



Linaje  
**Garsúa**

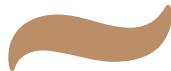
*Tierra, paciencia, tradición, dedicación, vino...*

*Terroir, patience, tradition, dedication, wine...*



*Tierras bañadas por el Duero, un clima severo, unas manos expertas, un pacto con el tiempo.*

*Dedication, alma, pasión... Un misterio imposible de explicar.*



*Lands bathed by the Duero, a severe climate, expert hands, a pact with time.  
Dedication, soul, passion... An impossible mystery to explain.*



## NUESTRA HISTORIA OUR HISTORY

Familia de **7 hermanos** que han seguido un legado familiar que se remonta **más de 100 años**. Sus inicios en tierras Toledanas pasaron a la **Ribera de Duero**, donde actualmente se encuentra la Bodega y los viñedos familiares.

Su precursor **Gabriel García Martínez**, quien dejó una cultura vinícola muy amplia y pionero del turismo enológico en toda la región. A día de hoy **José Carlos García Agudo** al frente de la Bodega proporciona continuidad y pasión del legado recibido.

Winery founded in 1888. Family of **7 brothers** and sisters who have followed a family legacy that goes back **more than 100 years**. Its beginnings in Toledan lands went to **Ribera de Duero**, where the winery and family vineyards are currently located.

His predecessor **Gabriel García Martínez**, who left a very broad wine culture and pioneer of wine tourism throughout the region. Today **José Carlos García Agudo** at the head of the winery provides continuity and passion of the legacy received.



## TERROIR TERROIR

Una **naturaleza sorprendente** y singular que ha querido regalarnos unas condiciones exclusivas. Contrastos inesperados y extremos que, unidos al **trabajo y buen hacer** de nuestro equipo, dan origen a una **uva excepcional**.

Así se produce el **milagro en el Corazón del Duero**. 115 kilómetros de ribera donde se elaboran unos vinos tan **únicos e inimitables** como nuestra Naturaleza.

Suelos arcillosos, calizos, calcáreos, pedregosos. Siempre **hemos creído** principalmente en el Terroir y los **métodos tradicionales** en pequeños depósitos. Estos vinos provienen de nuestros **propios viñedos** distribuidos en 85 hectáreas en diferentes pagos, principalmente con Tempranillo-Tinta del País en espaldera y en vaso. **250.000 botellas por año**.

A **surprising and unique nature** that has wanted to give us exclusive conditions. Unexpected and extreme contrasts that, together with the **work and professionalism** of our team, give rise to an exceptional grape.

This is **how the miracle** takes place in the **Heart of the Duero**. 115 kilometers of riverside where wines as **unique and inimitable** as our Nature are made.

Clayey, limestone, calcareous, stony soils. We have always believed primarily in the Terroir and **traditional methods** in wine-making. These wines come from **our own vineyards** distributed in 85 hectares in different vineyards, mainly with Tempranillo-Tinta del País grapes in trellised and bush planted. **250,000 bottles per year**.



Sanidad, Pureza, Complejidad, Mineral, Equilibrio,  
Vinos sabrosos

Health, purity, mineral, complexity, balance, tasty  
wines.

## RECONOCIMIENTOS ACKNOWLEDGMENTS

Desde entonces y hasta ahora, **con más de 50 años de esfuerzo y dedicación**, se ha ido produciendo un crecimiento sólido y firme. La incorporación de vinos elaborados en distintas zonas vitivinícolas, el acercamiento de nuevos consumidores por todo el mundo y el asentamiento de las bases para un futuro prometedor y lleno de éxitos. Todo ello bajo el manto de una crítica acertada y unos **excelentes reconocimientos** que tan solo demuestran el valor del buen hacer.

*Distribuidor Oficial de la Casa de S.M. El Rey Felipe VI*

Since then and until now, **with more than 50 years of effort and dedication**, a solid and steady growth has been produced. The incorporation of wines made in different wine-growing areas, the approach of new consumers around the world and the laying of the foundations for a promising and successful future. All this under the cloak of an accurate criticism and **excellent recognitions** that only demonstrate the value of good work.

