

visitala

25^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

Vilarnau Rosé Delicat

Brut Rosado Reserva Ecológico procedente de una viticultura sostenible y protección del medio ambiente. Como ejemplo de esta filosofía se encuentran sus cavas Reserva procedentes, en su totalidad, de viñedos ecológicos.

Se elabora mayoritariamente con las variedades tintas Garnacha y un pequeño toque de Pinot Noir.

El resultado es un cava rosado pálido, de gran complejidad aromática, muy cremoso, fresco y elegante.

Apto para veganos resulta perfecto con arroces, pastas o postres cremosos.

También es la mejor opción para disfrutar en aperitivos y a media tarde.

Vilarnau

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



D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

Txa Txabarri Extra 2022

Vino blanco elaborado con las variedades autóctonas 50% Hondarrabi Zuri, 30% Hondarrabi Zuri Zerratia, 15% Sauvignon Blanc, 5% Riesling.

Se trata de un Txakoli de tono amarillo brillante con tonos verdosos. Limpios aromas, con una amplia gama de matices, destacando el afrutado. Amplio volumen en boca, vivo y un final elegante y persistente.

Ideal para verduras, pescados y mariscos.
Temperatura ideal de servicio 8-10

Txakoli Txa-Txabarri lleva casi 30 años produciendo sus txakolis con la premisa de anteponer la calidad a la cantidad, lo que les ha llevado a obtener numerosos premios especialmente con su txakoli blanco.

Bodegas Txa-Txabarri

Muñeran Auzoa, 16
48860 Aranguren (Guipuzkoa)
Tel. 658 72 88 65



D.O. COSTERS DE SEGRE

Gonfaus 2021

Vino mono varietal elaborado a partir de la variedad ancestral recuperada gonfaus.

Estos vinos presentan aromas intensos y complejos de frutas maduras sobre un fondo ligeramente especiado y muestran una acidez bien integrada y buena concentración, con taninos dulces y maduros. Esta acidez es, de hecho, un denominador común en las variedades ancestrales recuperadas.

Son variedades, en general, de ciclo largo, con maduraciones progresivas y que preservan muy bien la acidez.

Es la primera añada comercial de este vino, destinada especialmente a la alta restauración y de producción muy limitada.

Familia Torres

M. Torres, 6
08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona)
Tel. 93 817 74 00



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

