



Guía de novedades **Alimentaria** 2014



tecnovino

Revista digital con información profesional
práctica y de calidad para profesionales
de la industria del vino



profesional **retail**



Profesional **Horeca**

Índice alfabético

A

Alta Alella 14

B

Bewine Bcn 99. 16
Bodega Giacobazzi 13
Bodega Iniesta. 14
Bodegas Bocopa 8 - 13
Bodegas Covitro 5
Bodegas Izadi 11
Bodegas Luzón 6
Bodegas Marqués de Vizhoja 9 - 15
Bodegas Mont Marçal 12 - 13
Bodegas Murviedro 4 - 16
Bodegas Nubori. 4 - 7
Bodegueros Quinta Esencia 5 - 7
Buar Artesanos, S.L. 17

C

Casa Sicilia 11
Cuatro Rayas. 12

E

Edetaria 10
Exportcave. 16 - 17

F

Familia Martínez Bujanda 4 - 9 - 10
Finca Egomei. 5

G

Grupo Jorge Ordóñez 6 - 7 - 9

H

Hiruzta Upategia / Bodega 8 - 10

J

Javier Sanz Viticultor. 8
JM Sogas Mascaró 15
Juvé y Camps 11

L

Las Caraballas. 14

M

Maria Casanovas. 12

T

Totalwinepack 17

Índice por actividad

VINOS TINTOS 4

Familia Martínez Bujanda 4
Bodegas Murviedro 4
Bodegas Nubori. 4 - 7
Finca Egomei. 5
Bodegueros Quinta Esencia 5 - 7
Bodegas Covitro 5
Grupo Jorge Ordóñez 6 - 7
Bodegas Luzón 6

VINOS BLANCOS. 8

Hiruzta Upategia / Bodega 8 - 10
Javier Sanz Viticultor. 8
Bodegas Bocopa 8
Grupo Jorge Ordóñez 9
Familia Martínez Bujanda 9 - 10
Bodegas Marqués de Vizhoja 9
Edetaria 10

VINOS ROSADOS 11

Juvé y Camps 11
Bodegas Izadi 11
Casa Sicilia 11

VINOS ESPUMOSOS 12

Bodegas Mont Marçal 12 - 13
Cuatro Rayas. 12
Maria Casanovas. 12
Bodega Giacobazzi 13
Bodegas Bocopa 13

