

Guía de novedades **Salón de Gourmets** XXVIII edición



tecnovino

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



profesional **retail**



Profesional **Horeca**

Índice alfabético

A

Artesanía Parras..... 5

B

Bodega Carabal..... 11-16

Bodega Cyan (Grupo Matarromera) 6

Bodega Señorío de Valdesneros..... 7-10-21

Bodegas Aura17

Bodegas Ausín 7

Bodegas Bentomiz..... 9

Bodegas Bocopa..... 23

Bodegas Colonias de Galeón 18

Bodegas Dominio de Berzal (Vinplus)..... 11-15-19

Bodegas Excelencia8-12

Bodegas Félix Callejo.....17

Bodegas Santa Rufina 10-19-21

Bodegas Valdaya.....8-13

Bodegas Ysios.....9-14

C

Campo Viejo6-13

C.R. DD.OO. Condado de Huelva, Vinagre del Condado
de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva 24

E

Exportcave..... 4-5

G

Grandin España 22

H

Habelas Hailas 22

L

La Conreria D'Scala Dei (Vinplus) 14-20

Luxe Packaging..... 3

P

Perrier-Jouët (Domecq Bodegas)..... 4

S

Sabores Santa Clara 24

T

Tardencuba Bodegas y Viñedos (Vinplus) 15-20

Tierras de Mollina..... 18

V

Viñedos y Bodegas El Castillo12-16

Índice por actividad

ACCESORIOS 3

Artesanía Parras..... 5

Luxe Packaging..... 3

Exportcave 4

Exportcave 5

Perrier-Jouët (Domecq Bodegas)..... 4

VINOS TINTOS 6

Bodega Carabal..... 11-16

Bodega Cyan (Grupo Matarromera) 6

Bodega Señorío de Valdesneros..... 7-10

Bodegas Ausín 7

Bodegas Bentomiz..... 9

Bodegas Dominio de Berzal (Vinplus)..... 11-15

Bodegas Excelencia8-12

Bodegas Santa Rufina 10

Bodegas Valdaya.....8-13

Bodegas Ysios.....9-14

Campo Viejo6-13

La Conreria D'Scala Dei (Vinplus) 14

Tardencuba Bodegas y Viñedos (Vinplus) 15

Viñedos y Bodegas El Castillo 12 -16

VINOS BLANCOS 17

Bodegas Aura17

Bodegas Colonias de Galeón 18

Bodegas Dominio de Berzal (Vinplus)..... 19

Bodegas Félix Callejo.....17

Bodegas Santa Rufina 19

La Conreria D'Scala Dei (Vinplus) 20

Tardencuba Bodegas y Viñedos (Vinplus) 20

Tierras de Mollina..... 18

VINOS ROSADOS 21

Bodega Señorío de Valdesneros..... 21

Bodegas Santa Rufina 21

VINOS ESPUMOSOS 22

Bodegas Bocopa..... 23

Grandin España 22

Habelas Hailas 22

OTRAS BEBIDAS 24

C.R. DD.OO. Condado de Huelva, Vinagre del Condado
de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva 24

Sabores Santa Clara 24

La primera bolsa isotérmica 100% natural



Empresa: Luxe Packaging Ibérica
Ubicación en Gourmets: stand 2B09

Luxe Packaging Ibérica, fabricante de bolsas reutilizables, presenta la primera bolsa isotérmica 100% natural. Su proceso isotérmico, único y patentado (patente número 002238), ha sido validado por numerosos test efectuados por el IFTH y los laboratorios SGS. Además, este producto dispone de la Certificación Fairtrade/Max Havelaar, que garantiza que el algodón de estas bolsas es fruto de un comercio equitativo, conforme a las normas internacionales controladas por FLO-Cert. A través del uso de este tipo de neveras, el consumidor y el hostelero colaboran directamente en la mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los productores de algodón de países en vías de desarrollo. Asimismo, participan en el cuidado del medio ambiente. Se trata, por tanto, de una innovación adaptable a multitud de envases, personalizable y que responde a diferentes necesidades de sus clientes. En definitiva, una forma más natural y ecológica de preservar la cadena de frío o calor de los alimentos.

