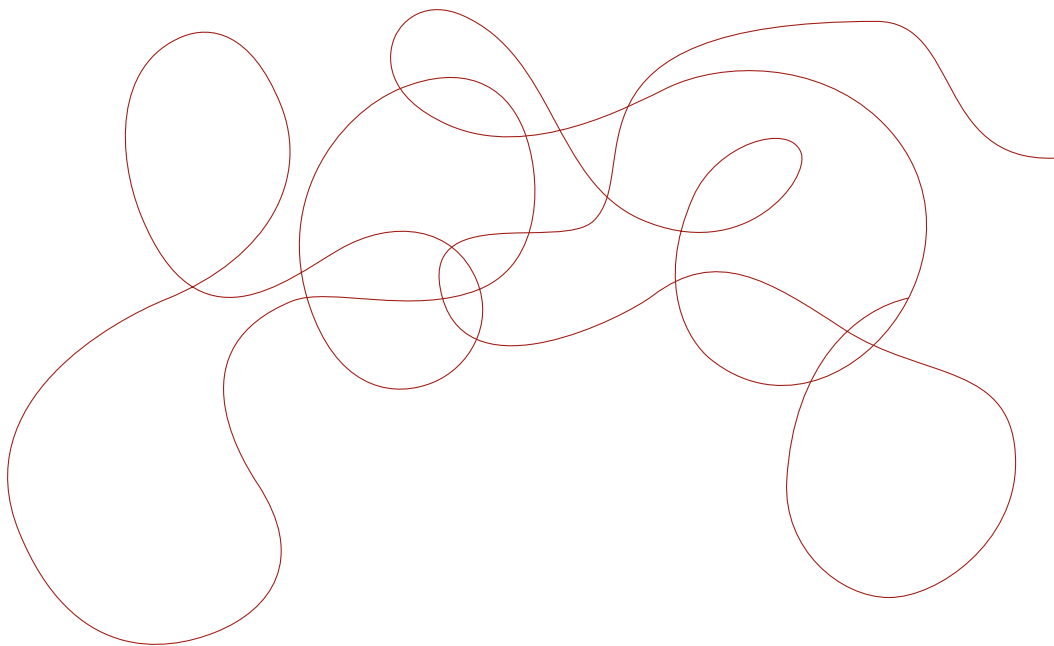




Vinos  
*Wines*

**IBERIA** 

**BUSINESS PLUS**





**Estimado Cliente:**

La **Bodega Business Plus** pretende ser nuestra invitación a viajar al apasionante mundo del vino y a descubrir la gran y creciente diversidad del vino español, por zonas, terruños, tipos y estilos. Todo un mundo de sensaciones y paisajes en su copa, en el que tienen cabida tanto nuestras bodegas más clásicas e históricas como las propuestas más atrevidas de nuestros más jóvenes y brillantes elaboradores.

La Carta de Vinos de la **Bodega Business Plus** está gestionada por **Todovino** y sus vinos blancos y tintos son seleccionados con el mismo rigor y la misma filosofía con que se elabora anualmente **La Guía Todovino**, en sesiones de cata “en el aire” en las que se escogen los vinos más adecuados para consumir a bordo. En esta Carta, que se renueva trimestralmente, realizamos mensualmente “La Recomendación del Sumiller”, el vino que le será ofrecido de forma preferente por la tripulación de Iberia.

Disfrute de su vuelo.

### **Custodio L. Zamarra**

Miembro del Comité de Cata de La Guía Todovino, Sumiller del restaurante Zalacaín de Madrid, Premio Nacional de Gastronomía. Todovino selecciona para Iberia los vinos tintos y blancos españoles que mejor se comportan a 30.000 pies de altura.

