.
TAMBIÉN ALGO DE PANADERÍA
PROPIA DE LA CRIANZA SOBRE
LÍAS. EN BOCA MUESTRA UN
BUEN ATAQUE, CON UN SABOR
MUY ARMONIOSO,
GLICÉRICO Y COMPLEJO.
RETROGUSTO MUY FRESCO.

Temperatura de servicio

6/8° C

Maridaje

COMBINA PERFECTAMENTE
CON MARISCOS, PESCADOS,
CARNES BLANCAS, PASTA
Y CON SABORES TOSTADOS
DE MASAS AL HORNO.



FERNÁNDEZ D LA OSSA
BODEGAS

Airén

Origen

I..G.P. TIERRA DE CASTILLA

Zona de producción

ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO
CONTINENTALIZADO,
INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS
CALUROSOS CON FUERTES
OSCILACIONES TÉRMICAS.
LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE
EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

Vendimia

MANUAL, SELECCIONADA
EN CAJA.

Variedad

100% AIRÉN.

Viñedos

VIÑEDOS PROPIOS CENTENARIO
PREFILOXÉRICOS, EN VASO ,
FINCA PROPIA "CASAS DE PEÑA"
TERRENO CALIZO
FRANCO ARENOSO.

Elaboración

CRIANZA EN
TINAJAS CENTENARIAS
DE BARRO.



Características

GRADO ALCOHÓLICO 12,5%VOL
ACIDEZ TOTAL 5,5 GR/L
PH 3,38

Nota de cata

COLOR AMARILLO ACERADO CON
REFLEJOS VERDOSOS.

EN NARIZ NOS OFRECE UN
AGRADABLE AROMA MUY INTENSO
CON RECUERDOS A FRUTA
BLANCA, FRUTA DE HUESO
CON UN COMPLEJO FONDO
PROPIO DEL VIÑEDO DE
PIE FRANCO.

Temperatura de servicio

6/8° C

Maridaje

COMBINA BIEN CON ARROCES,
PASTAS Y QUESOS SUAVES
ASÍ COMO PESCADOS Y MARISCOS.



FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

Vino de familia

Origen

I..G.P. TIERRA DE CASTILLA

Zona de producción

ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO
CONTINENTALIZADO,
INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS
CALUROSOS CON FUERTES
OSCILACIONES TÉRMICAS.
LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE
EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

Vendimia

MANUAL, SELECCIONADA
EN CAJA.

Variedad

TEMPRANILLO /GARNACHA TINTORERA

Viñedos

VIÑEDOS PROPIOS
EN ESPALDERA, FINCA
PROPIA "CASAS DE PENA"
TERRENO CALIZO
FRANCO ARENOSO.

Elaboración

8 MESES DE VINIFICACIÓN INTEGRAL
+ 4 MESES EN TINAJA DE BARRO.



Características

GRADO ALCOHÓLICO 15%VOL
ACIDEZ TOTAL 5,5 GR/L
PH 3,5

Nota de cata

VINO CON CAPA MEDIA
ALTA,REFLEJOS GRANATADOS,
VIVOS, GLICÉRICO Y BRILLANTE.

EN NARIZ UNA EXPRESIÓN DE
FRUTA NEGRA MADURA,
BALSÁMICO, CON UN RECUERDO
A BAJO MONTE
Y LIGERAMENTE ESPECIADO.

EN BOCA CARNOSO, GRASO,
FRESCO A LA VEZ QUE UNTUOSO,
CON UN TANINO
ATERCIOPELADO, Y CON UN
POSGUSTO LARGO Y
LIGERAMENTE TORREFACTO.

Temperatura de servicio

14/16° C

Maridaje

COMBINA BIEN CON CARNES
ROJAS, YA SEAN A LA PARRILLA
O ASADAS, ASÍ COMO CON
EMBUTIDOS Y QUESOS
SEMICURADOS.



FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

Vino de familia

Origen

I..G.P. TIERRA DE CASTILLA

Zona de producción

ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO
CONTINENTALIZADO,
INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS
CALUROSOS CON FUERTES
OSCILACIONES TÉRMICAS.
LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE
EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

Vendimia

MANUAL, SELECCIONADA
EN CAJA.