VINOS DULCES 14

Alta Alella 14
Bodega Iniesta. 14
Las Caraballas. 14

OTRAS BEBIDAS. 15

Bodegas Marqués de Vizhoja 15
JM Sogas Mascaró 15

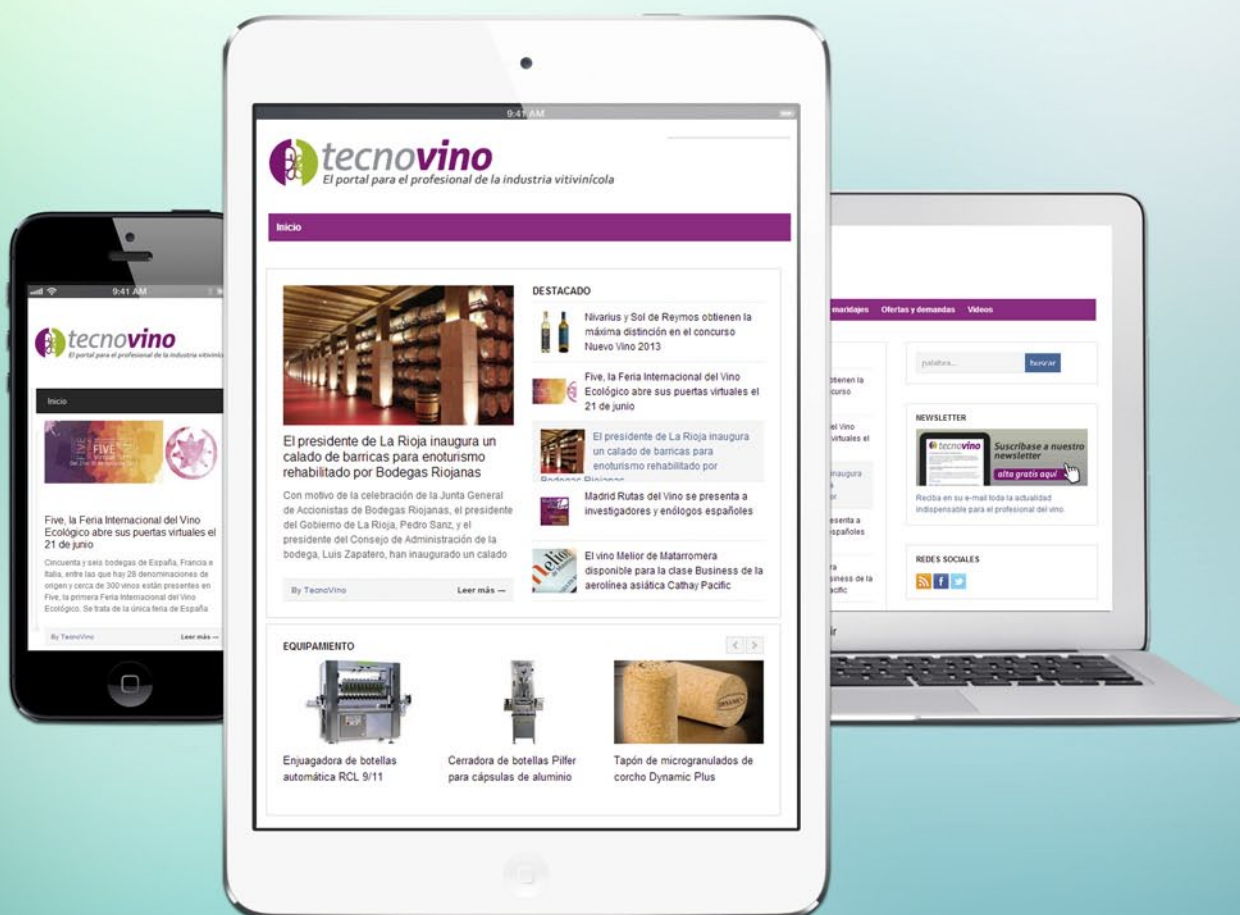
ACCESORIOS 16

Bewine Bcn 99. 16
Exportcave 16 - 17
Bodegas Murviedro 16
Buar Artesanos, S.L. 17
Totalwinepack 17



tecnovino

Servicios de **información** y **promoción**
para empresas de la **industria vitivinícola**
marketing & communication services for the wine industry



Para más información: redaccion@tecnovino.com / [@TecnoVino](https://twitter.com/TecnoVino)

Cantos de Valpiedra 2011, un vino goloso, redondo y sin aristas



Empresa: Familia Martínez Bujanda
Ubicación en Alimentaria: P3-F130

La apuesta de futuro de Finca Valpiedra, Cantos de Valpiedra ha logrado posicionarse entre los grandes Riojas de España en muy pocos años. Elaborado con la variedad más tradicional del país, Tempranillo, es un vino moderno, muy equilibrado, de textura suave y seductora. Goloso, redondo y sin aristas, como los cantos de Valpiedra. Se presenta con un color púrpura intenso. Con destellos violáceos de lágrima abundante, coloreada y densa. De intensidad aromática alta, destacan sus notas de frutos negros y endrinas maduras. La Tempranillo está muy marcada y bien integrada en la barrica.

comunicacion@bujanda.com
www.familiamartinezbujanda.com

Suave y largo, así es Los Monteros Crianza



Empresa: Bodegas Murviedro
Ubicación en Alimentaria: P3-D71

Los Monteros es una gama de vinos densos, intensos y de gran personalidad con origen en los antiguos viñedos del sudeste español, donde las cepas solo producen pequeñas cantidades, pero de gran calidad y concentración. Este crianza está hecho con 60% Monastrell y 40% Merlot. La gama Los Monteros (blanco, tinto, reserva y crianza) se presenta en dos versiones, botella de 75cl y Bag in Box de 3 litros. La de 75cl es especial con un molde hecho en exclusiva para esta gama y una etiqueta de corcho natural. En esta línea y usando el material de la etiqueta se ha desarrollado un original Bag in Box en corcho natural.

murviedro@murviedro.es
www.bodegasmurviedro.com

Campo Burgo Reserva, con un final largo y persistente



Empresa: Bodegas Nubori
Ubicación en Alimentaria: P3-F200

Campo Burgo Reserva es un Tempranillo 100% de la D.O. Ca Rioja que tiene una crianza en barrica de roble francés durante 18 meses y posterior paso por botella. De color granate intenso, tiene un aroma elegante y atractivo, con notas de frutos rojos muy maduros. En boca resulta amplio, carnoso y con un final largo y persistente. Resulta perfecto para acompañar carnes rojas y de caza mayor, patés y quesos curados. El formato más utilizado es el de 0,75 cl pero existe la posibilidad de hacerlo en 0,375 cl y la magnum de 1,5 litros.

nubori@nubori.es • www.bodegasnubori.com

El nuevo integrante de Finca Egomei se llama Carpress



Empresa: Finca Egomei

Ubicación en Alimentaria: P3-F200 (La Rioja)

En el 2005 Finca Egomei empezó con un sueño en Rioja, elaborar vinos de sus propios viñedos y alta gama, modernos, con mucha fruta y concentrados. Son la única bodega en España que lava la uva, cual jacuzzi, se miman tras cosecharla, con este proceso comienzan a bajar la temperatura para la premaceración en frío. Los tanques de acero inoxidable son pequeños: 15.000 litros, por lo que se cosechan las hectáreas necesarias para llenar un depósito diario. Tras el añejamiento en barricas de roble francés, al cabo de 14 y 18 meses obtienen dos vinos de autor: Egomei y Alma. Ahora a la familia se suma un nuevo integrante: Carpress; un crianza a base de tempranillo.

