



visitala

27º 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

Cocktail elaborado a partir de cava Rosado con frutas tropicales, utilizando uvas de la variedad 100% Pinot Noir. Un cocktail 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, perlage 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 8°.

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

Raimat Brut Nature

Elaborado con las variedades Chardonnay Xarel·lo es un cava ecológico fresco, complejo y voluminoso, en el que destacan aromas a frutas maduras y cítricos propios del coupage de las dos variedades.

Gracias a la proporción de Chardonnay, las finas burbujas se mantienen en la copa, creando una suave espuma blanca que lo hace fácilmente reconocible. En nariz su característica principal es la gran limpieza de aromas: melocotones, fruta madura de primavera, integrados con alegres notas cítricas. En su paso en boca la vitalidad de este cava se aprecia rápidamente, suavizada por el cuerpo importante.

Su vitalidad le hace ser el complemento perfecto para el aperitivo y platos suaves.

Bodegas Raimat

Manel Raventós, s/n
25111 Raimat (Lleida)
Tel. 973 72 40 00



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. 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 frutuosidad que darán un volumen y una complejidad en nariz y boca.

De color cereza oscuros, 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. PENEDÉS

La Scala Gran Reserva 2017

Certificado como 'Vi de Finca Qualificada', Jean Leon Vinya La Scala es un vino gran reserva ecológico de cabernet Sauvignon y de producción limitada, se elabora únicamente los años con una cosecha excepcional.

La añada 2017 se caracteriza por las altas temperaturas durante el verano y las pocas precipitaciones en general. El vino ha envejecido 24 meses en barricas de roble francés, con una posterior crianza en botella de un mínimo de 3 años.

El resultado es un vino que destaca por su intensidad aromática. En boca, es voluptuoso y concentrado, con taninos redondos y una equilibrada acidez, que lo hace largo y persistente.

Jean Leon

Chateau Leon,s/n
08775 Torrelavit (Barcelona)
Tel. 93 817 76 90



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

Pago del Cielo 2019

Un elegante tinto fino (tempranillo) de producción muy limitada que nace de dos viñedos propios cuya singularidad radica en sus suelos, edad y ubicación. Recoge la esencia de estas viñas viejas que se subliman al combinarse, dotándolo de complejidad, frescura y finura.

Para potenciar la expresión del suelo en el vino, se utilizan tinajas de 1.600 litros de capacidad, construidas con tierra de cada viñedo, para la vinificación y crianza durante 14 meses de una parte del vino. El resto envejece durante 15 meses en barricas de roble francés de 300 litros.

La añada 2019 fue una cosecha de gran calidad, con menos lluvias que el año anterior y temperaturas en general más altas, excepto durante los meses de agosto y septiembre.

Miguel Torres,S.A.

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



D.O. RIOJA

Roda I Blanco 2021

Elaborado a partir de las variedades fundamentalmente viura y una pequeña parte de malvasía riojana y garnacha blanca, es un vino complejo y lleno de matices que sorprende por su extraordinaria frescura y frutuosidad.

En nariz es intenso, donde encontramos notas de cítricos como el pomelo, junto con las de frutas blancas carnosas como el membrillo y el melocotón, acompañadas del toque fresco de las flores del sauco y del tallo del ruibarbo. En boca presenta gran volumen, siendo graso, amplio y de enorme longitud, con una acidez marcada, sávida, que le aporta una magnífica frescura.

Un vino con tensión, con un fondo mineral de notas calizas.

Bodegas Roda

Avda. Vizcaya,5
26200 Haro (La Rioja)
Tel. 941 30 30 01



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

