

23^a Muestra de vinos y cavas



visítala



D.O. CAVA

Pride Brut Gran Reserva 2015

Para disfrutar a cualquier hora, PRIDE es un Cava de referencia, elaborado con un coupage Xarel-lo 50%, Macabeu 30% y Parellada 20%, 48 meses de envejecimiento y una producción de 2.500 botellas.

De color dorado pajizo y burbuja pequeña y constante, posee un aroma intenso a paja, tostados y hierba seca; y un gusto redondo, equilibrado, seco con buen post gusto y correcta acidez final.

Intenso, potente y vibrante, sabroso y elegante, PRIDE es un Cava muy gastronómico que marida con aperitivos, verduras, sopas, ibéricos, paellas, pescados, aves, comida oriental y postres. Servido entre 6 y 8°C, es adecuado para disfrutar a cualquier hora del día, todos los días del año: para desayunar, tomar el aperitivo, comer, merendar, cenar, o en cualquier fiesta o celebración.

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

Singular

Se trata de un sofisticado y sensual Gran Reserva Brut Nature ecológico. Con una crianza media de 36 meses en botella, es un cava que manifiesta todo el potencial de la xarel•lo, desde su carácter más varietal hasta la mejor expresión de la crianza.

De color amarillo pálido, que muestra una efervescencia constante, con burbujas pequeñas y efímeras que van formando una bonita corona. Tiene aromas de frutas blancas e hinojo y va dejando notar, con tiempo en la copa, notas de brioche y pastelería propias de su larga estancia en la botella. En la boca es cremoso, con el carbónico integrado, tiene una textura suave y sedosa. Es largo, persistente, con mucha riqueza aromática.

El compañero perfecto de marmitakos y otros platos con atún, bonito o salmón, además de guisos de ave, estofados, arroces y platos vegetarianos.

Juvé y Camps

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



D.O. CAVA

Solo Vida

Este cava es el resultado de la combinación de cuatro variedades de uva: Chardonnay (25%), Macabeo (25%), Xarel·lo (30%) y Parellada (20%).

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, nítido y brillante. Destaca una sensible espumidad, con un buen desprendimiento del carbono y una completa corona. De intenso aroma, elegante y complejo, con notas de fruta blanca como la manzana y la pera, y toques cítricos que se mezclan con notas florales y ligeros aromas de la crianza, elegantes y complejos. En boca es afrutado, untuoso, seco y fresco a la vez, con un final de boca agradable, vivo y complejo; con un final largo y persistente, con una acidez muy equilibrada.

Ideal para aperitivos, ahumados y mariscos.

Masia Vallformosa

C/ Camí de la Sala, s/n
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Tel: 93 897 82 86



D.O. CAVA

Albert de Vilarnau

Cava creado a partir de la variedad xarel·lo autóctona del Penedés .

La peculiaridad de este Gran Reserva Brut Nature radica en que ha sido fermentado y envejecido en barricas de madera de castaño de los bosques del Montseny hechas a mano por un botero local.

Un cava con un color amarillo brillante con reflejos dorados y burbujas muy finas, un aroma tropical en nariz con ligeros tonos que recuerdan la manzanilla y muy cremoso y untuoso en boca.

El resultado es un cava perfecto para acompañar cualquier comida que cuente con propuestas gastronómicas como carnes blancas, aves, pescados en salsa o platos con setas.

Vilarnau

Carretera d'Espiells km 1,4
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel. 93 891 23 61



D.O. MONTSANT

Vi Novel 2020

Es un coupage elaborado con variedades de garnacha tinta y cariñena, seleccionadas de los viñedos de la bodega. "Es un homenaje a los recuerdos. Como este año la gente no puede venir a El Masroig, nuestro objetivo es acercarlo a la gente. La imagen de esta añada son postales con escenas cotidianas del pueblo.

Se trata de un vino fresco, afrutado y honesto que presenta un intenso y brillante color rubí. Aromas a fruta roja, principalmente cereza y fresa, están complementadas con notas lácticas. En el paladar nos muestra suavidad y frescura, con algunas notas a golosinas. Aterciopelado, con un postgusto largo.