Contacto: Luxe Packaging
Tel 916 693 359
mkt@luxepack.es • www.luxepack.es

Luxe Packaging Ibérica

ALGODON & YUTE

PP NO TEJIDO & PP TEJIDO

Fabricamos bolsas reutilizables, conforme a sus necesidades.

In Bloom Fresh, un estuche-pétalo para proteger y guardar a Perrier-Jouët Grand Brut y Blason Rosé a temperatura adecuada



Empresa: Perrier-Jouët (Domecq Bodegas)
Ubicación en Gourmets: 6D02

El artista francés Benjamin Graindorge crea para Perrier-Jouët una exclusiva y original obra inspirada en el proceso de vida de las emblemáticas anémonas de la Maison. El estuche 'In Bloom Fresh' aúna un diseño sofisticado y práctico permitiendo proteger y mantener a la temperatura adecuada de consumo sus champagnes Perrier-Jouët Grand Brut y Perrier-Jouët Blason Rosé

La Maison Perrier-Jouët, fundada en 1811, vuelve a desvelar su pasión por el arte contemporáneo y especialmente por el Art Nouveau de la Belle Epoque colaborando con el artista francés Benjamin Graindorge. Inspirándose en la refinada belleza de sus champagnes, en la artesanía de su elaboración y en su particular visión de la naturaleza, el joven artista ha creado 'In Bloom Fresh', un exclusivo estuche pensado para proteger y conservar frío el champagne, que recrea el ciclo vital de las anémonas, emblema de la Maison. Se presenta como un estuche-pétalo de líneas orgánicas, cuya cubierta se abre al presionar el sello con las iniciales de la Maison, descubriendo en su interior una botella de Perrier-Jouët. El estuche está diseñado en blanco mate de tacto suave combinando el efecto satinado, verde para Grand Brut y rosa para Blason Rosé. Sin duda, un complemento de servicio que integra estética y funcionalidad.

Contacto: www.perrier-jouet.com/es-es/

Nueva cubitera de cuidado diseño y líneas sofisticadas



Empresa: Exportcave
Ubicación en Gourmets: stand 4H09

Marea es el nuevo producto diseñado por Exportcave, una nueva cubitera de líneas sofisticadas con soporte que con este complemento resulta un artículo perfecto para el servicio en mesa. Este artículo de dos piezas está compuesto de cubitera y soporte que se puede utilizar conjuntamente o por separado (ambas piezas se venden de forma separada).

El conjunto Marea es un producto revolucionario que cuenta con un cuidado diseño, numerosos son los soportes para cubiteras que hay en el mercado, pero ninguno posee esta estética tan práctica, cómoda, adaptable y personalizable.

Esta cubitera puede utilizarse individualmente o junto con el soporte, lo que permite liberar el espacio en la mesa o colocarla en barra, ya que su soporte es apropiado para grosos de hasta 9 cm. La cubitera Marea puede ser fabricada en diferentes colores y permite ser personalizada con variedad de técnicas para plasmar la imagen que se desee.

Exportcave es una empresa dedicada a la comercialización y diseño de productos de calidad para el sector de las bebidas, hostelería, restauración y catering. Su especialización inicial en el sector del vino ha ido abriéndose a otras áreas paralelas, proponiendo soluciones e ideas a otras empresas de la rama hostelera.

Contacto: www.exportcave.com

Packaging para vino



Empresa: Artesanía Parras
Ubicación en Gourmets: stand 4A21

La compañía familiar Artesanía Parras presenta en el Salón su amplia variedad de productos de regalo, decoración, packaging y regalo de empresa y promocional. Con 75 años de experiencia, esta compañía fabrica, importa y exporta una amplia gama de artículos, entre los que destacan sus estuches y botelleros para vino.

Es el caso del botellero en polipiel de color beige, que está fabricado en doulite y recubierto con polipiel y con costuras de hilo del mismo color. Una forma de presentar o regalar un vino de manera especial.

También cuenta con el estuche / caja beige de 37x26 x 13 cm fabricado en doulite y recubierto con polipiel con costuras, que resulta el complemento perfecto para el estuchado de 3 botellas. Otro de sus estuches set de vinos sirve para albergar dos botellas. Está realizado en madera color cerezo (36x21 y 11,5cm de altura) y contiene sacacorchos, lamegotas y cortacápsulas. Un accesorio elegante que además permite la guarda de una colección de corchos de hasta 24 unidades. Así cumple con la función de poder utilizarse como coleccionable de corchos de las botellas abiertas en momentos importantes e inolvidables o de botellas especiales.