*Dear Client:*

*The **Business Plus Cellar** would like to invite you to travel to the exciting world of wine and to discover the increasing diversity of Spanish wine; by area, vineyards, types and styles. Contained in your glass, is a world full of feeling and scenery, in which some of our most classic and historical cellars can be found along with some of the most daring proposals offered by our younger and brilliant winemakers.*

*The **Business Plus Cellar Wine List** is composed by **Todovino** whose white and red wines are selected using the same precision and philosophy applied to the annual release of **Todovino Guide**, and on board tasting sessions where the most appropriate wines are selected to be consumed on board. On this Menu, which is updated quarterly, we include each month “The Sommeliers Choice” that is offered preferentially by the Iberia crew.*



*Enjoy your flight.*

### **Custodio L. Zamarra**

*Member of the Todovino Guide's Tasting Committee, Sommelier of Zalacaín in Madrid, and winner of the National Gastronomy Prize. On behalf of Iberia Airlines, Todovino selects red and white wines from Spain that will retain their qualities at 30,000 feet.*

Mejor Carta de Vinos en clase de Negocios, 2008.

*Best Wine List in Business Class, 2008.*



Mejor vino tinto en clase de Negocios, 2010.

*Best red wine in Business Class, 2010*



## Disfrute de una cata a bordo

¿Ha pensado alguna vez en convertir un largo vuelo en un pequeño disfrute para sus sentidos? Pruebe a “leer” en la copa algunos de los vinos que hemos seleccionado para hacer su viaje más agradable, **anotando sus impresiones en la ficha de cata que aparece al final de esta Carta.**

### VER

*Incline la copa 45° sobre un fondo de color claro, por ejemplo: la parte de atrás de las butacas. El color nos dice la edad del vino. Los tintos jóvenes tienen colores intensos y violáceos. Con el tiempo se tornan granates, rojizos y, al final, tejas y amarronados. Los blancos, pálidos y verdosos en su juventud, evolucionan a tonos dorados y, en su vejez, se vuelven ambarinos y cobrizos.*

### OLER

*Agite la copa para que “afloren” los aromas. Descubrirá notas de fruta y, si el vino se ha criado en madera, más cantidad de matices: tostados, coco, vainilla o nata. Con la práctica, descubrirá muchos más aromas: flores, especias, hierbas, balsámicos...*

### PROBAR

*Pasee el vino por la boca. Fíjese si tiene “peso”: si le llena la boca y es estructurado, o si pasa rápido y es más ligero. Además hay textura: puede ser sedoso y aterciopelado o áspero y astringente, incluso con una sensación grasa y glicérica.*

## Enjoy an on-board tasting session

*Have you ever thought of turning a long-haul flight into a moment of pleasure for your senses? Try “reading” in the glass some of the wines we have selected to make your journey more enjoyable, **and note your impressions on the tasting card that appears at the end of this Wine List.***

### LOOK

Tip the glass at a 45° angle, against a light-coloured background such as the back of theseat in front of you.

*The colour tells us the age of the wine. Young redshave intense, purple colours. Over time, they become ruby, reddish and may eventually even display some brownish hues. Whites, which are pale and green-tinged when young, turn amber and copper.*

### SMELL

Shake the glass slightly to bring out the bouquet. *You will discover some fruity notes and, if the wine has been aged in wood, further nuances such as caramels, coconut, vanilla or cream. With practice, you will be able to identify many more aromas including flowers, spices, herbs, and balsams.*

### TASTE

Swirl the wine around your mouth. *Notice whether the wine has “weight”. Does it fill your mouth? Is it structured? Does it slide over quickly? Is it lighter? Consider also the texture of the wine: it may be silky and velvety, or it may be harsh and rough, with even a slightly oily, sticky sensation.*



