

# ADREDE



RIAS BAIXAS



100% ALBARIÑO



**Adrede Albariño** es un **vino 100% albariño**. De estilo fresco y desenfadado con una personalidad que le otorga los suelos graníticos, a una altura ente 150m y 250m sobre el nivel del mar.

## Elaboración

El **viñedo** rodea la **bodega**, por lo que la **uva** no tarda mucho en llegar en perfectas condiciones. Las parcelas se vendimian por separado, posteriormente, el **coupage** tiene lugar en **bodega**.

**Adrede Albariño** es un **vino joven** que procede del mosto escurrido y primer prensado de la **uva**. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, donde permanece en contacto con sus lías durante mes y medio, aproximadamente.

## Nota de cata

De aspecto amarillo pálido, limpio y brillante. De intensidad aromática media alta en nariz. Flores blancas, albaricoque, pera, hinojo y cierto recuerdo a limón, este matiz cítrico del vino se percibe más en boca.

En boca tienes una acidez muy refrescante, amplio y largo. Es fluido y fácil de beber.

## Maridaje

**Adrede Albariño** es un **vino** para coqueo y tapas de barra. En la mesa acompaña bien a los pescados blancos, frutos de mar, ensaladas o arroces no muy contundentes.

# BENTO

 RUEDA

 100% VERDEJO



Bento es un vino de Rueda elaborado por la bodega Álvarez Díez. Reúne 100 hectáreas de viñedo propio que cuidan con esmero en Nava del Rey (Valladolid). Desde 1941, el equipo trabaja con la idea de ofrecer vinos de calidad modernos, elaborados a partir de la variedad autóctona verdejo, que no pierdan en bodega el carácter y personalidad que la uva trae consigo desde el viñedo. De este modo elaboran vinos muy aromáticos, toques frutales, con cuerpo, glicéricos y suaves, con buena acidez y una amargura muy característica de la variedad. Bento es un vino joven y ecológico que representa este objetivo con una fantástica relación calidad-precio.

**Uva**  
100% Verdejo

#### Nota de cata

Intensidad aromática, con notas cítricas, herbáceas y toques florales y anisados. En boca se presenta fresco, con buena estructura y equilibrada acidez. Muy sabroso, largo y con un agradable final ligeramente amargo

#### Maridaje

Aperitivos, ensaladas, quesos frescos, tapas de untar, pescados, arroces y pastas con elaboraciones suaves.

# EL NOVIO PERFECTO



VALENCIA



50% MOSCATEL

50% VIURA



Con **El Novio Perfecto** el sumiller Bruno Murciano y el enólogo y viticultor David SamPedro Gil, han conseguido meterse en el bolsillo a los jóvenes. La vinificación ha sido realizada por valenciano **Bruno Murciano**, nombrado Mejor Sumiller de España 2008 y **David Sampedro**, viticultor y enólogo de Rioja Alavesa, de reconocido prestigio internacional y larga tradición vinícola familiar.

**COLOR:** Amarillo limón con brillantes irisaciones verdes.

**NARÍZ:** Increíblemente sutil y seductor en nariz, donde el inconfundible perfume y fragancia de la uva moscatel encuentra la fruta de hueso de la uva macabeo.

**BOCA:** En boca es peligrosamente ligero y fresco, invitando a repetir. Con prolongada y refrescante acidez que equilibra de manera magistral su adictivo toque dulzón.

## SERVIR MUY FRÍO

50% Moscatel y 50% Viura/Macabeo. Este vino blanco joven nace elaborando por separado ambas variedades. Trabajando para conseguir un moscatel totalmente seco y cortando la fermentación de la variedad Viura/Macabeo con frío. Así se obtiene un vino con una concentración de azúcar natural y con menos de 10% vol. El resultado es un vino blanco **dulce, fresco y facilísimo de beber.**

# POZO DE NIEVE



RIBERA DEL DUERO



100% TINTA DEL PAIS



**Pozo de Nieve** es el jovencito de Vega de Yuso (Quintanilla de Onésimo) es una espectacular explosión de fruta y fresca con ese toque tan especial que le da su paso por roble francés y americano.

#### Uva

100% Tinta del país.