Variedad

AIRÉN, CHARDONNAY Y SAUVIGNON BLANC

Viñedos

VIÑEDOS PROPIOS
EN ESPALDERA Y CENTENARIO
PREFILOXÉRICOS, EN VASO ,FINCA
PROPIA "CASAS DE PENA"
TERRENO CALIZO
FRANCO ARENOSO.

Elaboración

6 MESES CRIANZA SOBRE LÍAS
+ 3 MESES EN TINAJA DE BARRO.



Características

GRADO ALCOHÓLICO 12,5%VOL
ACIDEZ TOTAL 6 GR/L
PH 3,45

Nota de cata

COLOR AMARILLO DORADO, CON
LIGEROS REFLEJOS VERDOSO,
DENSO Y BRILLANTE.
EN NARIZ ES COMPLEJO,
PREDOMINA LA FRUTA DE HUESO,
CON UN FONDO MINERAL,CON
UN FINAL DE CONFITURA.
EN BOCA ES FRESCO, UNTUOSO,
CON PREDOMINIO DE FRUTA QUE
NOS RECUERDAN A LA NARIZ,
CON UN POSGUSTO LARGO Y
LIGERAMENTE BALSAMICO.

Temperatura de servicio

6/8° C

Maridaje

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PLATOS
DE PESCADOS BLANCOS,
MARISCOS FRESCOS Y
ENSALADAS CON FRUTAS
TROPICALES. TAMBIÉN MARIDA
PERFECTAMENTE CON PASTAS EN
SALSAS LIGERAS, CARNES
BLANCAS Y QUESOS SUAVES DE
TEXTURA CREMOSA.



FERNÁNDEZ D LA OSSA
BODEGAS

Brut

Origen

I..G.P. TIERRA DE CASTILLA

Zona de producción

ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO
CONTINENTALIZADO,
INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS
CALUROSOS CON FUERTES
OSCILACIONES TÉRMICAS.
LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE
EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

Vendimia

MANUAL, SELECCIONADA
EN CAJA.

Variedad

AIRÉN

Viñedos

VIÑEDOS PROPIOS
EN ESPALDERA Y CENTENARIO
PREFILOXÉRICOS, EN VASO ,FINCA
PROPIA "CASAS DE PENA"
TERRENO CALIZO
FRANCO ARENOSO.

Elaboración

Espumoso elaborado por método tradicional, con segunda fermentación en botella. Crianza prolongada en rima durante 18 meses, que aporta complejidad aromática, finura de burbuja y mayor integración en boca.



Características

GRADO ALCOHÓLICO 12%VOL
ACIDEZ TOTAL 6,50 GR/L
PH 3,20

Nota de cata

COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS, LIMPIO Y BRILLANTE. BURBUJA FINA Y PERSISTENTE, FORMANDO UN ROSARIO ELEGANTE. EN NARIZ ES FRESCO Y EXPRESIVO, CON NOTAS DE MANZANA VERDE, CÍTRICOS Y FRUTA BLANCA, ACOMPAÑADAS DE SUTILES RECUERDOS DE PANADERÍA Y LEVADURAS PROPIAS DE SU CRIANZA EN RIMA. EN BOCA ES SECO, EQUILIBRADO Y VIVAZ, CON BUENA ACIDEZ, PASO LIMPIO Y UNA SENSACIÓN CREMOSA. FINAL LARGO Y REFRESCANTE, CON UN DELICADO TOQUE MINERAL.

Temperatura de servicio

6/8° C

Maridaje

IDEAL COMO APERITIVO. ACOMPAÑA PERFECTAMENTE MARISCOS, PESCADOS BLANCOS, OSTRAS, ARROCES SUAVES, ENSALADAS FRESCAS Y COCINA ASIÁTICA LIGERA. EXCELENTE TAMBIÉN CON QUESOS SUAVES Y PLATOS FRÍOS.



FERNÁNDEZ D LA OSSA

BODEGAS