*Official Distributor of the House of H.M. King Felipe VI*

*“Tres fines mueven a la bodega: naturalidad, calidad y complejidad de los vinos”*

*“Three purposes move the winery: naturality, quality and complexity of the wines”*



## NUESTRA FILOSOFÍA OUR PHILOSOPHY

En BODEGAS LINAJE GARSEA elaboramos los vinos con **prácticas naturales** tanto en el viñedo como en la Bodega, promoviendo el consumo de vinos saludables, con poca intervención humana. Esto es posible a unos **elementos diferenciadores** que solo se encuentran en nuestra región. Altitud, latitud, suelos, climatología, distancia al mar y a la montaña y la sequedad en el ambiente.

La **naturalidad** de nuestros vinos es **única** y forma parte de **nuestro legado**.

Procesos artesanos de **manos expertas** aportan la calidad y complejidad a unos vinos de **uva Tempranillo** que provienen de viñedos repartidos por diferentes zonas de la **Ribera del Duero**, aportando complejidad y matices diferentes a nuestros vinos. Nuestra visión implica que nuestras uvas sean muy sanas y de gran calidad para poder hacer **grandes vinos**.

At BODEGAS LINAJE GARSEA we make wines with **natural practices** both in the vineyard and in the winery, promoting the consumption of healthy wines, with little human intervention. This is possible due to **differentiating elements** that are only found in our region. Altitude, latitude, soils, weather, distance to the sea, the mountains and the dryness in the environment.

The **naturalness** of our wines is **unique** and is part of **our legacy**.

Artisan processes by **expert hands** provide quality and complexity to some **Tempranillo grape** wines that come from vineyards spread over different areas of the **Ribera del Duero**, providing complexity and different nuances to our wines. Our vision implies that our grapes are very healthy and of high quality to be able to make **great wines**.



Best 100 wines of Spain



## TINTO ROBLE

5 meses en barrica de roble Francés y Americano 50%

Variedad: 100 % Tinta Tempranillo (espaldera)

Viñedos: Pago de la Terrañuela (aluvial con franja de drenaje)

Vista: Vino limpio, brillante, con detalles añiles. Capa alta, buena coloración.

Carácter vírico muy intenso, pero sin despuentes. Balanza entre toques de fruta negra y roja, con algunos especiados.

Nariz: Recuerdos frescos y livianos, del mundo vegetal, canela, vainilla y cacao (barrica nueva o semi nueva) y algo de caramelo.

Boca: Ataque seco, pero frutal, expresivo. Vuelven los tonos a mora, y ciruela, algo de grosella negra y quizás un tanino intenso en media boca.

Combina con carnes blancas y rojas, asados, estofados, escabechados, callos o morro cocinado. Arroces con carne con un toque cítrico, Ibéricos.

## RED ROBLE

5 months French and American oak 50%

Variety: 100 % Tinta Tempranillo (espaldera)

Vineyard: Pago de la Terrañuela (alluvial with drainage border).

Colour: Clean, bright wine, with indigo details. High layer, good coloration.

Very intense wine character, but without highlights. Balance between hints of black and red fruit, with some spices.

Nose: Fresh and light memories of green leaves, cinnamon, vanilla and cocoa (new or semi-new oak barrel) and some caramel.

Mouth: Dry attack, but fruity, expressive. The tones of blackberry and plum return, some blackcurrant and perhaps an intense tannin in the middle of the mouth.

Combine with white and red meats, roasts, stews, marinades, tripe or cooked nose. Rices with meat and Iberian cold meat.



6 botellas cartón  
6 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Palet europeo /  
European pallet



750 ml.



## VENDIMIA SELECCIONADA

9 meses en barrica de roble Francés y Americano 50%

Variedad: 100 % Tinta Tempranillo (espaldera)

Viñedos: Pagos de la Terrañuela (aluvial con franja de drenaje)

Valdecobos con arcillo calcáreos (orientación norte)

Vista: Vino limpio, brillante, con detalles añiles. Capa alta, buena coloración.

Nariz: Balance entre toques de fruta negra (mora, ciruela) y roja (grosella, cereza), con algunos especiados (blanca y negra). Nuez moscada, canela, vainilla y cacao, madera roble bien integrado (barrica nueva o semi nueva) quizás algo de caramelito por el tostado de la barrica.

Boca: Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, algo de grosella negra y roja, tanino suave, intenso en media boca.

Combina con carnes blancas y rojas, asados, estofados, escabechados, ahumados, carnes de caza.

## SELECTED HARVEST

9 months French and American oak 50%

Variety: 100 % Tinta Tempranillo (espaldera)

Vineyard: Pago de la Terrañuela (alluvial with drainage border)

Valdecobos with calcareous clay (north orientation)

Colour: Clean, bright, with indigo details. High layer, good coloration.