info@egomei.es • <http://egomei.es>

Sofros, el tinto que da origen a Quinta Esencia



Empresa: Bodegueros Quinta Esencia

Ubicación en Alimentaria: P3-C46

Bodegueros Quinta Esencia nace en 2006 del sueño de Ramiro Carbajo, con una dilatada carrera profesional en el mundo del vino, y Florentino Ferrín, un entusiasta autodidacta del vino, que da origen a 12.000 botellas de su primer vino, Sofros, aunque luego vendrían más. De la Denominación de Origen Toro, Sofros, está realizado con Tinta de Toro de un viñedo de 84 años. De color muy intenso, glicérico y complejo tiene un intenso aroma a fruta negra y especias sobre fondo de toffee y caramelo. La sensación en boca es dulce y fresco, de final sedoso y grato recuerdo.

info@bodeguerosquintaesencia.com

www.bodeguerosquintaesencia.com

Gran Cermeño Crianza, un vino persistente y sabroso



Empresa: Bodegas Covituro

Ubicación en Alimentaria: P3-F190

Elaborado 100% con Tinta de Toro cuenta con los aromas típicos de la variedad y con gran riqueza y profusión de matices. Gran Cermeño Crianza es un vino persistente, glicérico y brillante.

De color rojo picota intenso, es fino en boca, con una complejidad aromática y con unos taninos redondos y perfectamente integrados que hacen de él un vino sabroso y largo en sensación, fruto de su cuidada elaboración y crianza.

Resulta ideal para acompañar carnes rojas, guisos y quesos curados.

covituro@covituro.com • www.covituro.com

Tarima 2012, un tinto orgánico de Monastrell



Empresa: Grupo Jorge Ordóñez
Ubicación en Alimentaria: P1-D1

Tarima 2012 orgánico es un 100 por cien Monastrell de Bodegas Volver, que pertenece al Grupo Jorge Ordóñez. Este vino ya ha obtenido 90 puntos Parker en su primera añada. Bodegas Volver fue fundada en 2004 por Jorge Ordóñez y el enólogo Rafael Cañizares y su filosofía es volver a cultivos tradicionales de las variedades autóctonas de la zona. La firma participa dentro de Grupo Jorge Ordóñez por segunda edición consecutiva dentro de Alimentaria Premium, el área que reúne a los productores españoles más exclusivos en la feria Alimentaria.

info@grujorgeordonez.com
www.grujorgeordonez.com

Cyan Crianza, un vino potente de tinta de toro



Empresa: Bodega Cyan (Grupo Matarromera)
Ubicación en Alimentaria: P3-D155

El vino tinto Cyan Crianza está elaborado con uvas seleccionadas de Tinta de Toro provenientes de viñedos de Pago de Valdefinjas que tienen entre 30 y 60 años de antigüedad. Este producto con Denominación de Origen Toro de Bodega Cyan (que pertenece al Grupo Matarromera) ha permanecido en barricas de roble francés y americano 14 meses y cuenta con un envejecimiento en botella de veinte meses para un vino en plena progresión. Se puede encontrar en formato de 500 ml, 750 ml y 1500 ml.

cyan@matarromera.es • www.bodegacyan.es

Un tinto moderno y sabroso: Altos de Luzón



Empresa: Bodegas Luzón
Ubicación en Alimentaria: P3-E180 (C.R.D.O. Jumilla)

Vino moderno, rico, potente, de estructura dulce, fino al tacto, sabroso, conjuga la concentración con la expresión de la mejor fruta seleccionada. La uva se recolecta de forma manual en cajas de 10/15 Kg de viñedos de la propiedad situados a 650 metros de altitud y se selecciona en mesa escogiendo las mejores uvas. La fermentación y posterior maceración, según la variedad, en contacto con los hollejos se realiza por un periodo de 15/ 20 días y control de temperatura no superando los 28°C. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble 45% americano 55% francés.

info@bodegasluzon.com • www.bodegasluzon.com

Al-nabiz, un vino con armonía, equilibrio y elegancia



Empresa: Bodegueros Quinta Esencia
Ubicación en Alimentaria: P3-C46

Este vino D.O. Ribera del Duero se elabora con tempranillo, procedente de un viñedo de 4 ha controlado, en formación de espaldera, de 29 años situado a una altitud de 746 m en el término municipal de Pesquera de Duero (Valladolid). De color rojo intenso cubierto de capa "episcopal" resulta fragante en nariz, con aromas de frambuesas y grosellas sobre fondo ahumado, que el oxígeno va integrando en la medida que el vino lo capta. Serio y elegante, muy equilibrado en boca, con suaves taninos, invita a su degustación.