## Nuestra Bodega

---

### VINOS TINTOS

#### **Sembro 2010**

D.O. Ribera del Duero

#### **Castell del Remei Oda 2008**

D.O. Costers del Segre

#### **Lan Reserva 2005**

D.O.Ca. Rioja

### VINOS BLANCOS

#### **Botani 2010**

D.O. Sierras de Málaga

#### **Montebaco Verdejo 2010**

D.O. Rueda

## *Our Cellar*

### *RED WINES*

#### ***Sembro 2010***

*D.O. Ribera del Duero*

#### ***Castell del Remei Oda 2008***

*D.O. Costers del Segre*

#### ***Lan Reserva 2005***

*D.O.Ca. Rioja*

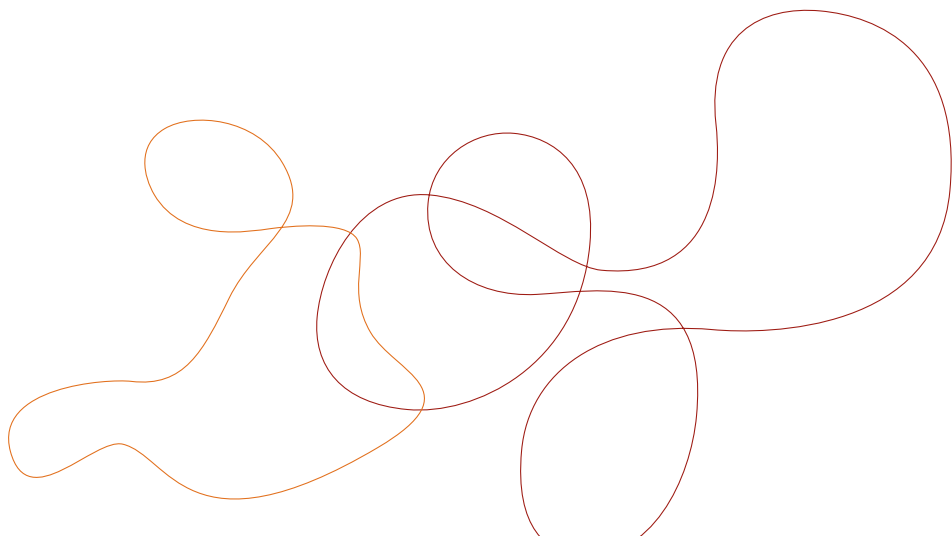
### *WHITE WINES*

#### ***Botani 2010***

*D.O. Sierras de Málaga*

#### ***Montebaco Verdejo 2010***

*D.O. Rueda*





## SEMBRO 2010

Tinto/Red, D.O. Ribera del Duero



**Bodega:** Viñas del Jaro

**Variedades de uva:** 100% Tempranillo

**Crianza:** 4 meses en barrica

**Estilo:** seco, cuerpo medio

**Grado:** 13,5% vol.

*Winery:* Viñas del Jaro

*Grape varieties:* 100% Tempranillo

*Aging:* 4 months in barrel

*Style:* dry, medium-bodied

*Alcohol:* 13.5% vol.

### COMENTARIO DEL SUMILLER:

“Excelente ribera frutal, goloso y expresivo. Un tinto pensado para beber en cuanto llega al mercado y que brilla en esta excelente cosecha 2010”.

### SOMMELIER'S COMMENTS:

*“An excellent Ribera that is fruity, opulent and expressive. A red wine which is designed to be drunk as soon as it arrives on the market and which truly shines with this excellent 2010 vintage”.*

### NOTA DE GATA:

Cereza borde granate. Aromas de fruta roja, notas lácticas, buenas intensidad, retama. Limpio en nariz. Sabroso, frutal, textura cremosa, agradable calidez, equilibrado y con cierta amplitud. Final láctico.