Nose: Balance between hints of black fruit (blackberry, plum) and red (currant, cherry), with some spices (white and black). Nutmeg, cinnamon, vanilla and cocoa, well-integrated oak wood (new or semi-new barrel) perhaps some caramel from the toasting of the barrel.

Mouth: Dry, but fruity, expressive, blackberry and black plum tones return, some black and red currant, soft tannins, intense finish.

Combines with white and red meats, roasts, stews, pickled, smoked food, game meats



Best 100 wines  
of Spain



91 puntos



Medalla de Oro



X6  
6 botellas cartón  
6 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Pallet europeo /  
European pallet



750 ml.

RIBERA  
DEL  
DUERO

RIBERA  
DEL  
DUERO



## CRIANZA

Mínimo 12 meses en barrica de roble  
Francés 45%, Americano 45%,  
Húngaro 5% y Español 5%  
Variedad: 20% Tinta del País 80% Tinta  
Tempranillo

Color: Rojo cereza, limpio, brillante con detalles añiles en menisco. Capa alta con buena coloración.

Nariz: Carácter vírico muy intenso. Balance entre toques tostados y especiados, así como el fondo a caramel y fruta negra (mora, ciruela). Recuerdos de canela, vainilla, coco, balsámicos.

Boca: Ataque frutal, vuelven los tonos a mora, grosella y ciruela negra. Persisten la pimienta blanca y recuerdos dulces de la barrica. Envolvente, intenso y bien equilibrado fruta-madera.

Combina con asados (lechazo, cochinillo), rabo de buey, carrillada, chuleton de vaca, secreto Ibérico, entremeses ibéricos, un buen queso de oveja.

## CRIANZA

Minimum 12 months in French 45%,  
American 45%, Hungarian 5% and  
Spanish 5% oak barrels  
Variety: 20% Tinta del País 80%  
Tinta Tempranillo

Colour: Cherry red, clean, bright with indigo details on the meniscus. High layer with good coloration.

Nose: Very intense wine character. Balance between toasted and spicy touches, as well as the background of caramel and black fruit (blackberry, plum). Memories of cinnamon, vanilla, coconut, balsamic.

Mouth: Fruity attack, the tones of blackberry, currant and black plum return. White pepper and sweet memories of the barrel persist. Enveloping, intense and well balanced fruit-wood.

Combine with roasts (lamb, suckling pig), oxtail, cheeks, red meats, Iberian meats, Iberian hors d'oeuvres and sheep's cheese.



93 puntos



Medalla de Oro



92 puntos



92 puntos



Best 100 wines  
of Spain



6 botellas cartón  
6 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Palet europeo /  
European pallet



750 ml.



## RESERVA

**Mínimo 12 meses en barrica de roble**  
Francés 45%, Americano 45%,  
Húngaro 5% y Español 5%  
Variedad: 20% Tinta del País 80%  
Tinta Tempranillo

Color: Intenso, con mucho colorante natural. Capa alta bien definida. Rojo Picota con detalles violáceos en menisco, para la crianza que lleva. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad.

Nariz: Potente en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, destellos de roble (canela, tofe, caramel, especias y cuero), fondo balsámico avainillado. Boca: Bien equilibrado y conjuntado. Ataque frutal, aunque seco y potente, con tanino fresco y frutal. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno final de boca.

Combina con asados (lechazo, cochinillo), rabo de buey, carrillada, chuleton de vaca, secreto Ibérico. Entremeses ibéricos, quesos, postres de chocolate y café.

**WINE ENTHUSIAST**  
94 puntos

**Intervinos**  
Decanter  
93 puntos

**Wine Spectator**  
92 puntos

**Coupe d'Or**  
Medalla de Oro

**WINE OF THE YEAR**  
**WINE SPAIN AWARDS**  
Medalla de Oro

Best 100 wines  
of Spain

## RESERVA

**Minimum 12 months in French 45%,  
American 45%, Hungarian 5% and  
Spanish 5% oak barrels**  
Variety: 20% Tinta del País 80% Tinta  
Tempranillo

Colour: Intense, with a lot of natural colouring. High layer well defined. Cherry red with violet details in the rim, for its aging. Glyceral, clean, bright and impressively lively.

Nose: Powerful and very intense. Fresh fruity aromas of blackberries and currants, plums, all in compote, hints of oak (cinnamon, toffee, caramel, spices and leather), balsamic vanilla background.