info@bodeguerosquintaesencia.com
www.bodeguerosquintaesencia.com

Triga 2011, Monastrell y Cabernet Sauvignon de viñedos con historia



Empresa: Grupo Jorge Ordóñez
Ubicación en Alimentaria: P1-D1

Triga 2011 de Bodegas Volver de Alicante se hace con 85 por ciento Monastrell y el resto Cabernet Sauvignon de viñedos de hasta con 90 años. Bodegas Volver cuya filosofía es volver a cultivos tradicionales de las variedades autóctonas de la zona participa dentro de Grupo Jorge Ordóñez, al que pertenece, por segunda edición consecutiva dentro de Alimentaria Premium. Esta es la zona que congrega a los productores españoles más exclusivos en la feria Alimentaria y está situada en el Pabellón 1 de la Fira de Barcelona.

info@grupojorgeordonez.com
www.grupojorgeordonez.com

Campo Burgo Joven, suave y redondo



Empresa: Bodegas Nubori
Ubicación en Alimentaria: P3-F200

Campo Burgo Joven está adscrito a la D.O. Ca Rioja y se realiza con 90% Tempranillo y 10% Garnacha. Tiene un atractivo color cereza con ribetes violáceos, de capa media y muy brillante. De aroma muy limpio y afrutado en nariz, su sabor en boca resulta suave, redondo y carnoso, con un posgusto persistente. Desde Bodegas Nubori explican que combina bien con verduras, arroces y pasta, al igual que con carnes blancas en salsa. Su formato es de 0,75 cl pero existe la posibilidad de hacerlo en 0,375 cl y la magnum de 1,5 litros.

nubori@nubori.es • www.bodegasnubori.com

Hiruzta Berezia, un txakoli de gran personalidad y originalidad



Empresa: Hiruzta Upategia / Bodega
Ubicación en Alimentaria: 3-E230/13

Hiruzta Berezia es un txakoli de estilo actual que se elabora a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia. Las variedades utilizadas en su elaboración son un 95% Hondarrabi Zuri y 5% Gros Manseng.

Este txakoli expresa el carácter del suelo de cultivo de la finca Hiruzta, que unido a un singular clima atlántico templado, permiten obtener un vino de gran personalidad y originalidad, donde se conjuga la tradición y la modernidad. El formato de venta de este vino es en cajas de 6 botellas.

info@hiruzta.com • www.hiruzta.com

Javier Sanz Viticultor Verdejo, un blanco procedente de viñedos con más de 40 años



Empresa: Javier Sanz Viticultor
Ubicación en Alimentaria: P3-B95 (Foobespain)

Las uvas Verdejo con las que se elabora este vino proceden de los viñedos de la familia de más de 40 años de antigüedad. La vendimia es manual en los viñedos plantados en vaso, y mecánica nocturna y con despalilladora integrada en las viñas colocadas en espaldera, en su momento óptimo de maduración. Se emplea la criomaceración. El mosto se clarifica por gravedad un día. Se fermenta con levadura propia en depósito de acero inoxidable. La fermentación es lenta para conservar al máximo los aromas a frutas y se cría con sus propias lías antes del embotellado.

info@bodegajaviersanz.com
www.bodegajaviersanz.com

Marina Alta, un vino blanco seco, pero suave



Empresa: Bodegas Bocopa
Ubicación en Alimentaria: P3-F74

Excelente vino blanco, seco pero suavísimo. Nace de una especial variedad de uva Moscatel de Alejandría, cuya selección, grado de maduración y fermentación cuidadosamente controlada, permiten que su frescura, aroma y sabor se conserven como en un succulento manjar y que al deleitarlo, deje en el paladar una huella de inolvidable recuerdo.

En boca es un vino único, muy particular, potente y con temperamento.

Bodegas Bocopa lo considera ideal para marisco, pescados, arroces, pasta... "perfecto para cualquier ocasión".

info@bocopa.com • www.bocopa.com

La Caña Navía 2010, nuevo vino top de Bodegas La Caña



Empresa: Grupo Jorge Ordóñez
Ubicación en Alimentaria: P1-D1

La Caña Navía 2010 es el nuevo vino top de Bodegas La Caña de Rías Baixas, 100 por cien albariño, fermentado en barrica de roble francés.

Bodegas La Caña asiste por segunda edición consecutiva a Alimentaria Premium, el área que reúne a los productores españoles más exclusivos desde el próximo lunes 31 de marzo y hasta el jueves 3 de abril, en el Pabellón 1 de la Fira de Barcelona. Bodegas La Caña pertenece al Grupo Jorge Ordóñez que reúne un total de siete bodegas que producen cerca de treinta vinos en 13 D.O.

info@grujorgeordonez.com
www.grujorgeordonez.com

Finca Antigua Viura 2013, un blanco sabroso y de acidez equilibrada



Empresa: Familia Martínez Bujanda
Ubicación en Alimentaria: P3-F130

La nueva añada de este vino blanco elaborado en Finca Antigua es de color amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica. Ha sido fermentado en depósitos de acero inoxidable y conservado durante cuatro meses sobre lías con un cuidadoso removido semanal. Su conjunto aromático es de intensidad alta, destacan las notas de albaricoque, melocotón, pera, hinojo y las de flores blancas (manzanilla y jazmín). La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Es perfecto para acompañar marisco fresco y pescados blancos, arroz caldero y a banda.

comunicacion@bujanda.com
www.familiamartinezbujanda.com

Torre La Moreira, un albariño goloso y suave



Empresa: Bodegas Marqués de Vizhoja
Ubicación en Alimentaria: P3-F180

Bodegas Marqués de Vizhoja afirma que es "nuestro albariño más puro". Un Rías Baixas elaborado 100% con uvas propias seleccionadas procedentes de la Finca La Moreira de Bodegas Marqués de Vizhoja.

