



**21ª Muestra de vinos y cavas**

## D.O. CAVA

### Gran Duc Gran Reserva

Cava elaborado de forma artesanal con uvas de las mejores añadas a partir de las variedades 40% xarel.lo, 40% pinot noir i 20% macabeu. Con un envejecimiento de 60 meses aproximadamente se obtiene un brut nature gran reserva especial, que se presenta en una botella de formato especial.

Color amarillo pajizo, aromas agradables y limpios, con un perfecto equilibrio de origen frutal y floral. De gusto suave y delicado. Burbujas muy pequeñas.

Perfecto para degustar junto con aperitivos, ahumados, ibéricos, pescados, mariscos, carnes, paellas y comida oriental.

#### Canals & Munné

Ctra. de Sant Sadurní a Vilafranca Km. 0,5  
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
Tel. 93 891 03 18



## D.O. CAVA

### Lola Ice Sweet

Coctel elaborado a partir de cava Rosado con frutas tropicales, utilizando uvas de la variedad 100% Pinot Noir. Un coctel para disfrutar del placer de un intenso y seductor aroma de frutos rojos, de cuerpo envolvente y apasionado, elegante y persistente que hace sentir la esencia de la vida.

De color rojo rubí, perlaje fino y constante. Miscelánea de frescos frutos rojos (fresas, cerezas, moras...), elegante perfume de rosas y fondo de hierbas del bosque del Penedés. Intenso sabor de fruta, voluptuoso, equilibrado, fresco y persistente. Dulzor intenso.

Con un tiempo de envejecimiento 20 meses, estamos ante un cava reserva. Se recomienda servir frío entre 6 y 8º

#### Canals & Munné

Ctra. de Sant Sadurní a Vilafranca Km. 0,5  
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
Tel. 93 891 03 18



## D.O. CAVA

### Gran Reserva Brut Juve & Camps

Este cava goza de un expresivo color dorado que mantiene las tonalidades pálidas a pesar de su larga crianza de 42 meses de media en botella. Su espléndida efervescencia genera múltiples cordones de efímeras burbujas que ascienden hasta formar una corona estable.

Penetrante, complejo, alegre, conserva una enorme frescura donde se distinguen las notas de flores blancas y frutas carnosas.

Su complejidad crece progresivamente y muy pronto aparecen ligeros aromas tostados y fondos de miel.

En boca es intenso, sugerente y sumamente agradable. Su efervescencia acaricia el paladar mostrando la cremosidad de su espuma. Untuoso y muy persistente, se despidiendo dejando los aromas más delicados y profundos.

#### Juvé y Camps

Carrer de Sant Venat, 1  
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
Tel . 93 891 10 00



## D.O. CAVA

### Nature Gran Reserva Mas Tinell

Su coupage está formado por tres variedades de uva autóctona, Xarel·lo, Macabeo y Parellada. De color amarillo pálido, burbuja fina e integrada y con una crianza de 60 meses.

En boca aporta una agradable sensación untosa que se transforma en un moussage suave y envolvente. Mientras que en nariz es un cava complejo, con sutiles aromas de fruta blanca, a hierbas aromáticas pero, reinan las notas tostadas y los frutos secos como la almendra y un toque de pastelería. Un cava amplio y con mucho cuerpo.

Un perfecto aliado para maridar con pescados azules, las carnes blancas y todos aquellos platos dónde la materia prima esté presente como jamones ibéricos y quesos curados.

#### Mas Tinell Heretat

Crta. Vilafranca a Sant Martí Sarroca, km.0,5  
08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona)  
Tel. 931 156 132



## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Oda Tinto 2015

ODA Tinto 2014 sigue el carácter bordelés iniciado por Castell del Remei a finales del siglo XIX y se presenta con un coupage de Merlot y Cabernet Sauvignon.

El vino envejece doce meses en barrica nueva de roble americano y en roble francés de segundo año y envejece un mínimo de seis meses en botella antes de salir al mercado.

Este cuidado proceso da como resultado un vino amplio y poliédrico con notas balsámicas, especiadas y con matices de frutas negras confitadas.

En boca destacan sus taninos dulces, una acidez equilibrada y un final largo.

#### Castell del Remei

Finca Castell del Remei  
25333 Penelles (Lleida)  
Tel. 973 580 200



## D.O. PENEDÉS

### Sempreviva de Sant Joan 2015

Elaborado con uvas 100% Malvasía de Sitges. Presenta un color amarillo limón pálido. Aromas flores blancas, notas cítricas (pomelo), y fondo fruta exótica (mango). Entrada amplia y sedosa en boca, envolvente e intenso con recuerdo de frutas exóticas en retro nasal, sensación fresca en todo momento característica de esta variedad.

Vino muy versátil, de aperitivo o de incluso toda una comida, es un vino gastronómico con estructura y amplitud en boca.

Nos hemos inspirado en la Flor de Sant Joan (Siempreviva) que es una planta muy mediterránea y que tiene la característica del color amarillo que se mantiene si se coge en floración.

#### Jané Ventura, S.A.

Ctra. de Calafell, 2  
43700 El Vendrell (Tarragona)  
Tel. 977 66 01 18



## D.O. PENEDÉS

### Bellaterra 2015

Vino ecológico monovarietal de producción limitada, un merlot fresco y aromático, procede de viñas de entre 10 y 25 años, plantadas en suelos profundos de naturaleza calcárea, en zonas alejadas del mar y a una altura de entre 250 y 450 metros.

Tras una maceración y fermentación de 8-9 días a 20°C para mantener la intensidad aromática de la fruta, el vino envejece durante seis meses en barrica de roble francés. Presenta un bello color cereza oscuro e intenso aroma frutal de cerezas negras y confitura de arándanos, con una deliciosa nota mentolada.

En boca es serio, bien sostenido por un tanino aromático y fino, dejando a su paso un rastro elegante y ligeramente amargo que recuerda al cacao.

#### Bodegas Torres

Miquel Torres, 6  
08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona)  
Tel. 938 177 400



## D.O. RIOJA

### Egomei

Tinto elaborado con un porcentaje de 85% de uvas Tempranillo y un 15% restante de uvas Graciano, es un vino de elaboración de vendimia manual.

Pasa por una selección en mesa y más tarde es trasladado a los depósitos para su fermentación. Una crianza de 14 meses en barricas de roble francés y seis meses más en botella.

Cata: De color cereza intenso. Posee un aroma mineral con matices a fruta negra y a notas confitadas.

Tiene una boca sabrosa con taninos maduros. Buen equilibrio entre la fruta varietal y un excelente roble francés nuevo que le aporta finura y mucha elegancia.

#### Bodegas Egomei

Carretera de Alfaró a Corella, s/n.  
26540 Alfaró (La Rioja)  
Tel. 941 181 570

