

Nuestra bodega Plus  
Our Plus cellar





Le invitamos a descubrir  
*We invite you to discover*

y disfrutar durante el vuelo de una muestra de la riqueza vinícola española con la **Bodega Business Plus**.

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.

Además, **Vinoselección** le ofrece la posibilidad de disfrutar de estos vinos en su hogar. Visite la web **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 a un mundo de sensaciones, aromas y sabores.

Feliz vuelo.

*and enjoy a sample of the breadth and depth of Spanish wines during your flight with **The Business Plus Wine Cellar**.*

*This wine list is renewed every quarter by the oenologists at **Vinoselección**, the leading and foremost Spanish wine club.*

*Moreover, **Vinoselección** gives you the chance to enjoy these wines in your own home. When you visit the website **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 a world of sensations, aromas, and flavours.*

*Enjoy your flight.*





El gusto es nuestro  
our pleasure

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

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**.

**Iberia Plus** y **Vinoselección** vuelan juntos en este viaje al apasionante mundo del vino.

*Thanks to the agreement reached with **Vinoselección**, **Iberia Plus** invites you to learn about and enjoy wine in the most advantageous way.*

*Wine for every occasion at the most competitive price.*

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

*Access the best selection of wines at **Vinoselección** with no strings attached and no annual fees.*

*For more information call **902 25 35 25** or visit **www.vinoseleccion.com**.*

***Iberia Plus** and **Vinoselección** fly together towards the exciting world of wine.*

# Descubre las claves para apreciar los valores del vino

## *Discover the keys to appreciate the values of wine*

### 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, riqueza y complejidad de los aromas: frutales, florales, herbáceos, de panadería, tostados, especiados, de cacao, tabaco...

### Sabor

Será diferente entre entrada, paso y final de boca.

Percibimos los sabores básicos: dulce, ácido, amargo y salado.

También apreciamos sensaciones táctiles: frescura, calidez, astringencia, volumen y consistencia (sedosa, secante...).

### 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.

### Colour

*We assess the tone, the intensity, clarity, 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 the aromas: fruity, floral, herbaceous, from a bakery, toasted, spicy, cocoa, tobacco...*

### Taste

*There will be differences between the wine's entry into the mouth, the midpalate, and the aftertaste.*

*Perceive the basic tastes: sweet, acid, bitter, and salty.*

*We can also appreciate tactile sensations: freshness, warmth, astringency, volume, and consistency (silky, inducing dryness...).*

### 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.*

“Javier Bohórquez aterrizó en Ribera del Duero desde Jerez con el objetivo de elaborar vinos de la máxima calidad en los que la elegancia y la finura primaran sobre la potencia y la cantidad”.

*“Javier Bohórquez came to Ribera del Duero from Jerez with the aim of making top-quality wines that prized elegance and finesse above potency and quantity”.*

## EL VINO The wine

Bohórquez Reserva 2006 está elaborado a partir de un ensamblaje poco visto en Ribera: tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, y tiene 13 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

*Bohórquez Reserva 2006 is made from a blend that is rarely found in Ribera – Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot – and has been aged for 13 months in French and American oak barrels.*

## La bodega The winery

Bohórquez es uno de los nuevos valores de Ribera del Duero. Sus viñedos crecen en las tierras más altas, pobres y pedregosas de la zona, la gran mayoría ubicados en el pago de Valderramiro.

*Bohórquez is one of the rising stars of Ribera del Duero. Its vineyards grow in the highest areas characterised by poor, stony soil and are mainly located on the Valderramiro estate.*





Vinos Tintos  
Red Wines

## BOHÓRQUEZ RESERVA 2006

D.O. Ribera del Duero



### Javier Bohórquez

*Propietario de Bodegas Bohórquez.  
Owner of Bodegas Bohórquez.*

**Bodega:** Bodegas Bohórquez.

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

**Cosecha:** 2006.

**Variedad de uva:** 85% tempranillo, 12% cabernet sauvignon y 3% merlot.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Azúcar residual:** 1,58 g/l.

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

**Crianza:** 13 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

**Color:** A la vista presenta un bonito rojo picota madura con ribete granate e irisaciones teja.

**Aromas:** La nariz resulta compleja y elegante, en primer plano aparecen aromas de frutos del bosque (arándano, mora, grosella) junto con toques especiados (nuez moscada, pimienta), notas minerales y balsámicas (regaliz, eucalipto); todo ello en perfecta armonía sobre un agradable fondo de reducción (tabaco).

