



WINERY ON CREATIONS

Un proyecto de creación de vinos con alto componente artístico e imaginativo, tanto en el diseño como en la elaboración de los vinos.

Los vinos de Winery On Creations buscan ser provocativos.

\ VINOS PROVOCATIVOS



ATRÉVETE ATREVERTE

El vino es un medio para el placer, el disfrute y la indulgencia, lo mismo que el arte. El vino es arte, incluso más que ciencia al evocar una reacción visceral, una respuesta emocional instintiva que define cómo reaccionamos al arte.

LOS CREADORES



CREAR ES HACER REALIDAD LOS PRODUCTOS DE NUESTRA IMAGINACIÓN

Soy enólogo, y este proyecto da vida a los vinos que siempre imaginé. Karel, mi pareja cofundadora y directora creativa, sabe captar la esencia de los vinos de mi imaginación y expresarlos visualmente de una forma muy poderosa y atrevida. Ambos queríamos ofrecer vinos para provocar a los sentidos.

Nuestro propósito es dar aún más significado a esos 'buenos momentos del vino', que nos impulsan a compartir cómo nos hacen sentir.

Pablo Cortés

LOS CREADORES

LAS IDEAS DE NUESTROS VINOS SE INSPIRAN
DE FORMA INSTINTIVA Y UNIVERSAL

Estos vinos son muy creativos. Buscamos combinar expresiones artísticas en el diseño para promover momentos y conversaciones inolvidables. Las ideas de los vinos, pueden nacer en cualquier lugar. En Valencia, en Alemania, en Colombia, en México, en el Punk de los 70s, en el movimiento Kitsch...

El diseño de cada vino es inspirado por las sensaciones organolépticas que provoca el propio vino. Los nombres de nuestros vinos se inspiran en la expresión de las reacciones instintivas que provoca sentirlos; por tanto, directas, llenas de autenticidad y cultura popular. El diseño de nuestras etiquetas amplía el significado, celebrando una tradición de arte visual cargada de historias metafóricas que explican la intención de cada uno de nuestros vinos.

Karel Eissner





Pablo & Karel, Sala de Barricas DEMUERTE BLACK
D.O. Yecla, Murcia al este de España



EL PROCESO DE CREACIÓN

Cada vino es único a su autor, producto de la filosofía, experimentación, cuidado y cariño que ponemos en cada paso de su elaboración.



NUESTROS VINOS

SE ELABORAN EN D.O. YECLA

/ ESPAÑA



Un terruño único en el este de España, en Murcia.
Un lugar donde prima la diversidad aportando uvas
de alta intensidad aromática y gran concentración frutal.



CON LA

MONASTRELL

Una variedad autóctona, exigente de un delicado cultivo y perfectamente adaptada a estas tierras desde la época de los fenicios hasta nuestros días, con un perfil sorprendente y atrevido. A estas pequeñas uvas de piel gruesa le gustan los climas cálidos y secos, la combinación perfecta para elaborar vinos de color intenso y con altas concentraciones de taninos.



Y UN ESTILO MUY MEDITERRÁNEO

Trabajamos con los mejores viñedos en el corazón del Mediterráneo, que se encuentran entre 300 y 600 m de altitud. Extraordinarias cepas de Monastrell de más de 50 años, algunas incluso prefloxeras, junto con otras variedades de uva de alta calidad son las que utilizamos para nuestros exclusivos coupages: Garnacha Tintorera, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Petit Verdot y Verdejo.

Una explosión de sensaciones para todos nuestros sentidos.



UN CARÁCTER

FORJADO POR ADVERSIDADES

Aquí, la naturaleza y la permeabilidad de la roca caliza junto con unas condiciones climáticas extremas de inviernos muy fríos y veranos extremadamente calurosos, fuerzan e inspiran a nuestros vinos a desarrollar su personalidad distintiva.



UN PROCESO LLENO DE

TRADICIÓN SOSTENIBILIDAD CARIÑO

Nuestra viticultura es respetuosa con el medio ambiente, con bajos rendimientos por hectárea, haciendo de nuestras uvas pequeñas joyas de la naturaleza. El éxito se encuentra en el cuidado de la vid y la uva, tratando el viñedo sin productos químicos agresivos y buscando producciones equilibradas y sostenibles.



