

visitala

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



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 Penedès .

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 Novell 2022

Elaborado con un coupage de uvas garnacha y cariñena, obtenemos un vino de temporada, fresco y afrutado. De un intenso y brillante color rubí, presenta aromas de frutas rojas, principalmente cereza y fresa, que se complementa con notas lácticas. En boca se presenta como un vino suave y fresco, con notas que recuerdan a las golosinas. Aterciopelado, con un postgusto largo. Puede acompañar todo tipo de comidas y marida muy bien con embutidos, pero también con productos típicos del otoño como las setas y la calabaza.

La imagen de este año rinde un homenaje a todo aquello que envuelve al vino joven: "Conversaciones infinitas e historias fascinantes, libres de formalismos y desacomplejadas".

Celler Mas Roig

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



D.O. PENEDÉS

Boria Gran Vi de Mas 2019

Vino tinto monovarietal elaborado con uvas syrah. Con una crianza de 14 meses. Los vinos de esta añada mostrarán una buena intensidad y frutalidad que darán un volumen y una complejidad en nariz y boca.

De color cereza oscura, profundo, con notas violáceas. Aroma potente, con notas balsámicas, especiadas y un concentrado de frutos negros. Notas de roble muy delicadas. En boca es elegante y carnoso, repleto de expresiones afrutadas, con taninos maduros y notas de tostado en madera de cedro, refrescadas por notas balsámicas.

Maridaje con carnes a la brasa o plancha y quesos curados o de vaca.

Servir entre 14-16°C.

Sumarroca

Ctra. de Sant Sadurní a Gelida Km.15
08739 Subirats (Barcelona)
Tel. 93 891 10 92



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