Combina con todo tipo de comida relacionada con el cerdo.

Celler Mas Roig

Passeig del Arbre, 3
43736 El Masroig, (Tarragona)
Tel. Tel: 977 825 026



D.O. PENEDÉS

Xarel.lo Vermell 2019

Una apuesta por la excelencia. Con una producción limitada a 2.250 botellas, el Vino Blanco XAREL-LO VERMELL 2019 D.O. Penedés -100%xarel-lo-, es un vino con marcada personalidad y de aromas intensos.

A la vista tiene tonos rojizos y anaranjados. En nariz, una complejidad sorprendente a hinojo, fresas salvajes, melocotón pomelo y un toque de salino. En boca es amplio y sedoso, suave y elegante, amable y fácil de beber. Servido entre 4 y 6 °C., es ideal para comer con arroces de marisco, pescados ahumados, aperitivos, escabechados o verduras a la brasa.

Canals & Munné refleja en este vino blanco toda su filosofía de calidad, tradición y modernidad. Para aquellos que les gusta el vino, toda una apuesta por la excelencia.

Canals & Munné

Ctra. de Sant Sadurní a Vilafranca Km. 0,5
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel. 93 891 03 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 (Tarragona)
Tel. 977 827 113



D.O. RIBERA DE DUERO

Barrueco 2017

Elaborado únicamente con la variedad tinto fino. Se ha criado durante 15 meses en barricas de roble (75% francés y 25% americano).

Un vino potente en el que se aprecia un intenso y brillante color rojo que conserva aún los matices púrpuras. Su aroma inicialmente nos evoca notas de frutas rojas rodeadas de un fondo de almendras y avellanas tostadas. Poco a poco, a medida que se abre, su complejidad se acrecienta y aparecen toques de vainilla, café, cacao, acompañados de matices de cedro y hoja de tabaco.

En la boca se muestra opulento y estructurado. Su compensada acidez y atractiva mineralidad proporcionan un conjunto armónico y fresco. Tiene una agradable textura aterciopelada, untuosa. Su final es largo y ligeramente especiado.

Mejorará en la botella durante los próximos diez años.

Pagos de Anguix

Afuera de Anguix.
09313 Anguix (Burgos)
Tel. 93 891 10 00.



D.O. RUEDA

Protos Verdejo Reserva

Elaborado con un 100% de la variedad Verdejo procedente de viñedos de 30 años, cultivados en secano y criado durante dos años en botella.

De color amarillo paja, muy limpio y brillante. En nariz, aroma de intensidad alta, con notable complejidad, ensamblaje perfecto entre la fruta y el tostado suave de las barricas. En boca es seco, graso, con volumen y estructura, que conserva al mismo tiempo frescura gracias a su buena acidez. Reaparecen los apuntes de fruta y herbáceos. Largo, expresivo, con el recuerdo de la madera de las barricas, especiado (vainilla), y persistente final.

Ideal para maridar con cualquier plato de arroz, pasta, pescado, marisco, quesos curados, sopas o verduras, así como legumbres (fabada, judías, potajes), o carnes rojas.

Bodegas Protos

Bodegas Protos, 24-28
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel. 983 878 011



D.O. TORO

Topo

TOPO un homenaje a los alegres animales que pueblan las viñas de más de 50 años que con sus ojos pequeños, grandes garras y nariz superdotada que son capaces de reconocer cualquier aroma en menos de 8 milisegundos.

Elaborado 100% con uva tinta de Toro, con una crianza de 10 meses en barricas de roble francés y americano.

Auténtica cata a ciegas de frutos rojos y regaliz, esencia de los campos de Toro en estado puro, al que la crianza en barricas de roble francés y americano le hace ganar en complejidad añadiendo progresivamente más matices de sutiles tostados y especiados.

Maridaje con asados, guisos de caza, setas y huevos fritos ...

Moderno, diferente y sorprendente.

Bodegas Piedra

Ctra. Toro-Salamanca (ZA-605) Km 5
49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 693 900