...CREATIVIDAD, CALIDAD TECNOLOGÍA

Compartimos bodega con los hermanos Candela en Yecla, donde hoy se crean nuestros vinos, con ese preciso carácter que habíamos imaginado para los vinos de Winery On Creations. La bodega está ubicada muy cerca de los viñedos, con el fin de reducir el tiempo de vendimia y conseguir la mayor calidad de uva posible. Siguiendo la tradición, la vendimia se realiza manualmente en pequeñas cajas y posteriormente la uva pasa por un proceso de selección donde se eligen únicamente los mejores granos.

La elaboración de los vinos sigue el proceso y metodología más vanguardista de nuestros tiempos gracias a la tecnología más avanzada: Criomaceración, inertización, estabilización en frío y embotellado en la misma bodega. Todos nuestros vinos son veganos para que todo el mundo los pueda disfrutar.





Pablo & Karel, Sala de Barricas DEMUERTE DELUXE & GOLD
D.O. Yecla, Murcia al este de España

NUESTRAS

CREACIONES

En Winery On Creations, nuestros vinos son lo que sientes cuando los hueles, los pruebas, los ves y los tocas. El diseño de nuestros vinos son la invitación a probarlos, una antesala de significados para las sensaciones que uno debe esperar del vino.

A estos vinos los puedes juzgar por su etiqueta.

UN VINO DE MUERTE, PARA CELEBRAR LO MEJOR DE ESTA VIDA

DEMUERTE es un vino experimentado, no fue nuestro primero.
Es el resultado de un camino. Las mejores cosas no llegan a la primera.

DEMUERTE es nuestra marca más icónica. Un homenaje a la uva Monastrell en su máxima expresión. Una colección de vinos de carácter potente, mágico, estructurado, untuoso, intensos en fruta, con toques misteriosos que se van revelando poco a poco, descubriendo una deliciosa complejidad.

Esto está de muerte... alguien dijo.



DE SWAROVSKI A BLANCO

COLECCIÓN DEMUERTE



Siete vinos de diseño, cada uno, un coupage único, cómo su expresión visual.
Calaveras en todas sus facetas de color y textura.

DEMUELTE BLACK

**UN VIEJO MONASTRELL
CON UN TOQUE DE SWAROVSKI**

Nuestro vino más singular. Totalmente Monastrell
procedente de nuestras cepas prefloxéricas más
antiguas de la D.O. Yecla, España. Potente y excepcional.

Limitado para los paladares más indulgentes



LA RECETA

100% Monastrell procedente de viñas centenarias. Estilo mediterráneo. De tierra caliza. Vendimia manual tardía con cariño en cajas de 10-15Kg. Crianza en barricas de 225 litros de roble francés por un período mínimo de 20 meses.

EL VINO

Rojo picota limpio y brillante de alta intensidad. Un festín para los sentidos. Notas balsámicas de mucha fruta madura y grosellas confitadas. Carácter especiado, que recuerda especialmente a especias dulces, pimentón, canela y cacao. Textura amplia, entrada suave y agradable, taninos sedosos, redondeado con mucha fruta y mermelada, con leves notas tostadas y chocolateadas. Final intenso y persistente.

Alcohol : 16%

Temperatura de Servicio : 16-18 °C

 **VIVINO 4,4**

DEMUERTE DELUXE

**UN ATERCIOPELADO MONASTRELL
EN COMPAÑÍA DE SYRAH Y PETIT VERDOT**

Un lujoso tinto Monastrell, Petit Verdot y Syrah
de la D.O. Yecla, España. Maduro, ahumado,
un poco especiado y muy sugerente

Para una noche de glamour



LA RECETA

Monastrell (80%), Petit Verdot (10%), Syrah (10%) de viñas viejas de más de 60 años. Estilo mediterráneo. De tierra caliza. Vendimia manual con cariño. Crianza en barricas de roble francés por un período mínimo de 18 meses.

EL VINO

Intenso color rojo picota. Aroma elegante que recuerda a fruta roja madura sobre una base de humo y especias.