Mouth: Well balanced and combined. Fruity forward, although dry and powerful, with fresh and fruity tannins. Perfect evolution. Eternal finish.

Combines with roasts (lamb, suckling pig), oxtail, cheeks, beef steak, Iberian meats. Iberian hors d'oeuvres, cheeses, chocolate desserts and coffee.

**RIBERA**  
DEL  
DUERO



6 botellas cartón  
6 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Pallet europeo /  
European pallet



750 ml.



## ROSADO

100 % *Tinta Tempranillo (espaldera)*

Color: Rosa fresa hacia cobrizos. Limpio, con gran brillo de juventud y tonalidades muy vivas.

Nariz: Fresco, intenso, aromas muy vivos y frutales. Despunta la fresa (madura) y grosella roja. Rasgos de manzana reineta y flor blanca, como fondo fruta negra silvestre.

Boca: Muy afrutado y fresco, súper juguetón, con sabores a fresa, piruleta, grosella, manzana y flor blanca. Limpio, profundo, franco en boca, envolvente, con fondos y recuerdos de fruta negra, muy en la gama de mora.

Combinaciones: Arroces, pastas, verduras, entremeses, pescados y mariscos, carnes a la plancha o parrilla.

## ROSÉ

100 % *Tinta Tempranillo (espaldera)*

Colour: Strawberry pink towards copper. Clean, with great brilliance of youth and very vivid tones.

Nose: Fresh, intense, very lively and fruity aromas. Strawberry (ripe) and red currant stand out. Traces of pippin apple and white flower, wild black fruit as a background.

Mouth: Very fruity and fresh, super playful, with flavours of strawberry, lollipop, currant, apple and white flower. Clean, deep, smooth on the palate, enveloping, with backgrounds and hints of black fruit, very much in the blackberry range.

Combinations: Rice, pasta, vegetables, appetizers, fish and seafood, grilled or grilled meats



12 botellas cartón  
12 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Palet europeo /  
European pallet



750 ml.



Medalla de Oro

## BLANCO

100 % VERDEJO (*Espaldera*)  
Pago del Olmedo (Suelos de grava ricos en calcio y magnesio)

Color: Brillante de color amarillo pajizo, con muchos reflejos verdecinos, símbolo de juventud y variedad.

Nariz: Muy expresivo y fresco con una intensidad de aromas muy definidos. Aromas complejos, balanza entre tropicales y orientales. Manzana verde, piña y mango. Algo de lichi como aromas orientales, en florales la lavanda y los anisados del hinojo en primera línea, como fondo siempre la variedad, el heno, hierba recién cortada.

Boca: Muy afrutado y juguetón que llena la boca de frescor. El paso es elegante destacando en media lengua su acidez. Se vuelve a ver la balanza entre oriente y occidente fiel reflejo olfativo. Equilibrado y armónico sin despuntres. Fondo mágico por ser 100 % Verdejo. Es largo e intenso también en retro nasal.

Combinaciones: Arroces, pastas, verduras, entremeses, pescados y mariscos.

## WHITE

100 % VERDEJO (*Espaldera*)  
Pago del Olmedo (Suelos de grava ricos en calcio y magnesio)

Colour: Brilliant, light yellow in colour with many green reflections, a symbol of youth and from type of varietal.

Nose: Very expressive and fresh with an intensity of very defined aromas. Complex aromas, balance between tropical and oriental. Green apple, pineapple and mango. Some lychee as oriental aromas, in floral aromas lavender and aniseed fennel in the foreground, as a background always the Verdejo varietal, hay, freshly cut grass.

Mouth: Very fruity and playful that fills the mouth with freshness. The palate is elegant, highlighting its acidity in the middle of the tongue. The balance between East and West flavours is seen again, a faithful olfactory reflection. Balanced and harmonic without blunting. Malic background for being 100% Verdejo. It is long and intense also in retro nasal.

Combinations: Rice, pasta, vegetables, appetizers, fish and seafood.



12 botellas cartón  
12 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Pallet europeo /  
European pallet



750 ml.



## COLECCIÓN PRIVADA

*Mínimo 12 meses en barrica de roble*  
*Francés 45%, Americano 45%,*  
*Húngaro 5% y Español 5%*  
**Variedad:** 20% Tinta del País 80% Tinta  
 Tempranillo

Color: Intenso, con mucho colorante. Capa alta bien definida. Rojo cereza, detalles violáceos en menisco. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

Nariz: Potente en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, destellos de roble (canela, tofe, caramel y cuero), fondo balsámico avainillado. Alcohol proporcionado.