**Sabores:** Magnífico encuentro con la boca, revela una buena estructura, de cuerpo medio con una grata sensación de fruta madura que se prolonga hasta el final. Por vía retronasal aparecen agradables tostados de su cuidada crianza en bodega. Final muy persistente.

**Winery:** Bodegas Bohórquez.

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

**Vintage:** 2006.

**Grape variety:** 85% tempranillo, 12% cabernet sauvignon and 3% merlot.

**Alcoholic strength:** 14.5%.

**Residual sugar:** 1.58g/l.

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

**Aging:** 13 months in French and American oak barrels.

**Colour:** Gorgeous ripe cherry red with garnet at the edge and brick-red glints.

**Aromas:** Complex, elegant nose with initial aromas of forest fruit (blueberry, blackberry, blackcurrant) together with touches of spice (nutmeg, pepper) and mineral and balsamic notes (liquorice, eucalyptus), all in perfect harmony over a delicious background of reduction notes (tobacco).

**Flavours:** Magnificent attack revealing a good structure, medium body and a pleasant sensation of ripe fruit that lasts until the finish. Lovely toasty notes from its careful barrel ageing carry through on retronasal. Very long lingering finish.

“El prestigio de Bodegas Lan no conoce fronteras. A día de hoy, sus vinos se pueden encontrar en 42 países de los cinco continentes, desde EEUU a Alemania, pasando por Perú o Taiwán”.

*“ Bodegas Lan’s prestige knows no boundaries. Its wines can currently be found in 42 countries in all five continents from the US to Germany, including Peru and Taiwan”.*

## EL VINO The wine

Lan Edición Especial Reserva 2009 es un delicioso ‘coupage’ de tempranillo y mazuelo envejecido durante 16 meses en barricas mixtas de roble americano y francés. Destaca principalmente por su complejidad y elegancia.

*Lan Edición Especial Reserva 2009 is a delicious coupage of Tempranillo and Mazuelo that has been aged for 16 months in mixed American and French oak barrels. It is notable above all for its complexity and elegance*

## La bodega The winery

Fundada en 1972 en Fuenmayor, en el corazón de Rioja Alta, Bodegas Lan es un auténtico referente en la zona. Con unas espectaculares instalaciones, cuenta con 72 hectáreas de viñedos situadas en un meandro del río Ebro, con cepas de hasta 60 años de antigüedad.

*Founded in 1972 in Fuenmayor, in the heart of Rioja Alta, Bodegas Lan is a leading name in the area. It boasts spectacular facilities and 72 hectares of vineyards located at a bend in the river Ebro and planted with vines up to 60 years old.*





Vinos Tintos  
Red Wines



## LAN EDICIÓN ESPECIAL RESERVA 2009

D.O. Ca. Rioja



### María Barúa

Enóloga de Bodegas Lan.  
*Oenologist at Bodegas Lan.*

**Bodega:** Bodegas Lan.

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

**Cosecha:** 2009.

**Variación de uva:** 92% tempranillo y 8 %  
graciano.

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Azúcar residual:** 1,3 g/l.

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

**Crianza:** 16 meses en barricas mixtas de roble  
francés y americano.

**Color:** De color rojo cereza con ribete granate.  
De media capa.

**Aromas:** Limpio en nariz, intenso, con aromas  
de agradable madurez, especiados, fruta  
escarchada (naranja), notas de pastelería y  
nobles maderas.

**Sabores:** Muy bien equilibrado en boca,  
sabroso, jugoso, con un paso amable y  
maduro. Taninos dulces y redondos. Final  
expresivo con recuerdos de fruta en licor y  
finas maderas.

**Winery:** Bodegas Lan.

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

**Vintage:** 2009.

**Grape variety:** 92% tempranillo and 8 %  
graciano.

**Alcoholic strength:** 13.5%.

**Residual sugar:** 1.3 g/l.

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

**Ageing:** 16 months in French and American  
oak barrels.

**Colour:** Cherry-red with garnet at the edge.  
Medium intensity.

**Aromas:** Clean, intense nose with deliciously  
ripe aromas and notes of spice, crystallised  
fruit (orange), patisserie and fine wood.

**Flavours:** Very well-balanced, tasty and  
juicy palate and deliciously ripe mouthfeel.  
Sweet, well-rounded tannins. Expressive  
finish with hints of fruit in liquor and fine  
wood.

“Dominio de Tares es una de las bodegas responsables de que la variedad autóctona mencía y la región leonesa del Bierzo se hayan dado a conocer con enorme éxito entre el público y la crítica especializada”.