Alcohol : 14,5%

Temperatura de servicio : 16-18 °C

 **vivino 4,3**



DEMUERTE GOLD

**UN COUPAGE DE ORO:
MONASTRELL, SYRAH & GARNACHA TINTORERA**

Una fórmula magistral: tinto Monastrell, Syrah y Garnacha de la D.O. Yecla, España. Elegante, sofisticado, grandioso.

Este lo creamos para hacer cualquier ocasión exquisita



LA RECETA

Monastrell (50%) de cepas viejas de más de 30 años, Syrah (30%), y la distinguida Garnacha Tintorera (20%). Estilo mediterráneo. De tierra caliza. Vendimia manual con cariño. Crianza en barricas de roble francés por un período mínimo de 12 meses.

EL VINO

Color rojo picota intenso con ribetes granates. Recuerdos a frutos rojos maduros y licorosos. Un aroma que también está lleno de especias como pimienta, clavo y nuez moscada. Una combinación muy sugerente. Tanino maduro, suave, con cuerpo y de textura sedosa.

Alcohol : 14,5%

Temperatura de servicio : 16-18 °C



DEMUERTE CLASSIC

**MEDIO MONASTRELL, MEDIO SYRAH,
A TODO COLOR**

El primero de la colección. Un vino tinto clásico llamativo,
muy original, que surge de la D.O. Yecla, España.
Rico e intenso en color por dentro y por fuera.

Un vino clásico para épocas poco convencionales



LA RECETA

La primera mitad de Monastrell procede de viñedos de bajo rendimiento de más de 15 años y la otra mitad de Syrah. Estilo mediterráneo. De tierra caliza. Vendimia manual con cariño. Crianza en barricas de roble francés por un período mínimo de 9 meses.

EL VINO

Rojo violáceo intenso. Fruta negra y roja bien definida con un fondo complejo de roble, bollería, balsámicos, especias y notas de vainilla. Suave y untuoso en boca.

Alcohol : 14,5%

Temperatura de servicio : 16-18 °C

 **vivino 3,9**



DEMUERTE ONE

**UN MONASTRELL LUMINISCENTE
CON UN TOQUE DE CABERNET SAUVIGNON**

Un vino tinto luminoso, brillante y especiado procedente de la D.O. Yecla, España. Espíritu libre, rebelde, actualizando los códigos de los vinos tradicionales: intenso y afrutado.

Recomendamos beberlo en la oscuridad



LA RECETA

Principalmente Monastrell (90%) de viñedos de más de 15 años, con la cantidad justa de Cabernet Sauvignon (10%) para enriquecer su espectro de sabores. Estilo mediterráneo. De tierra caliza. Vendimia manual con cariño. Crianza en barricas de roble francés por un período mínimo de 6 meses.

EL VINO

Color rojo picota intenso. Aroma intenso y dulce que recuerda a fruta roja madura, y que se completa con matices especiados y sutiles tostados. De cuerpo medio, taninos suaves, algo terrosos, que se comporta bien con la acidez y adquiere cierta untuosidad en boca.

Alcohol : 14,5%

Temperatura de servicio : 14-18 °C

 **vivino** 4,0



DEMUERTE ROSÉ

MONASTRELL & SYRAH EN ROSÉ FLUORESCENTE

Un rosado excepcional elaborado con el mejor Monastrell & Syrah de la D.O. Yecla, España. Refrescante elegancia, un carácter incomparable y un radiante color salmón

Alegra cualquier día



LA RECETA

Un coupage de nuestra mimada Monastrell (50%) y Syrah (50%). Estilo mediterráneo. De tierra caliza. Vendimia manual con cariño. Prensado sutil. Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable durante unos 4 meses.

EL VINO

Tono rosado provenzal. Cristalino y brillante con reflejos salmón. Delicado aroma floral y herbáceo, con deliciosas notas intensas de fresa y cereza. Afrutado fresco, redondo, con buena acidez y un final largo y sabroso.