De color amarillo pajizo con notas verdosas, su aroma es intenso y complejo, que recuerda a manzana, pera y hierbas aromáticas.

De sabor goloso, franco, suave y afrutado se puede disfrutar con todo tipo de comidas, especialmente con mariscos, pescados, carnes blancas y finas pastas.

marquesdevizhoja@marquesdevizhoja.com
http://marquesdevizhoja.com/

Via Edetana Blanco, Garnacha combinada con Viognier



Empresa: Edetaria

Ubicación en Alimentaria: P3-E190

Edetaria indica que Vía Edetana es "nuestro vino más importante", elaborado principalmente con uvas de Garnacha Blanca de viñedos de 40 años, combinados con Viognier que aporta frescura. Vía Edetana Blanco refleja el toque mineral del terruño "panal", potente, con aromas florales del Viognier y aromas de fruta blanca fresca (melocotón y albaricoque) de la Garnacha Blanca. Este vino ofrece una textura cremosa, con sabores bien integrados en boca y un final muy fresco, muy poco habitual en los vinos mediterráneos. Ha obtenido 90 puntos Parker. Es ideal para acompañar risotos o pastas, pescados potentes o carnes blancas.

info@edetaria.com • <http://es.edetaria.com>

Un vino rompedor según Alimentaria: Hiruzta Txakolina



Empresa: Hiruzta Upategia / Bodega

Ubicación en Alimentaria: P3-E230/13

Hiruzta es un txakoli que conjuga el clasicismo con un estilo moderno, elaborado a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarrabia, y elaborado por una bodega dotada de la tecnología más actual. Su formato de venta es en cajas de 12 botellas.

Txakoli Hiruzta 2012 está presente en el espacio de cata Vinorum de Alimentaria, ya que se trata de uno de los 50 vinos rompedores que se podrán catar este año, seleccionados por un comité de cata. Se trata de vinos innovadores, y asequibles -con un precio de venta al público inferior a 10 euros-, pensados para conectar con nuevos consumidores.

info@hiruzta.com • www.hiruzta.com

Finca Montepedroso, un verdejo fresco e intenso



Empresa: Familia Martínez Bujanda

Ubicación en Alimentaria: P3-F130

Elaborado solo con la variedad verdejo se presenta como un vino fresco e intenso, que reúne las mejores propiedades de los verdejos. Tras cinco meses de crianza sobre lías con removido semanal, el resultado es un vino de color amarillo limón con destellos verdes esmerilados. De intensidad alta, destacan sus notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cáscara de almendra verde, anís y las de frutas frescas. Con recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales. En boca la entrada es aterciopelada y sedosa, con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. Largo y sabroso, de postgusto frutal.

comunicacion@bujanda.com

www.familiamartinezbujanda.com

Aurora d'Espiells, un rosado intenso y fresco a la vez



Empresa: Juvé y Camps

Ubicación en Alimentaria: P3-D80

Vino elaborado con la variedad Pinot Noir de los viñedos de Espiells de Juvé y Camps. Tras una minuciosa selección en el viñedo, las uvas se trasladaron a la bodega donde se obtuvo un mosto claro mediante un suave prensado directo de la uva. De un elegante y tenue color rosa fruto de una suave extracción es delicado y seductor, su suave color recuerda las tonalidades de las nubes durante los primeros instantes de la aurora. Una viva acidez compensa su gran volumen logrando que este vino se muestre intenso y fresco a la vez. Largo y persistente, logra dejar un grato recuerdo de sensaciones de fruta.

juveycamps@juveycamps.com

www.juveycamps.com

La nueva flor de Izadi se llama Larrosa



Empresa: Bodegas Izadi

Ubicación en Alimentaria: P3-C115

Bodegas Izadi entra en el mundo de los rosados de la mano de Larrosa, un vino único para el que se ha utilizado uva 100% garnacha de cepas viejas plantadas a casi 790 metros de altitud, quizá, uno de los viñedos más altos de la D.O.Ca. Rioja. De esta primera añada, únicamente se ha elaborado una edición limitada de 18.901 botellas. Izadi Larrosa se ha vendimiado a mano en pequeñas cajas de 15 kg. y elaborado con los primeros mostos de lágrima, tras un lento sangrado conseguido mediante gravedad, para lograr un vino rosado muy floral, fresco y aromático, con un color elegante y sutil.