*“Dominio de Tares is one of the wineries responsible for the huge popularity the native Mencía grape and the Leonese region of El Bierzo enjoy with the public and specialised critics alike”.*

## El vino The wine

Elegante, frutal e intenso. Así es Dominio de Tares Cepas Viejas 2012, un nuevo ejemplo del saber hacer de la bodega berciana más importante. Una crianza de 9 meses en barricas de roble francés y americano redondea un conjunto espectacular.

*Elegant, fruity and intense. This description sums up Dominio de Tares Cepas Viejas 2012, a new product of the know-how of El Bierzo's leading winery. Nine months in French and American oak barrels have rounded off this spectacular wine.*

## La bodega The winery

Fundada en el año 2000 en San Román de Bembibre, la filosofía elaboradora de Dominio de Tares pasa por trabajar viejos terruños de mencía y godello. Dispone de más de un centenar de pequeñas parcelas distribuidas por las mejores zonas de la región.

*Established in San Román de Bembibre in 2000, Dominio de Tares has a winemaking philosophy based on old vineyards planted with Mencía and Godello grapes. It owns more than a hundred small plots located throughout the best parts of the region.*





Vinos Tintos  
Red Wines

## DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS 2012

D.O. Bierzo



### Francisco Honrubia

Enólogo de Dominio de Tares.  
*Oenologist at Dominio de Tares.*

**Bodega:** Dominio de Tares Cepas Viejas.

**Zona de elaboración:** D.O. Bierzo.

**Cosecha:** 2012.

**Varietal de uva:** 100% mencia.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Azúcar residual:** 1,3 g/l.

**Tipo de vino:** Tinto Crianza.

**Crianza:** 9 meses en barricas de roble francés y americano.

**Color:** En la copa presenta un bonito rojo guinda madura con ribete del mismo color, de capa alta.

**Aromas:** Gran elegancia en nariz, combina sutiles toques de fruta negra en confitura (mora) entremezclados con aromas de regaliz, cacao, café, y notas minerales; todo ello en perfecta armonía sobre un agradable tono lácteo. Se aprecian también notas especiadas (pimienta negra, laurel).

**Sabores:** La boca confirma su elegancia: resulta sabroso, carnoso, con un tanino, noble y maduro, con buena expresión frutal. Su final persistente, combina los toques especiados que anunció en la fase olfativa con agradables notas de bergamota.

**Winery:** *Dominio de Tares Cepas Viejas.*

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

**Vintage:** *2012.*

**Grape variety:** *100% mencia.*

**Alcoholic strength:** *14.5%.*

**Residual sugar:** *1.3 g/l.*

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

**Ageing:** *9 months in French and American oak barrels.*

**Colour:** *Gorgeous ripe cherry red with the same colour in the edge, good intensity.*

**Aromas:** *Highly elegant nose combining subtle hints of jammy black fruit (blackberry) and aromas of liquorice, cocoa, coffee and mineral notes, all in perfect harmony with pleasant dairy undertones. Notes of spice (black pepper, bay leaf).*

**Flavours:** *The elegance continues in the palate: tasty, meaty, with noble, ripe tannins and a nice fruity expression. The spicy touches of the nose combine with delicious notes of bergamot in the lingering finish.*

Vinos Blancos  
White Wines

# FINCA LA EMPERATRIZ EDICIÓN LIMITADA 2015

D.O.Ca. Rioja



Bodegas La Emperatriz debe su nombre a Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III y Emperatriz de Francia, poseedora de una finca en Rioja con viñedos excepcionales que en 1996 adquirió la familia Hernáiz, con los hermanos Eduardo y Víctor al frente. Este blanco excepcional está elaborado con viura y tiene una crianza de tres meses en barricas de roble.

*Bodegas La Emperatriz owes its name to Eugenia de Montijo, wife of Napoleon III and Empress of France, who owned an estate in Rioja with outstanding vineyards that was acquired by the Hernáiz family headed by brothers Eduardo and Víctor in 1996. This superb white wine is made from Viura grapes and has been aged in oak barrels for three months.*



**Bodega:** La Emperatriz.

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

**Cosecha:** 2015.

**Variedad de uva:** 100% viura.

**Graduación alcohólica:** 13,5 % vol.

**Azúcar residual:** 1,6 g/l.

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

**Crianza:** 3 meses y medio en barricas de roble.

**Color:** De color amarillo paja con ligeros reflejos verdosos.

**Aromas:** Fino en nariz, limpio y perfumado, presenta aromas de fruta blanca carnosa, notas de confitería (cabello de ángel), heno, hinojo y finas maderas.