### TASTING NOTES:

*Cherry colour with garnet rim. Aromas of red fruit, lactic notes, a nice intensity, broom. Clean on the nose. Flavoursome, fruity, with a creamy texture and a pleasant warmth, well-balanced and quite expansive on the palate. A lactic finish.*

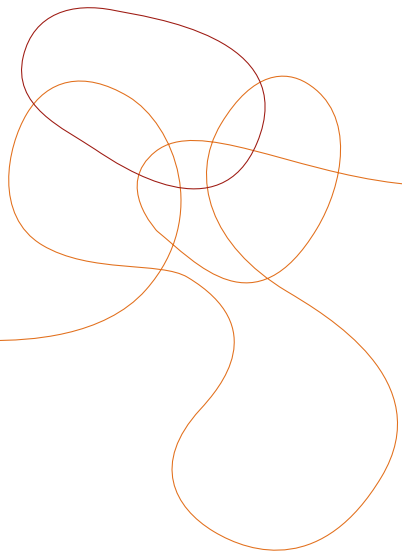
Fuente/Source: La Guía Todovino/ *Todovino Guide*



Lacres obtenidos en La Guía Todovino (en escala de 3)  
*Red seals awarded by the Todovino Wine Guide (scale of 3)*



Buena relación calidad precio  
*Good value*



## CASTELL DEL REMEI ODA 2008

Tinto/Red, D.O. Costers del Segre



**Bodega:** Castell del Remei

**Varietades de uva:** 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo y 10% Syrah

**Crianza:** 12 meses en roble americano y francés

**Estilo:** seco, cuerpo medio

**Grado:** 14,5% vol.

**Winery:** Castell del Remei

**Grape varieties:** 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo and 10% Syrah

**Aging:** 12 months in American and French oak barrels

**Style:** dry, medium-bodied

**Alcohol:** 14.5% vol.

### COMENTARIO DEL SUMILLER:

“Un excelente representante de los tintos mediterráneos. Un tinto expresivo, balsámico, aromático y que gustará a todos”.

### SOMMELIER'S COMMENTS:

“An excellent representative of Mediterranean reds. An expressive, balsamic and aromatic red that will please just about everyone”.

### NOTA DE CATA:

Cereza granate. Franco en nariz, notas minerales, pimiento asado, notas especiadas, hierbas aromáticas, balsámicos (eucalipto). Sabroso, muy aromático, goloso, tanino maduro, fresco y balsámico. Equilibrado, toque láctico y buena persistencia.

### TASTING NOTES:

Cherry garnet colour. Frank on the nose, with mineral notes, roast peppers, spices, aromatic herbs and balsamic notes (eucalyptus). Flavoursome, highly aromatic and opulent, fresh and balsamic, with some ripe tannins. Well-balanced, with a lactic touch and a nice persistence.



Disponible en Magnum  
Magnum available



Novedad  
Novelty



Disponibilidad limitada  
Limited availability



## LAN Reserva 2005

Tinto/Red, D.O. Ca. Rioja



**Bodega:** Bodegas Lan

**Variedades de uva:** 80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Mazuelo

**Crianza:** 12 meses en roble francés y americano

**Estilo:** seco, cuerpo medio

**Grado:** 13,5% vol.

*Winery:* Bodegas Lan

*Grape varieties:* 80% Tempranillo, 10% Garnacha, and 10% Mazuelo

*Aging:* 12 months in French and American oak

*Style:* dry, medium-bodied

*Alcohol:* 13.5% vol.

### COMENTARIO DEL SUMILLER:

“Excelente añada para este tinto que ocupa un estado intermedio entre clasicismo y modernidad dentro de los reservas riojanos. Complejo y profundo”.

### NOTA DE GATA:

Cereza intenso con borde granate. Franco en nariz, aromas balsámicos, notas ahumadas, fruta en licor, especias dulces. Sabroso, cierta estructura y amplitud, elegante, equilibrado, sedoso paso de boca, acidez fresca y buena persistencia.

### SOMMELIER'S COMMENTS:

“An excellent vintage for this red wine which occupies a position in the middle ground classicism and modernity among Reservas from Rioja. Complex and profound”.

### TASTING NOTES:

Intense cherry colour with garnet rim. Frank on the nose, with balsamic aromas, smoky notes, fruit liqueur and sweet spices. Flavoursome, with a certain structure and expansiveness, elegant, well-balanced, silky on the palate, with fresh acidity and a nice persistence.