Contacto: www.artesaniaparras.com

Máquinas innovadoras para el servicio del vino por copas



Empresa: Exportcave
Ubicación en Gourmets: stand 4H09

Vinos por copas sin perder la calidad: esa es la propuesta de las nuevas máquinas Winefit, incorporadas en el catálogo de Exportcave, importador exclusivo para España. Esta máquina de fabricación italiana conserva, dispensa y dosifica el vino garantizando una calidad constante. Tiene un diseño compacto y mantiene el vino en perfecta conservación una vez abierta la botella, ya que 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, pues el gas argón introducido en ellas mantiene el vino intacto, con toda su calidad inicial, por lo menos durante 5 semanas desde su apertura. Los tapones especiales tienen un cierre patentado que se adapta a botellas de vino de hasta 1,5 litros. Junto a ellos, la marca ofrece un decantador que permite oxigenar el vino copa a copa mientras se vierte. Este sistema abarata también los costes, ya que con una sola máquina se pueden mantener todas las botellas deseadas, adquiriendo sólo el número de tapones necesarios a un precio accesible. Además, a diferencia de otros productos similares, no necesita instalación especial. Hay dos modelos de máquinas: Winefit Cubo (arriba) y Winefit One (abajo).

Contacto: www.exportcave.com

Campo Viejo Ecológico, un rioja comprometido con su entorno



Empresa: Campo Viejo

Ubicación en Gourmets: stand 6D02

El compromiso con el medio ambiente de Campo Viejo ha dado como resultado este innovador vino respetuoso con el entorno natural que le rodea. Campo Viejo Ecológico es fruto del trabajo que la marca ha ido cosechando desde la creación de su nueva bodega en el año 2001. La etiqueta de este nuevo lanzamiento está inspirada en las más de 50 especies de mariposas que habitan la finca que rodea la bodega, las cuales se utilizan como bioindicadores que muestran la buena salud del entorno. Ellas son la imagen de este nuevo vino, un tinto joven de Rioja con carácter colorista y expresivo, muy aromático y con notas florales.

Campo Viejo Ecológico se reconoce por su precioso color rojo cereza, profundo, brillante, vivaz. La nariz se inunda de fruta roja como las cerezas, ciruelas, moras donde también tienen presencia las fresas y las frambuesas y ligeras notas de hierbas aromáticas que la hacen más refrescante. En boca es suave, se desliza mientras inunda con la fruta. El final es largo y recuerda las sensaciones vividas mientras se tenía el vino en la boca. A su temperatura, unos 15°C, nos resultará alegre y refrescante.

Con este lanzamiento, Bodegas Campo Viejo da un paso más en su compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad, el cual constituye uno de los pilares fundamentales de su Política de Responsabilidad Social.

Contacto: www.campoviejo.es

Un vino intenso de tinta de toro: Cyan Crianza



Empresa: Bodega Cyan (Grupo Matarromera)

Ubicación en Gourmets: stand 4F23/ 52 (marca de calidad de Castilla y León Tierra de Sabor)

El vino tinto Cyan Crianza está elaborado con uvas seleccionadas de Tinta de Toro provenientes de viñedos de entre 30 y 60 años. Este producto de Bodega Cyan perteneciente al Grupo Matarromera con Denominación de Origen Toro ha permanecido en barricas de roble francés y americano 14 meses y 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.