izadi@izadi.com • www.izadi.com

Cesilia Rosé 2012: Merlot, Monastrell y Syrah en armonía



Empresa: Casa Sicilia

Ubicación en Alimentaria: P3-B95 (Foobespain)

Realizado con Merlot, Monastrell y Syrah, para este vino la cosecha se llevó a cabo en el punto óptimo de la maduración para conseguir mayor frescura y aromas en el vino. Efectuada a mano en cajas de 15 Kg. perforadas, los racimos se transportan a la prensa neumática para hacer un prensado largo y suave, antes de un ligero desfangado. Después de este proceso de clarificación, el mosto se reparte a partes iguales en barricas de roble francés y en depósitos de acero inoxidable, para realizar la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 15-18°C. Luego permanece 6 meses sobre sus lías y sufre un "batonnage" semanal.

administracion@heretatdeclesia.com

<http://casasicilia1707.es>

La elegancia vestida de rosa da forma a Gran Cuvée Rosado



Empresa: Bodegas Mont Marçal

Ubicación en Alimentaria: P3-B180 (Prodeca)

A partir de los mejores racimos de Pinot Noir, vendimiados de forma manual en su óptimo punto de maduración, ha creado Bodegas Mont Marçal su nuevo cava Gran Cuvée Rosado. Aunque tradicionalmente es dorado, el cava hereda el tono de la variedad que lo alumbra. 100% nacido del Pinot Noir, el nuevo cava Gran Cuvée Rosado ofrece una nueva experiencia sensorial y organoléptica gracias a su color frambuesa brillante y a sus intensos aromas de frutas silvestres. Una elección refrescante, delicada y elegante, para vestir de rosa las mejores ocasiones.

mont-marcal@mont-marcal.com

<http://mont-marcal.com/>

Dolce Bianco, un verdejo que rompe esquemas



Empresa: Cuatro Rayas

Ubicación en Alimentaria: P3-D170

Este vino Verdejo Frizzante trae un nuevo y revolucionario concepto de verdejo, que se presenta como la alternativa española a los vinos frizzantes italianos.

Se trata de un vino semidulce de aguja, elaborado de forma natural con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo por parada de fermentación en frío; esto hace que mantenga el dulzor y aparezcan las chispeantes burbujas propias que acarician el paladar cuando se bebe.

De color amarillo pálido verdoso tiene un aroma intenso y frutal, con paladar refrescante y goloso. Se recomienda su maridaje con aperitivos y postres.

info@cuatrorayas.org • www.cuatrorayas.org

Maria Casanovas Brut Nature Gran Reserva 2010, un cava con personalidad y complejidad



Empresa: Maria Casanovas

Ubicación en Alimentaria: P3-D205

El Gran Reserva de Maria Casanovas se elabora exclusivamente con los mejores vinos base, conjuntamente con la excelencia de un singular coupage.

De color pajizo brillante tiene persistentes burbujas pequeñas y un bonito rosario, con un bouquet muy elegante. Sus aromas son de levaduras (brioche), minerales, manzana y avellanas, con un sabor complejo y duradero. Es un cava delicadamente sabroso y bien estructurado.

Se recomienda para acompañar mariscos, pescados, carnes rojas, asados y quesos semicurados.

mariacasanovas@brutnature.com

www.mariacasanovas.com

Dulce Moscato Spumante Maranello



Empresa: Bodega Giacobazzi

Ubicación en Alimentaria: P3-E42

El Moscato Spumante Maranello se ha realizado con la variedad Moscato.

Presenta un perfume afrutado y delicado, pero intenso, de flores, fruta blanca y vainilla.

El gusto es afrutado, dulce y persistente.

Deja una sensación agradable y en continua evolución.

Desde Bodega Giacobazzi indican que resulta ideal con

dulces, alimentos de pastelería y tortas y también es el acompañante perfecto de quesos maduros como el Parmigiano.

Tiene una graduación alcohólica de 7 % vol

bodega@giacobazzi.es • www.giacobazzi.es

Cava Extremarium Rosado Nature, sensaciones frescas y deliciosamente florales



Empresa: Bodegas Mont Marçal

Ubicación en Alimentaria: P3-B180 (Prodeca)

Nacido para ir mucho más allá de las sensaciones aportadas por su única variedad, el Pinot Noir, el Extremarium Rosado Nature de Mont Marçal ha sido capaz de elevar el concepto de cava rosado al límite de sus posibilidades. En él, la variedad que le da origen y color se complementa con delicadas notas de inspiración floral, capaces de transmitir sensaciones deliciosamente equilibradas y vivificantes que se complementan con intensos aromas de frutas silvestres. Es un excelente compañero para aperitivos, ensaladas, pastas, arroces, ahumados, embutidos, carnes, mariscos, postres...