**Sabores:** Con un excelente equilibrio en boca, fresco, sabroso y frutal. Con un paso untuoso muy agradable y un final con sutiles recuerdos de la barrica.

**Winery:** La Emperatriz.

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

**Vintage:** 2015.

**Grape variety:** 100% Viura.

**Alcoholic strength:** 13.5%.

**Residual sugar:** 1.6 g/l.

**Wine type:** Oak-aged White.

**Ageing:** 3 and a half months in oak barrels.

**Colour:** Straw yellow with subtle greenish highlights.

**Aromas:** Fine, clean and fragrant nose with aromas of fleshy white fruit, confectionary notes (pumpkin jam), hay, fennel and fine wood.

**Flavours:** Excellent balance, fresh, tasty and fruity palate. Very pleasing, moreish mouthfeel and subtle notes from barrel ageing in the finish.

## LUSCO ALBARIÑO 2014

D.O. Rías Baixas



Pazos de Lusco tiene su origen en un palacio del siglo XVI conocido como Casa de Bugallal o Pazo Piñeiro, ampliado y remodelado en el siglo XIX. Allí nace este gran albariño, elaborado con uvas procedentes de las cepas cultivadas sobre suelos graníticos, tremendamente pobres, que a lo largo de seis hectáreas rodean la bodega.

*Pazos de Lusco originates from a sixteenth-century palace known as Casa de Bugallal or Pazo Piñeiro, which was extended and remodelled in the nineteenth century. It is home to this superb Albariño, which is produced from vines grown on the six hectares of extremely poor granite soil surrounding the winery.*

**Bodega:** Pazos de Lusco.

**Zona de elaboración:** D.O. Rías Baixas.

**Cosecha:** 2014.

**Variedad de uva:** 100% Albariño.

**Graduación alcohólica:** 13% vol.

**Azúcar residual:** 2,1 g/l.

**Tipo de vino:** Blanco.

**Crianza:** No.

**Color:** Atractivo color amarillo intenso con reflejos dorados, muy brillante.

**Aromas:** Compleja e intensa nariz donde se combinan aromas de fruta tropical (maracuyá, piña) junto con tonos florales (jazmín, rosa), hierbas aromáticas y notas minerales; todo ello sobre un sugerente fondo cítrico.

**Sabores:** En boca resulta potente, ampuloso, muy sabroso y con una acidez refrescante, muy equilibrado y estructurado. En su final, largo y persistente, regresan las notas cítricas que anunció en nariz.

**Winery:** Pazos de Lusco.

**Area of production:** Rías Baixas D.O.

**Vintage:** 2014.

**Grape variety:** 100% Albariño.

**Alcoholic strength:** 13%.

**Residual sugar:** 2.1 g/l.

**Wine type:** White.

**Ageing:** No.

**Colour:** Attractive deep yellow with golden highlights, very brilliant.

**Aromas:** Complex, intense nose combining aromas of tropical fruit (passionfruit, pineapple) with floral (jasmine, rose), herby and mineral notes and enticing citrus undertones.

**Flavours:** Powerful, big and very tasty with a refreshing acidic bite, very well balanced and structured. The citrus notes of the nose carry through to the long, lingering finish.

Cava

licores liqueurs

Aperitifs

Aperitivos

Distillations

Destilados

Vinos dulces

Sweet wines

## Aperitivos *Aperitifs*

### **Tío Pepe Fino**

#### **La Guita Manzanilla**

#### **Don José, jerez oloroso.**

D.O. Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda // Sherry

#### **Martini, Vermut Rojo**

#### **Martini, Vermut Blanco**

## Vinos dulces *Sweet wines*

### **Cardenal Cisneros, jerez Pedro Ximénez.**

D.O. Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda // Sherry

### **Tres Leones, moscatel de Alejandría.**

D.O. Málaga

## Cava / *Cava*

### **Segura Viudas.**

D.O.Cava

## Destilados y licores / *Distillations and liqueurs*

### **Brandy**

Cardenal Mendoza  
Gran Duque de Alba

### **Ginebra / Gin**

Bombay Sapphire  
Fifty Pounds

### **Vodka**

Absolut

### **Whisky**

Ballantine's Blue 12 años  
Chivas Regal 12 años  
Glenlivet Founder's Reserve, single malt

### **Ron / Rum**

Ron Blanco Bacardi  
Carta Blanca

Ron añejo Flor de Caña  
Centenario 12 años

### **Licores / Liqueurs**

Crema de Alba, licor de brandy

Drambuie, licor de whisky

Martín Códax, licor de hierbas

**IBERIA**  **BUSINESS**