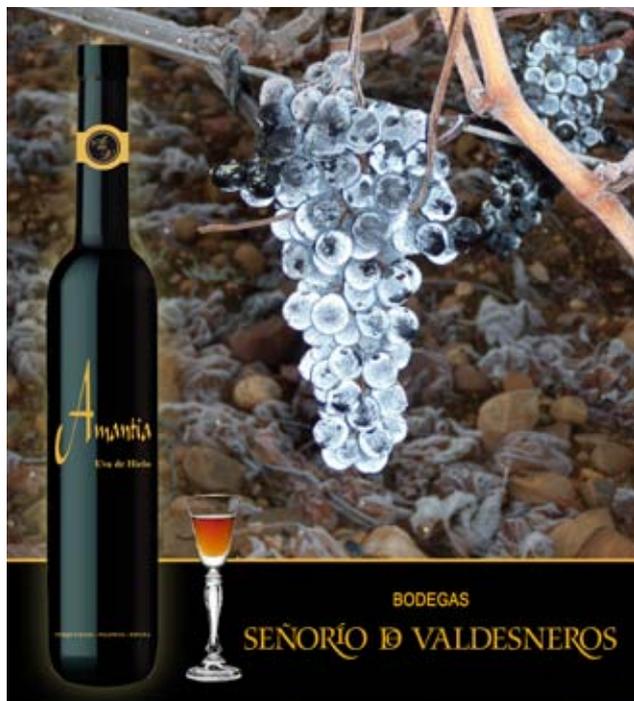
Las uvas proceden del viñedo Pago de Valdefinjas de 39 Ha. con suelos pobres, arenosos con arcilla en profundidad.

Nota de cata:

Color negro picota, bien cubierto. En nariz es muy intenso, con aromas de fruta negra en confitura, especias, regaliz, torrefactos y marcadas notas mentoladas. En boca es muy concentrado, potente, cálido, amplio con taninos muy maduros y redondos, fruta negra y ligeros matices balsámicos y mentolados. Largo final muy marcado de fruta negra y tonos balsámicos.

Contacto: www.bodegacyan.es

Vino de uva de hielo Amantia



Empresa: Bodega Señorío de Valdesneros
Ubicación en Gourmets: stand 4F23 -1 (marca de calidad de Castilla y León Tierra de Sabor)

Amantia "Uva de Hielo" es un vino de uva sobremadurada fruto de una vendimia tardía, cuya única variedad es la Tempranillo. Se deja sobremadurar la uva en el viñedo hasta las primeras heladas del invierno. Durante este tiempo el grano se hiela, el agua se expande y rompe la cascarrilla de uva. Al perder así más agua se produce de modo natural una mayor concentración de azúcar. La nueva añada del 2012 viene con la etiqueta serigrafiada en micras de pan de oro.

En el proceso de elaboración se produce un aumento en la concentración de sabores, aromas, azúcares y acidez, obteniendo así este característico vino naturalmente dulce. Se envejece cuatro meses en barricas de roble americano y se afina en botella. De color rojo con reflejos ambarinos, tiene aromas a frutas pasificadas, miel y confitura. En boca es dulce natural con una acidez fresca. Resulta excelente para acompañar aperitivos y postres o degustar solo.

Dadas las características singulares de este vino de uva de hielo y su producción limitada, se comercializa prioritariamente a restaurantes y hoteles españoles de alto nivel, reservándose una partida para el Estado de California donde existe pasión por este producto.

Contacto: www.bodegasvaldesneros.com

Mmadre, un crianza soñado e imaginado



Empresa: Bodegas Ausín
Ubicación en Gourmets: stand 2B10-2 (Diputación de Avila)

Mmadre es un tinto crianza que desde Bodegas Ausín definen como el "vino que aquel día imaginamos y soñamos". Hecho con las variedades Garnacha (50%) y Syrah (50%). El rendimiento del viñedo es de 2.000 Kg./ha y sus suelos son pobres, arenosos y graníticos. Tiene una crianza de doce meses en barricas de roble francés y una graduación de 14,50% vol.

Nota de cata

Color rojo cereza muy intenso con ribetes violáceos.

En nariz resaltan la fruta roja y negra, notas minerales propias del suelo donde se encuentran los viñedos y la madera en un segundo plano permitiendo que las variedades sean reconocibles. Aparecen notas a pimienta y a clavo.

En boca es sabroso y estructurado. Largo, persistente y muy elegante.

Bodegas Ausín también lleva al Salón de Gourmets otros dos vinos: Julia y Fácil. Julia es un vino rosado al que "hemos llegado extrayendo la lágrima de Mmadre", indica la bodega y Fácil es un blanco con madera que se elabora con las variedades Albillo Real (80%) y Moscatel (20%) de Grano Menudo y que se cría cuatro meses en barricas de roble francés.