Alcohol : 12%

Temperatura de servicio : 8-10 °C

 **VIVINO 4,0**

DEMUERTE WHITE

UN FLUORESCENTE SAUVIGNON BLANC FUSIONADO CON VERDEJO

Un vino blanco llamativo y rompedor, fresco e intensamente aromático procedente de la D.O. Yecla, España. Con una personalidad única y gran sabor.

Nuestro favorito de primavera y verano



LA RECETA

Un coupage del aromático Sauvignon Blanc (80%) y Verdejo (20%). Estilo mediterráneo. De tierra caliza. Vendimia manual con cariño. Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable durante unos 4 meses.

EL VINO

Color amarillo pajizo pálido y brillante, como ningún otro vino de Yecla. Un vino moderno de aromas a frutas y flores blancas. Con recuerdos a melocotón en almíbar, albaricoques y frutas cítricas, así como notas tropicales. Acidez fresca, sabor ligero pero untuoso, cremosidad y cuerpo con un final largo con notas de fruta blanca y hierbas.

Alcohol : 12,5%

Temperatura de servicio : 8-10 °C

 **VIVINO 3,8**

DEMUELTE

COLLECTION

	VARIETAL	REGIÓN	CRianza	NOTA DE CATA	
	BLACK	100% Monastrell Prefiloxéricas	D.O. Yecla	20 meses en barricas de 225l roble francés	Rojo picota limpio y brillante de alta intensidad. Notas balsámicas de mucha fruta madura y grosellas confitadas. Carácter especiado, que recuerda especialmente a especias dulces, pimentón, canela y cacao. Textura amplia, entrada suave y agradable, taninos sedosos, redondeado con mucha fruta y mermelada, con leves notas tostadas y chocolateadas. Final intenso y persistente.
	DELUXE	80% Monastrell 10% Syrah 10% Petit Verdot	D.O. Yecla	18 meses en barricas de roble francés	Intenso color rojo picota. Aroma elegante que recuerda a fruta roja madura sobre una base de humo y especias. Aterciopelado y delicado en boca.
	GOLD	70% Monastrell 20% Syrah 10% Garnacha Tintorera	D.O. Yecla	12 meses en barricas de roble francés	Color rojo picota intenso con ribetes granates. Recuerdos a frutos rojos maduros y licorosos. Un aroma que también está lleno de especias como pimienta, clavo y nuez moscada. Tanino maduro, suave, con cuerpo y de textura sedosa.
	CLASSIC	50% Monastrell 50% Syrah	D.O. Yecla	9 meses en barricas de roble francés	Rojo violáceo intenso. Fruta negra y roja bien definida con un fondo complejo de roble, bollería, balsámicos, especias y notas de vainilla. Suave y untuoso en boca.
	ONE	90% Monastrell 10% Cabernet Sauvignon	D.O. Yecla	6 meses en barricas de roble francés	Color rojo picota intenso. Aroma intenso y dulce que recuerda a fruta roja madura, y que se completa con matices especiados y sutiles tostados. De cuerpo medio, taninos suaves, algo terrosos, que se comporta bien con la acidez y adquiere cierta untuosidad en boca.
	ROSÉ	50% Monastrell 50% Syrah	D.O. Yecla	4 meses en acero inoxidable	Tono rosado provenzal. Cristalino y brillante con reflejos salmón. Delicado aroma floral y herbáceo, con deliciosas notas intensas de fresa y cereza. Afrutado fresco, redondo, con buena acidez y un final largo y sabroso.
	WHITE	80% Sauvignon Blanc 20% Verdejo	D.O. Yecla	4 meses sobre lías en acero inoxidable	Color amarillo pajizo pálido y brillante. Aromas a frutas y flores blancas. Con recuerdos a melocotón en almíbar, albaricoques y frutas cítricas, así como notas tropicales. Acidez fresca, sabor ligero pero untuoso, cremosidad y cuerpo con un final largo con notas de fruta blanca y hierbas.

¿QUIERES PROBARLOS?

Te dejamos nuestro correo electrónico y número de teléfono.
Llámanos o escríbenos y podemos programar una cata virtual
o presencial de los vinos que te interesen.

Saludos,
Pablo & Karel

+34 658 620 840 | info@wineryon.com | www.wineryon.com