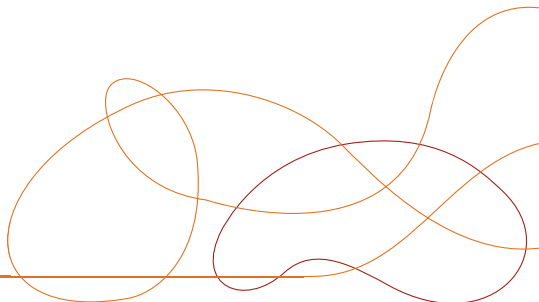
Fuente/Source: La Guía Todovino/ *Todovino Guide*



Lacres obtenidos en La Guía Todovino (en escala de 3)  
Red seals awarded by the *Todovino Wine Guide* (scale of 3)



Buena relación calidad precio  
Good value



## BOTANI 2010

Blanco/White, D.O. Sierras de Málaga



**Bodega:** Bodegas Jorge Ordóñez & Co.

**Variedades de uva:** 100% Moscatel

**Estilo:** Seco, ligero

**Grado:** 13,5% vol.

**Winery:** Bodegas Jorge Ordóñez & Co.

**Grape varieties:** 100% Muscatel

**Style:** dry, light

**Alcohol:** 13.5% vol.

### COMENTARIO DEL SUMILLER:

“Este blanco seco de *moscatel* elaborado en una zona de dulces sorprende por su carácter varietal, notas perfumadas y delicadeza”.

### SOMMELIER'S COMMENTS:

“This dry white *Muscatel* produced in an area better known for its sweet wines surprises with its varietal character, perfumed notes and delicate touch”.

### NOTA DE CATA:

Amarillo pajizo. Limpio y de buena intensidad, aromas de fruta blanca y notas amoscateladas, toque floral. Sabroso, seco, afrutado, untuoso y muy fresco. Aromático y con un final de boca muy varietal.

### TASTING NOTES:

Pale yellow straw colour. Clean and intense on the nose, with aromas of white fruits, notes of *Muscatel* and a floral touch. Flavourful, dry and fruity, unctuous and very fresh. Aromatic and with a highly varietal finish.



Disponible en Magnum  
Magnum available



Novedad  
Novelty



Disponibilidad limitada  
Limited availability



## MONTEBACO Verdejo 2010

Blanco/White, D.O. Rueda



**Bodega:** Montebaco

**Variedades de uva:** 100% Verdejo

**Estilo:** seco, cuerpo medio

**Grado:** 12,5% vol.

*Winery:* Montebaco

*Grape varieties:* 100% Verdejo

*Style:* dry, medium-bodied

*Alcohol:* 12.5% vol.

### COMENTARIO DEL SUMILLER:

“Uno de los *verdejos* más interesantes aparecidos en el mercado en los últimos años. Cítrico, fresco, complejo y con suficiente entidad en boca”.

### NOTA DE CATA:

Amarillo pajizo verdoso. Fino en nariz, fruta de hueso, hierbas secas, cabello de ángel. Franco y de buena intensidad. Sabroso, fresco, ligero, aromático, frutal, largo final con toque cítrico (lima).

### SOMMELIER'S COMMENTS:

“One of the most interesting *Verdejos* to have come onto the market in recent years. Citric, fresh and complex, with plenty of substance on the palate”.

### TASTING NOTES:

Straw-like greenish yellow colour. Fine on the nose, with aromas of apricots, dried herbs and caramelized pumpkin. Frank and intense. Flavoursome, fresh and light, aromatic, fruity and boasting a long finish with a citric touch (lime).