Contacto: www.bodegasausin.com

Valdaya Joven 2013, con personalidad y fácil de beber



Empresa: Bodegas Valdaya

Ubicación en Gourmets: stand 2B05 (Burgos Alimenta)

Valdaya Joven 2013 se trata del nuevo y primer vino joven que realiza Bodegas Valdaya y que por tanto presenta por primera vez en el Salón de Gourmets.

De uva Tempranillo 100%, procede de viñedos de entre 5 y 12 años de edad con suelos arenosos y arcillosos que tienen un rendimiento de 5.000 Kg./ha.

La vendimia es de tipo manual con selección previa de racimos en el viñedo.

Se envejece cuatro meses en tanque sobre sus propias lías.

Bodegas Valdaya indica que su producción es de 20.000 botellas al año.

Como los otros vinos que elabora la firma burgalesa su D.O. es Ribera del Duero.

Nota de cata

Es un vino con colores intensos, predominando los malvas y rubíes.

Además, destaca por sus aromas afrutados, su frescura y volumen en boca, lo que hacen de él un vino con personalidad, agradable y fácil de beber.

Contacto: www.valdaya.com

Un coupage estructurado y equilibrado: Los frontones 2009



Empresa: Bodegas Excelencia

Ubicación en Gourmets: stand 6B02 ("Sabor a Málaga")

Bodegas Excelencia para elaborar Los frontones 2009 comienza con una selección de uvas de su propio viñedo, cuyos suelos arenosos-arcillosos con subsuelo calcáreo, "aportan elegancia y longevidad". Este vino es un coupage de Syrah (32,70%), Cabernet Franc (27,32%), Cabernet Sauvignon (21,68%) y Tempranillo (18,30%). Con el objetivo de "obtener la mejor calidad de nuestros vinos", Bodegas Excelencia explica que realiza la vendimia, fermentación y crianza por separado, "siendo el final de la crianza en barrica, el momento para decidir qué coupage o ensamblaje escoger, bajo la supervisión y control de nuestro enólogo Juan Manuel Vetas". La vendimia se lleva a cabo de forma manual en cajas de 15 Kg., con doble selección de racimos por personal experimentado. Después de la fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, se traspasa a barricas nuevas de roble francés de diferentes granos y tostados, que proporcionará mayor complejidad. En el caso de la añada 2009 ha tenido una duración de 12 meses y otros 12 meses mínimo en botella para su reposo, redondez y finura, dando tiempo al vino para desarrollarse plenamente. De intenso color rojo cereza, con aromas de frutos rojos, minerales, especias dulces, chocolate y elegantes tostados; en boca presenta sabores limpios, es estructurado y equilibrado, terminando con unos taninos dulces y gran persistencia.

Contacto: www.bodegasexcelencia.com

Ysios Reserva, con la identidad de Rioja por bandera



Empresa: Bodegas Ysios

Ubicación en Gourmets: stand 6B20-5

De Ysios Reserva el enólogo de Bodegas Ysios, Luis Zudaire, dice que "mi objetivo es elaborar vinos que expresen claramente la identidad de Rioja y que incorporen las nuevas tendencias enológicas, equilibrio entre fruta y tostados, gran estructura y volumen". Elaborado con uvas 100% Tempranillo su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada sobre 28° - 30° y una maceración con los hollejos entre 25 y 30 días.

La crianza en roble nuevo en 50% y predomina el roble francés 65% sobre el resto de americano y húngaro.

Su potencial de guarda es superior a los 10 años.

Cata

Atractivo color rojo cereza. En aromas se presenta intenso y elegante, con predominio de frutas negras y un complejo y bien integrado fondo de finos torrefactos. En boca es potente y concentrado, con un final suave y persistente.

Maridaje

Es un buen tinto para pescados grasos y por supuesto para caza o carnes.

Contacto: www.ysios.com

Ariyanas, unos vinos aromáticos, complejos y originales



Empresa: Bodegas Bentomiz

Ubicación en Gourmets: stand 6B02-13

Bodegas Bentomiz se define como una "pequeña bodega" con capacidad de 100.000 botellas. Produce los vinos Ariyanas, vinos de autor: tres dulces, tres secos, hechos con uvas de honda raigambre axarquica como la Moscatel de Alejandría o la tinta Romé. Han cosechado múltiples premios y comentarios y se sirven en restaurantes de alta categoría como El Celler de Can Roca.

