

22ª Muestra de vinos y cavas



VISITALA



D.O. CAVA

Gran Duc 2014

Presentado en estuche de lujo, se trata de un cava gran reserva especial realizado con vinos de altísima calidad, procedentes de añadas excepcionales de las variedades 40% Xarel-lo, 40% Pinot Noir y 20% Macabeu, con 60 meses de tiempo de envejecimiento. De color amarillo pajizo, presenta aromas agradables y limpios, en una perfecta combinación de origen frutal y floral. De gusto equilibrado, suave y delicado, sus burbujas son pequeñas y abundantes. En boca es amplio y muestra abundantes sabores. Ideal para maridar 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

Reserva de l'avi 2015

Presentado en un elegante estuche. Elaborado con mosto flor a partir de las variedades Chardonnay 50%, Xarel-lo 20%, Parellada 15% y Macabeu 15%. Tiempo de Crianza 50 meses.

Presenta un atractivo color dorado pajizo luminoso. En nariz sobresale su franqueza de noble crianza, componiendo un conjunto elegante y equilibrado, manzana madura y notas de tostados, ahumados, compotas, hierba seca con matices florales y frutales frescos. Entrada muy suave, de gran amplitud y afrutados, gran cremosidad. Pase sincero, redondo, equilibrado y estructurado. Ideal para maridar con aperitivos, ahumados, crustáceos, sopas, pescados, paellas, aves 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

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 despidе 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

Montesquius 1918

Todo comienza con el terreno calizo. En el crecen las uvas xarel.lo, macabeo, parellada, así como la chardonnay con las que elaboramos este gran reserva.

Intenso y complejo, conquista ya con su color amarillo dorado, con rosario fino. La nariz es igualmente sofisticada, con aromas de fruta blanca, orejones, vainilla, mantequillas, pero también recuerdos a levaduras, brioche y laurel. En boca se nos muestra elegante, con una burbuja cremosa, integrada.

Armoniza extraordinariamente con cualquier plato de la gastronomía contemporánea: arroces, anchoas, mariscos, pescados, charcutería ibérica, carnes maduradas y un sinfín de elaboraciones.

[Montesquius](#)

Rambla de la Generalitat, 1
087770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel. 902 191 800



D.O. CASTILLA LEÓN

Le Domaine 2018

Vino elaborado esencialmente con Sauvignon Blanc (80%) y un toque de Verdejo (20%), y con cinco meses en barricas de roble francés.

Aromas de fruta fresca de entrada, manzana granny-smith, pomelo con suaves toques florales y herbáceos de hinojo, anís estrellado, flor de acacia, azahar... para dar paso a fruta blanca madura e intensa, como pera, melón y nectarina.

En boca sorprende por su untuosidad y carga aromática, su elegancia y su refrescante y largo final.

Es muy gastronómico que marida perfectamente con gran variedad de platos: mariscos, pescados y carnes blancas”.

Abadía Retuerta, S.A.

Crta. N-122 km.331

47340 Sardón de Duero

Tel. 983 680 314



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. PRIORAT

Merit

Merit es el resultado de un cupaje principalmente de merlot y syrah, junto con garnacha y cariñena. Las uvas fermentan juntas, a medida que se recogen, en su punto de expresar la fruta roja fresca.

Este vino, color brillante rubí y profundo, expresa la añada en muchos aspectos. La nariz es deliciosa, aunque también delicada, con mucha fruta y un final fresco y agradable. En boca esto se traduce en la integración de las notas de sotobosque, con toques sutiles de hierbas silvestres y recuerdos terrosos.

Las uvas para Merit son las primeras a ser cosechadas que provienen de las zonas más frescas de las viñas de la finca. La combinación de las uvas de viñas jóvenes crea un vino que llena la boca con vitalidad y complejidad.

Bodegas Perinet

Crta. de Poboleda, km.1,6
43361 La Morera de Montsant
Tel. 977 827 113



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 Alfaro a Corella, s/n.
26540 Alfaro (la Rioja)
Tel. 941 181 570