mont-marcal@mont-marcal.com

<http://mont-marcal.com/>

Marina Espumante, una gama de vinos diferentes, refrescantes y a todo color



Empresa: Bodegas Bocopa

Ubicación en Alimentaria: P3-F74

Marina Espumante es una línea de espumosos de Bodegas Bocopa con cuatro tipos de vino: blanco, rosado, tinto, brut. El blanco Marina Espumante es el de menos graduación alcohólica (7°C) y está elaborado con uva Moscatel de Alejandría 100%. Marina Espumante Rosado (10°C) y Marina Espumante Red (tinto) (10°C) están hechos con una selección de uvas 100% Monastrell. Marina Espumante Brut (10°C) es un vino espumoso Brut diferente, muy pálido y exclusivo realizado a partir de una selección de uvas Chardonnay, Merseguera y Macabeo. En todos su burbuja es pequeña, ligera y rápida, por lo que resulta un espumante diferente y refrescante.

info@bocopa.com • www.bocopa.com

Dolç Mataró 2011, ecológico y dulce



Empresa: Alta Alella

Ubicación en Alimentaria: P3-C178 (Cuvee 3000)

El vino dulce ecológico Dolç Mataró cuenta con nueva añada, la de 2011. Se trata del que la bodega Alta Alella denomina su vino más internacional, puesto que puede encontrarse en las cartas de algunos de los restaurantes más reconocidos de todo el mundo. Dolç Mataró 2011 acompaña el café o los postres de restaurantes de la talla de El Celler de Can Roca, Fat Duck de Londres, Alain Ducasse y Gordon Ramsay, todos con tres estrellas Michelin. Dolç Mataró 2011 es un vino ecológico tinto dulce elaborado principalmente con uvas Mataró, que se dejan sobremadurar en la cepa.

info@altaalella.cat • www.altaalella.cat

Un semi-dulce de la D.O. Manchuela: Dulce Corazón Rosado



Empresa: Bodega Iniesta

Ubicación en Alimentaria: P3-B99

El vino semi-dulce de la D.O. Manchuela hecho con bobal, Dulce Corazón Rosado, es perfecto con postres, indican desde Bodega Iniesta. De color fresa pálido se elabora mediante una breve maceración pelicular después de paso por "Boreal" 5°C. Después se lleva a cabo la fermentación durante quince días con levaduras seleccionadas en depósito de inoxidable con temperatura controlada a 13°C y una parada de la fermentación mediante paso por filtro tangencial. Dulce Corazón Rosado se presenta en botella bordelesa élite blanca de 50cl. Bodega Iniesta sugiere su maridaje con aperitivos y todo tipo de postres.

info@bodegainiesta.com • www.bodegainiesta.es

Finca Las Caraballas Semidulce Verdejo, acidez y dulzor en equilibrio



Empresa: Las Caraballas

Ubicación en Alimentaria: P3-C46

Vino orgánico, fruto del capricho y marcado por la peculiaridad de la añada 2011, nace una pequeña producción de este vino semidulce, donde la frescura y la estructura del verdejo se funde con la untuosidad y dulzura de la Sauvignon Blanc. De color amarillo verdoso con ribetes. Es acerado, glicérico, de lágrima abundante. En nariz se agolpan los aromas de fruta blanca, pera, piña, lichis, a la vez que notas golosas. La frescura y los toques cítricos son determinantes. El ataque untuoso, cremoso, glicérico, llena la boca de sensaciones dulces y frutales. En perfecto equilibrio con la acidez y el dulzor.

**esmeralda@lascaraballas.com
www.lascaraballas.com**

Monodososis de licor de apertura fácil



Empresa: Bodegas Marqués de Vizhoja
Ubicación en Alimentaria: P3-F180

La gama de licores Gotas del Marqués de Bodegas Marqués de Vizhoja consiste en monodosis de 7 ml de brandy, crema de licor, aguardiente de orujo, anís seco, licor de hierbas, ron dominicano añejo y whisky escocés presentados en un novedoso packaging con sistema de apertura fácil y embudo antigoteo. Han sido concebidas como una solución higiénica, estética y profesionalizada para acompañar y aromatizar los consumos de café e infusiones contemplando licores alternativos según gustos, costumbres y tradiciones de cada zona geográfica y consumidor.

marquesdevizhoja@marquesdevizhoja.com
<http://marquesdevizhoja.com/>

Ginebra Premium The Botanist



Empresa: JM Sogas Mascaró
Ubicación en Alimentaria: P3- E6

Destilada y elaborada artesanalmente en la destilería de Bruichladdich es la primera y única Dry Gin de la Isla de Islay. Se destila de 22 especies botánicas autóctonas de Islay y otras 9 clásicas y se elabora a fuego lento con el último alambique tipo Lomond, llamado cariñosamente "Ugly Betty", empleando 3 veces más tiempo en el proceso de destilación.

Es una ginebra cautivadora, exquisita y suntuosa. Su frescura cítrica excita y estimula el sentido del gusto, permitiendo experimentar una sinfonía de sabores que se expanden por todo el paladar.

info@sogasmascaro.com • www.sogasmascaro.com

Si te gusta este especial...