Los Vinos Ariyanas respetan los aromas frutales, y realizan los matices minerales del suelo, lo que los hace elegantes, complejos y originales. Están en la carta de 27 restaurantes con estrellas Michelin de España, Gran Bretaña, Holanda, Bélgica, Polonia y Alemania. Entre ellos El Celler de Can Roca, Arzak y el restaurante Gordon Ramsay. El nombre de "Ariyanas" tiene su origen en una aldea morisca ubicada al lado del viñedo de Bodegas Bentomiz antes de la Reconquista. La palabra procede del árabe que significa "aromático, oloroso" como las hierbas y flores que brotan en las colinas que rodean la bodega y el aroma de sus vinos. En 2013 Ariyanas Terruño Pizarroso obtuvo el premio Sabor a Málaga, a mejor Moscatel y el Naturalmente Dulce fue elegido mejor vino dulce de España por Sobremesa.

La bodega además está comprometida con actividades de enoturismo y organiza excursiones y catas con tapas maridadas, previa reserva.

Contacto: www.bodegasbentomiz.com

Viña Rufina Reserva 2006: atractivo y equilibrado



Empresa: Bodegas Santa Rufina
Ubicación en Gourmets: stand 4F23-CR14

Viña Rufina Reserva 2006 D.O. Cigales procede de uva seleccionada 100% tempranillo que se recoge de forma manual con posterior selección. Se elabora mediante fermentación en depósito de acero inoxidable con temperaturas controladas y tiene una permanencia en barrica de 24 meses.

Notas de cata

Fase Visual: Vestido rojo cereza picota granate cubierto con destellos teja.

Fase Olfativa: Nariz potente, expresiva y muy intensa. Presenta notas de frutas rojas y negras muy maduras, incluso mermeladas. Toques balsámicos, avainillados, suaves tostados, chocolate, cueros, fondos anisados y notas florales de violetas.

Fase Gustativa: En boca muestra cierta densidad, los taninos aparecen firmes, dulces y bastante carnosos. Es goloso, amplio, y cremoso.

Buena acidez poco marcada y notable longitud.

Persistente con buena estructura, atractivo y equilibrado. Fácil de beber.

Este vino ha sido galardonado con una medalla de plata en los premios AWC Vienna 2012

Contacto: www.bodegassantarufina.com

Crianza Selección 2008, un tinto elegante y aterciopelado



Empresa: Bodega Señorío de Valdesneros
Ubicación en Gourmets: stand 4F23 -1 (marca de calidad de Castilla y León "Tierra de Sabor")

El nuevo Crianza Selección 2008 de Señorío de Valdesneros es de reciente aparición en el mercado (diciembre de 2013). Por él esta bodega familiar de Torquemada – Palencia – Castilla y León ha recibido el Premio Zarcillo 2013 en Valladolid.

Este reconocimiento se une a los palmares recibidos en Estados Unidos en el año 2011 y otros anteriores, que están ayudando a la bodega en las exportaciones hacia nuevos mercados de Canadá y Estados Unidos.

Elaborado con uva tempranillo recogida manualmente mediante selección de racimos y segunda selección en bodega tiene una crianza de dieciocho meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Rojo rubí con tonos yodados.

En nariz muestra aromas muy expresivos de fruta y compota, con notas minerales y predominio de tostados.

En boca es elegante con un tanino redondo, final sabroso y aterciopelado.

Contacto: www.bodegasvaldesneros.com

Potencia y viveza, las señas de identidad de Carabal Cávea 2008



Empresa: Bodega Carabal
Ubicación en Gourmets: stand 4E40

Cávea, un vino potente pero con mucha viveza. De color rojo cereza con algún reflejo rubí y capa media-alta, destaca por su complejo aroma, donde se conjugan perfectamente las notas minerales de su tierra, la fruta roja y negra y los tostados de barricas nuevas. En boca entra discreto, pero se hace grande en el paso, destacando su complejidad y elegancia.

Está ya pulido, aunque aún mejorará redondeándose con el paso por botella.

Este vino tinto de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana cuenta con una crianza de 10-12 meses en barrica de roble francés y está ensamblado con las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano.