Boca: Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, con tanino fresco y frutal.

Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca.

Combinaciones: Asados de cochinillo y cordero, carnes rojas, ibéricos, pates, estofados

## PRIVATE COLLECTION

*Minimum 12 months in French 45%,*  
*American 45%, Hungarian 5% and*  
*Spanish 5% oak barrels*  
**Variety:** 20% Tinta del País 80%  
 Tinta Tempranillo

Colour: Intense, with a lot of colouring. High layer well defined. Cherry red, violet details in the rim. Glycerol, clean, bright and impressively lively for time in the barrel.

Nose: Powerful, clear, very intense and fresh fruity aromas of blackberries and currants, plums, hints of oak (cinnamon, toffee, caramel and leather), balsamic vanilla background. Alcohol well balanced.

Mouth: Fruit forward, although dry, very fruity and powerful, with fresh and fruity tannins.

Seamless evolution. Smooth in the mouth Eternal finish.

Combinations: Roasted suckling pig and lamb, red meats, Iberian meats, pâtés, stews



Best 100 wines  
of Spain

Decanter

92 puntos

Best Spanish Wine  
The Netherlands



Medalla de Oro  
Best Ribera del Duero



6 botellas cartón  
6 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Palet europeo /  
European pallet



750 ml.



## SEÑORÍO DE CALERUEGA

*Mínimo 12 meses en barrica de roble Francés.*

*Variedad: 100% Tinta del País*

Color: Intenso, con mucho colorante. Capa alta, bien definida. Rojo cereza con detalles violáceos en menisco.

Nariz: Potente pero equilibrado, sin despuentes, balanza entre aromas de barrica y aromas frutales (fruta negra), no ácidos (grosella), (bien madura), despuntando la mora y la ciruela negra (en compota) en plena madurez. Aromas de cacao, vainilla, canela, caramel y balsámicos. Señorío de Caleruega es complejo en nariz. Es intenso (por el alcohol) sin ser alcohólico. Es un vino muy equilibrado en nariz.

Boca: Envolvente con tanino maduro, sin asperezas, aun con la carga tánica, pasa en boca sin dejar astringencia, fresco, vivo, se bebe tremadamente bien. Alcohol y acidez bien integrados.

Elegante en boca. Long finish.

Combinaciones: Asados de cochinillo o lechazo, carnes rojas, ibéricos, pates, estofados.

Decanter

WINE  
ENTHUSIAST

97 puntos

95 puntos

WINES OF SPAIN AWARDS

Best 100 wines  
of Spain

Wine Spectator

94 puntos

Guía Mundial  
de Vinos

Medalla de Oro

## SEÑORÍO DE CALERUEGA

*Minimum 12 months in French oak*

*Variety: 100% Tinta del País*

Colour: Intense, with a lot of colouring. High layer, well defined. Cherry red with violet details in the rim.

Nose: Powerful but balanced, without blunting, balance between barrel aromas and fruity aromas (black fruit), non-acidic (currant), (very ripe), standing out blackberry and black plum (in compote) at full maturity. Cocoa, vanilla, cinnamon, caramel and balsamic aromas. Señorío de Caleruega is complex on the nose. Is intense (by alcohol) without being alcoholic. It is a very balanced wine on the nose.

Palate: Enveloping with ripe tannins, without roughness, even with the tannin load, passes in the mouth without leaving astringency, fresh, lively, it drinks tremendously well. Well integrated alcohol and acidity.

Elegant in the mouth. Long finish.

Combinations: Roasted suckling pig or suckling lamb, red meats, Iberian ham, pâtés, stews.

RIBERA  
DEL  
DUERO



6 botellas cartón  
6 bottles wooden



660 botellas / bottles  
Pallet europeo /  
European pallet



750 ml.



*Una historia de ilusión,  
compromiso y reconocimientos.*

*A story of illusion,  
commitment and recognition.*



**Bodegas y Viñedos del Linaje Garsea, S.L.**

09391 Castrillo de la Vega (Burgos) - España  
Teléfono 947 53 60 00 | [bodega@linajegarsea.com](mailto:bodega@linajegarsea.com)

**[www.linajegarsea.com](http://www.linajegarsea.com)**