#### Envejecimiento

3 Meses en barrica de roble francés y americano.

#### Temperatura de servicio

14º a 16º

#### Nota de cata

Ribete azulado perfilando un audaz y vivo color rojo. Aromas florales y frutales muy frescos. Sedoso, equilibrado y muy agradable en boca.

#### Maridaje

Pastas con carne, legumbres, aves y embutidos.

# PLACERES SENSORIALES



 RIOJA

 100% TEMPRANILLO



**Placeres Sensoriales** es un vino de El vino pródigo, el proyecto de Pedro y María en San Vicente de Sonsierra (**La Rioja**), motivado por el deseo de realizar **vinos artesanos** con la mínima intervención y tecnología, mirando hacia la tradición. Placeres sensoriales supone la mejor carta de presentación al respecto: un vino joven de maceración carbónica elaborado en hormigón de 80 años.

#### Uva

100% **Tempranillo**. Cepas de 40 años en vaso.

#### Elaboración

100% totalmente **natural**, **sin ningún tipo de aderezos ni elaboraciones sofisticadas**, únicamente uvas vendimiadas, que se descargan en un lago de hormigón de 1000 cántaras y fermentadas durante 10 días, con su raspón y sin estrujar, con el objetivo de intentar hacer lo que hacían nuestros abuelos.

#### Nota de cata

Aromáticamente muestra la franqueza de un tempranillo al desnudo. Fresas y cerezas maduras, fresca hierba de monte y notas lácticas. Flores silvestres se suman a una nariz muy placentera y divertida. En boca es fresco y muy frutal, suave y fino, con una agradable y ligera sensación de carbónico.

#### Maridaje

Aperitivos, quesos semicurados, carnes y pescados a la parrilla.

# TIME WAITS FOR NO ONE BLACK



 JUMILLA

 100% MONASTRELL



**Time waits for no one black**, “El tiempo no espera a nadie”: este vino se presenta ante nosotros para que lo disfrutemos y no dejemos pasar estas oportunidades que a menudo se presentan. Desde Jumilla y de la mano de Finca Bacara... puro Rock ´n Roll en tu copa.

**Uva**  
100% Monastrell

**Elaboración**  
Vendimia manual con doble clasificación, en campo y mesa de selección. Vinificación por separado de las distintas parcelas de Monastrell, según suelos y grado de maduración. Estrujado leve o ausencia de él en función de las características de la uva. Fermentación a baja temperatura (20-24°C) para preservar la riqueza aromática de la variedad. Fermentación maloláctica en **barrica de roble americano, donde hace una crianza de 12 meses.**

**Nota de cata**  
Aroma limpio, de notable intensidad, en el que se integran perfectamente las sensaciones de la uva y las aportaciones adecuadas de la crianza. Presencia de fruta roja madura, del tipo mora y guindas en licor, acompañado de aromas especiados y balsámicos, monte bajo, cuero y regaliz. En boca es amplio, concentrado y con buena acidez.

**Maridaje**  
Caza, carne roja, guisos de cuchara, asados con hierbas aromáticas, quesos curados, pescados grasos, gazpacho jumillano y embutido ibérico.

# MIQUEL PONS

BRUT NATURE  
RESERVA



 CAVA (ESPUMOSO)

 MACABEO, PARELLADA Y  
XAREL-LO



Miquel Pons es ya toda una saga de viticultores del Penedés. Seleccionan las mejores uvas de su propio viñedo para elaborar los mostos de la más alta calidad con el fin de obtener sus vinos de terruño y sus cavas. Trabajan las variedades autóctonas de la zona junto con la aportación de las foráneas que puedan contribuir a la elaboración de vinos con personalidad y frescura.

#### Uva

Ensamblaje de macabeo, parellada, xarel-lo.

#### Elaboración

Espumoso elaborado según el método tradicional con una segunda fermentación en botella y una crianza en rima de 24 meses. 100% natural sin licor de expedición añadido.

#### Nota de cata

Color amarillo con matices dorados y desprendimiento constante de finas burbujas. Aroma intenso, con fruta blanca madura, bollería y miel. Paladar cremoso, suave acidez y largo recorrido en boca.

#### Para tomar con

Aperitivos, mariscos, sushi, foie... Por su versatilidad armoniza con todo tipo de platos y ocasiones.