La imagen de este vino simboliza la cultura extremeña. La etiqueta está inspirada en el plano del anfiteatro romano de Mérida, y su nombre «Cávea» proviene del latín y significa «graderío». Se presenta en cajas de 6 o 12 botellas de 75 cl.

Carabal Cávea 2008 ha recibido el premio CINVE de Plata 2013, la Espiga de Oro en los Premios Espiga 2013 y en el Concurso Tapón de Corcho 2013, el premio Bacchus de Plata 2013 y el premio CINVE de Oro 2012.

Contacto: www.carabal.es

7 Varietales, un vino complejo y de producción limitada



Empresa: Bodegas Dominio de Berzal (Vinplus)
Ubicación en Gourmets: stand 4A06

De producción limitada, las 1.000 botellas anuales de este vino contienen una mezcla, en el mismo porcentaje, de variedades tan diversas como Maturana, Graciano, Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Pietro Picudo. Todas ellas provienen de la parcela experimental situada de Bodegas Dominio de Berzal. Su crianza de 17 meses en roble francés nuevo de grano extrafino propicia que sea un vino complejo y, ante todo, diferente a los vinos convencionales, explican desde la bodega.

Ficha de Cata

Color: Rojo vivo con tonos violáceos y capa alta.

Nariz: Sin mover la copa ya se capta la intensidad aromática de frutos negros como ciruela. Al agitar la copa aumenta la intensidad aromática produciendo tonos salados, especiados y torrefactos de maderas finas.

Boca: En el ataque el vino se presenta con expresividad, ligereza y potencia con frutas maduras. El paso de boca suave, sedoso, bien equilibrado con taninos maduros y elegantes, y torrefactos finos. El retrogusto es largo marcado por matices salados.

Bodegas Dominio de Berzal lo recomienda para acompañar carne guisada y a la brasa, caza mayor, chocolate amargo, embutidos, quesos, etc

Contacto: www.dominioberzal.com

Tagus 2012, 100% Cabernet Franc



Empresa: Bodegas Excelencia

Ubicación en Gourmets: stand 6B02 ("Sabor a Málaga")

Una selección de las mejores uvas de la variedad Cabernet Franc del viñedo propio de Bodegas Excelencia es la base para elaborar Tagus 2012. Los suelos arenosos-arcillosos con subsuelo calcáreo aportan elegancia y longevidad a este vino tinto elaborado con 100% Cabernet Franc. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 15 Kg. siguiendo la política de calidad de la firma realizando doble selección de racimos siempre bajo la supervisión de su enólogo. Tras terminar las fermentaciones el vino es traspasado a barricas de roble francés por un periodo corto de tiempo, acto seguido se estabiliza, se filtra y se embotella, para su posterior traslado a la sala de reposo donde terminará de redondearse.

Nota de cata

Color cereza, ribete violáceo. Aroma expresivo, limpio de capa alta, frambuesa madura, floral con sutiles tostados y algo de bollería. En boca es amplio, sabroso, frutal, vuelve a salir la frambuesa junto con cassis, fresco terminando con una buena acidez y persistencia.

Sobre su maridaje Bodegas Excelencia lo considera ideal para comidas más grasas, es un vino muy fresco y frutal, que acompañará a la perfección con carnes, pasta, ensaladas, arroces y embutidos

Contacto: www.bodegasexcelencia.com

Vigoroso, fresco y sedoso, así es Argum Vino de Autor



Empresa: Viñedos y Bodegas El Castillo

Ubicación en Gourmets: stand 4B12

Viñedos y Bodegas El Castillo lo define como un "vino de máxima expresión, elaborado con variedades seleccionadas".

Nota de cata:

Color rojo rubí, manifestando notas teja en el borde de la copa. Capa media alta, limpio y muy brillante.

Aroma intenso, fragante, complejo, percibiéndose frutas rojas maduras, balsámicos, vainilla y ligeros matices de trufa.

En boca es vigoroso, fresco, sedoso, con buena presencia; de taninos maduros, desarrollando un gran equilibrio y complejidad de sabores, perfectamente integrados con toques balsámicos y cafés.

De largo retrogusto, se encuentran recuerdos especiados y cacao.

Viñedos y Bodegas El Castillo lo recomienda para platos como carnes rojas, asados, estofados y todo tipo de caza; quesos bien curados, azules y foie.