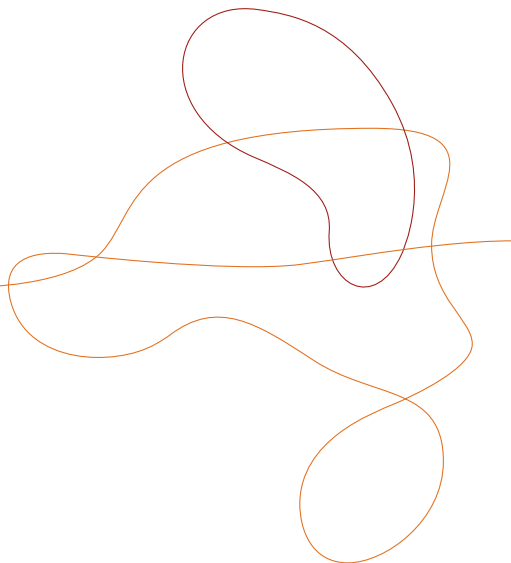
Fuente/Source: La Guía Todovino/ *Todovino Guide*



Lacres obtenidos en La Guía Todovino (en escala de 3)  
*Red seals awarded by the Todovino Wine Guide (scale of 3)*



Buena relación calidad precio  
*Good value*



## APERITIVOS/APETIZERS

Tío Pepe, Fino. D.O. Jerez  
La Guita Manzanilla. D.O. Manzanilla de Sanlúcar  
Old & Plus, Oloroso. D.O. Jerez

## CAVA/ SPARKLING WINE

Castillo Perelada, Brut Reserva. D.O Cava

## VINOS DULCES/ SWEET WINES

Old & Plus, Pedro Ximénez. D.O. Jerez  
Tres Leones, Moscatel de Alejandria. D.O. Málaga

## DESTILADOS Y LICORES/ SPIRITS AND LIQUORS

### Brandy

Cardenal Mendoza  
Gran Duque de Alba

### Ginebra

Bombay Sapphire  
Fifty Pounds

### Licores

Crema de Alba, licor de brandy  
Drambuie, licor de whisky  
Martín Códax, licor de hierbas

### Ron

Ron blanco Bacardi Carta Blanca  
Ron añejo Flor de Caña Centenario 12 años

### Vodka

Absolut

### Whisky

Ballantine's Blue 12 años  
Chivas Regal 12 años  
Glenfiddich Malta 12 años



Disponible en Magnum  
*Magnum available*



Novedad  
*Novelty*



Disponibilidad limitada  
*Limited availability*



## Mis Notas de Cata

---

### VER

Tintos: violáceo, picota, cereza, granate, rubí, teja.

Blancos: verdoso, pajizo, dorado, ámbar.

### OLER

Intenso/cerrado, afrutado, floral, balsámico, notas de crianza (vainilla, cacao, toffee, café), mineral.

### PROBAR

Ligero/cuerpo medio/estructurado, sedoso/áspero, fresco/cálido, equilibrado/con aristas.

VINO \_\_\_\_\_

VER \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

OLER \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PROBAR \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

VINO \_\_\_\_\_

VER \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

OLER \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PROBAR \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## My Tasting Notes

---

### SEE

*Red wines: purple, cherry, ruby, reddish, brownish.*

*White wines: greenish, straw-coloured, golden, amber.*

### SMELL

*Intense/closed, fruity, floral, soothing, nuances of wood (vanilla, cocoa, toffee, coffee), mineral.*

### TASTE

*Light/medium bodied/full bodied/silky/harsh, fresh/warm, balanced/edgy.*

WINE \_\_\_\_\_

SEE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

SMELL \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

TASTE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

WINE \_\_\_\_\_

SEE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

SMELL \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

TASTE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## Iberia Plus y Todovino

### EL GUSTO ES NUESTRO

Tanto si usted es un experto como si quiere iniciarse en la cultura del vino, desde Iberia Plus le proponemos descubrir los sugerentes vinos de nuestra Carta, con todas las ventajas de la tarjeta Iberia Plus.

Si lo desea, puede adquirir cualquiera de los vinos que Custodio L. Zamarra y Todovino han seleccionado para nosotros, acumulando Avios\* por su compra.

Además, queremos invitarle a unirse al Club Todovino. Cada mes tendrá acceso a una cuidada selección de vinos de excelente relación calidad-precio, realizada por el mismo equipo de cata de La Guía Todovino.