**¿Quieres
recibir nuestro
boletín de
noticias?**


tecnovino

<http://www.tecnovino.com/newsletter>

Vinoteca de barra para seis botellas



Empresa: Bewine Bcn 99

Ubicación en Alimentaria: P3-B103

Esta bodega climatizada de pequeño tamaño tiene una capacidad para seis botellas y está realizada en acero inoxidable.

La vinoteca de barra cuenta con un diseño actual que se ve realzado por un frontal en cristal que deja a la vista y expuestas las botellas de su interior. Con sistema de compresor, consta de un termostato digital de 5° a 18°C. Sus medidas compactas (alto 25 cm x ancho 106 cm x fondo 18 cm) la hacen especialmente apta para espacios reducidos. Vitempus indica que tiene una garantía de 2 años (como toda su colección de bodegas climatizadas).

info@vitempus.com • www.vitempus.com

Vino por copas sin perder la calidad



Empresa: Exportcave

Ubicación en Alimentaria: P3-E33

Esta es la propuesta de las nuevas máquinas de fabricación italiana Winefit, que comercializa en exclusiva para España Exportcave. De diseño compacto conserva, dispensa y dosifica el vino garantizando una calidad constante. Incorpora una pequeña bombona de gas argón que le permite servir copa a copa hasta 50 botellas de vino, manteniendo la calidad del líquido intacta. Pero el elemento revolucionario de este sistema está en los tapones especiales patentados por Winefit, gracias a los que se pueden tener abiertas un número ilimitado de botellas, por lo menos durante 5 semanas desde su apertura. Hay dos modelos de máquinas: Winefit Cubo (izda.) y Winefit One (dcha.).

info@exportcave.es • www.exportcave.es

Dos vinos en un solo pack con Dual Bag In Box



Empresa: Bodegas Murviedro

Ubicación en Alimentaria: P3-D71

Murviedro tiene una serie de Bag in Box de 3 l que se presenta en formato dual para que el consumidor pueda disfrutar de dos vinos al mismo tiempo. Dicho Bag in Box es de tipo Slim de manera que entra en la puerta de la nevera al igual que otros packagings habituales en bebidas. Su característica principal es que ofrece dos vinos en un pack que se sirve a través de dos grifos diferentes, uno en cada extremo. Además estos grifos evitan entradas de oxígeno que oxiden el vino y así este se conserva durante más tiempo para disfrutar de un consumo moderado y a la carta. Ofrece versiones blanco y rosado o dos tintos diferentes.

murviedro@murviedro.es

www.bodegasmurviedro.com

¿De toque vintage o moderno? Botelleros de cava y vino para elegir



Empresa: Buar Artesanos, S.L.
Ubicación en Alimentaria: P3-E183

Buar Artesanos cuenta con más de 60 años de experiencia en la producción y comercialización de artículos de mimbre, rattan, bambú, madera, cerámica, etc. Ofrece más de 3000 referencias orientadas al envase y embalaje de calidad para el sector de alimentación y bebidas y mobiliario de hostelería. Entre su gama de productos se pueden encontrar cestas, bandejas, baúles, cuévanos, accesorios vino, cava, equipamiento para hostelería. En el caso de vino y cava destaca sus botelleros de madera y piel, los hay desde los de corte vintage a los más modernos.

administracion@cestasdemimbre.com
<http://cestasdemimbre.com>

Innovador y modular embalaje de seguridad para botellas de vino



Empresa: Totalwinepack
Ubicación en Alimentaria: P3-A145

TotalWinePack es un novedoso embalaje fabricado con cartón ondulado, creado para el transporte seguro de botellas de vino o cava. Este exclusivo sistema de embalaje de cajas para vinos soporta caídas de hasta 1,80 metros, evitando que se rompan las botellas de vidrio contenidas en la caja.

Su exclusivo sistema modular permite disponer de cajas para embalar 1, 2, 3, 4, 6 o hasta 12 botellas de 37.5 a 150 cl, incluso para botellas magnum.

Además es posible personalizar las cajas para vinos con el logotipo o marca comercial que se desee.

info@totalwinepack.com • <http://totalwinepack.com>

Marea, una cubitera de diseño y corte sofisticado



Empresa: Exportcave
Ubicación en Alimentaria: P3-E33

La nueva cubitera Marea es el nuevo producto diseñado por Exportcave. De líneas sofisticadas resulta un artículo perfecto para el servicio en mesa, consta de dos piezas, cubitera y soporte, que se puede utilizar conjuntamente o por separado (ambas piezas se venden de forma separada). De uso individual o junto con el soporte, permite liberar el espacio en la mesa o colocarla en barra, ya que su soporte es apropiado para grosores de hasta 9 cm. Puede ser fabricada en diferentes colores y permite ser personalizada con variedad de técnicas para plasmar la imagen que se desee.

info@exportcave.es • www.exportcave.es



tecnovino

publicidad@tecnovino.com