Aproveche las ventajas de ser titular de la tarjeta Iberia Plus e inscribábase rellenando el folleto adjunto.

Y si todavía no es cliente Iberia Plus, no espere más y solicítelo ya en nuestra web: [www.iberia.com](http://www.iberia.com)

Viaje al mundo del vino con Iberia Plus y Todovino.com

\*A partir de noviembre de 2011, los puntos Iberia Plus se convertirán en Avios. Más información en [Iberia.com](http://Iberia.com)

Solicite su adhesión en:

**todovino.com**

[www.todovino.com](http://www.todovino.com)  
Telf.: 902 887 507

**IBERIA**  
*plus*

## Iberia Plus and Todovino

### THE PLEASURE IS OURS

*Whether you are an expert or a novice in the world of wine, Iberia Plus offers you the opportunity to discover the wonderful wines on our menu, as one of the many benefits of the Iberia Plus card.*

*If you choose to purchase any of the wines selected for us by Custodio L. Zamarra and Todovino, you will be rewarded with valuable Avios\*.*

*We would also like to invite you to join the Todovino Club. You will have access, on a monthly basis, to excellent value wines, carefully selected by the Todovino tasting team.*

*Take advantage of the benefits of being an Iberia Plus cardholder by signing up through the form attached to this menu.*

*And if you still don't have an Iberia Plus card, you can request one from our web: [www.iberia.com](http://www.iberia.com)*

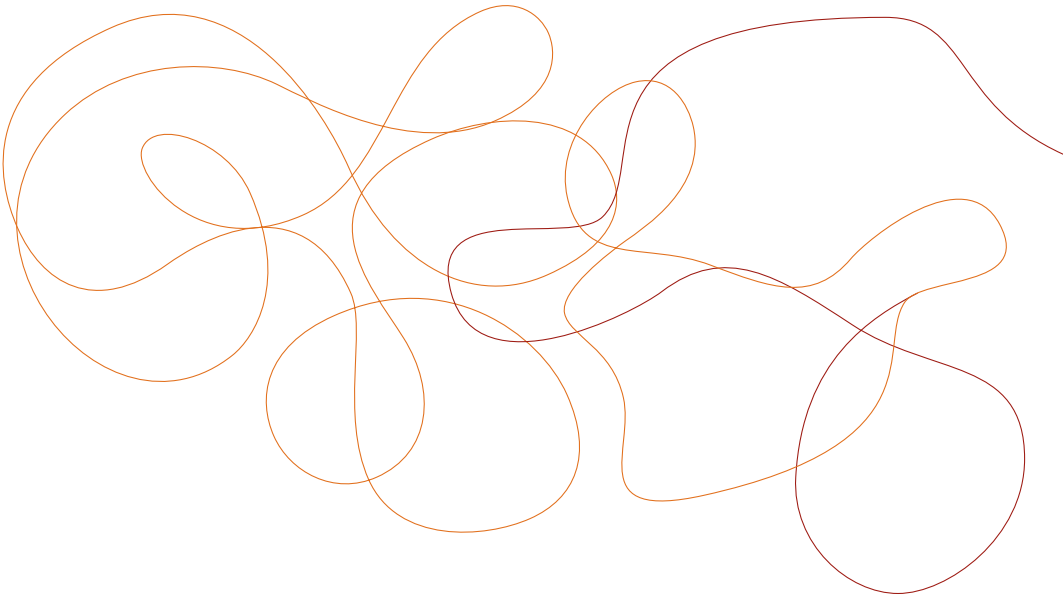
*Take a trip to the world of wine with Iberia Plus and Todovino.com*

*\*From November 2011, Avios will replace Iberia Plus points. Visit [Iberia.com](http://Iberia.com) for further information.*

Adquiera los vinos en:

**IBERIA**  
**com**

[www.iberia.com](http://www.iberia.com)  
Telf: (+34) 91 531 23 24



  
**BUSINESS PLUS**