Contacto: www.bodegaselcastillo.com

Un vino redondo, sabroso y equilibrado: Campo Viejo Reserva



Empresa: Campo Viejo

Ubicación en Gourmets: stand 6D02

Campo Viejo Reserva se elabora con uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo. A partir de viñedos seleccionados, y tras una elaboración a temperatura controlada, este vino reposa durante 2 años en barrica de roble y 1 año más en botella hasta completar su crianza. Elena Adell, Enóloga de Campo Viejo, explica que "la parcelación de nuestros viñedos me da la oportunidad de seleccionar la uva que se asigna a este Reserva en función del potencial que va demostrando en las sucesivas etapas. El resultado es un vino redondo, sabroso y equilibrado".

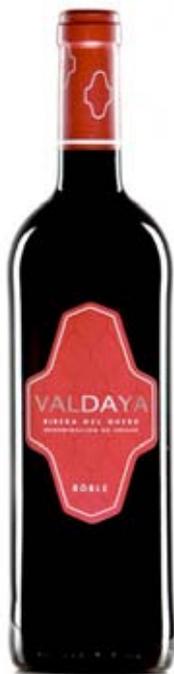
Cata

Color rubí con ribetes dorados, brillante y profundo. Nariz compleja. Existe un buen equilibrio entre su fruta, cereza, ciruela negra, moras ya maduras y los matices cedidos por la madera durante su crianza, clavo, pimienta, vainilla y coco. Esa nariz se ve enriquecida por los aromas que se producen durante su estancia en botella. En boca es suave, equilibrado, elegante y pleno con un final prolongado.

Sobre su maridaje Campo Viejo concluye que está delicioso con carnes rojas, caza, asados, quesos curados...

Contacto: www.campoviejo.es

Valdaya Roble 2013, intenso, potente y con un buen final



Empresa: Bodegas Valdaya

Ubicación en Gourmets: stand 2B05 (Burgos Alimenta)

Valdaya Roble 2013 de uva 100% Tempranillo procede de viñedos variados de entre 5 y 12 años de conducción en vaso y espaldera, cuyos rendimientos son 5000 Kg./ha y de suelos francos y laderas arcillosas.

La vendimia es manual con selección previa del viñedo. Para su elaboración se envejece entre 4 y 6 meses en barricas de roble francés, húngaro y americano.

Su graduación alcohólica es de 13,5°.

Degustación

Vista: color guinda picota, vivaz, intenso y brillante

En nariz: Aromas intensos, predominando la fruta negra bien madura, como frutos silvestres, recuerdos de fresón maduro y grosella, con fondo de hoja de tabaco y notas ahumadas

En boca: la entrada es golosa, aunque mantiene su frescura en boca. Sabroso, potente y con un buen final. Gran agrado

Bodegas Valdaya también llevará al Salón de Gourmets su Crianza 2007 y Vendimia Seleccionada 2007.

Contacto: www.valdaya.com

Pleno e intenso en boca: Iugiter 2008



Empresa: La Conreria D'Scala Dei (Vinplus)
Ubicación en Gourmets: stand 4A06

Iugiter 2008 de La Conreria D'Scala Dei se realiza con las siguientes variedades: 49% Garnacha Negra, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cariñena y 10% Syrah. Todas pertenecen a sus fincas de más de 15 años de edad, situadas en Scala Dei La Morera del Montsant, Poboleda y la Vilella Alta. Para su elaboración se realiza una maceración-fermentación durante 28 días a temperatura controlada (24-30°). Luego se cría en barricas de roble francés durante 12 meses y en botella durante otros 12 meses.

Cata

Color cereza de intensa capa, aroma de frutos rojos maduros, y presencia de ligeros tostados (toffee), notas de vainilla y un punto mineral. Pleno e intenso en la boca.

El momento óptimo para su consumo son los próximos seis años.

El vino está sin filtrar y debido a su concentración puede producir precipitados.

Contacto: www.vinslaconreria.com

Ysios Edición Limitada, un vino suave, denso y concentrado



Empresa: Bodegas Ysios
Ubicación en Gourmets: stand 6B20-5

De uva 100% Tempranillo este vino se fermenta en depósitos de madera a temperatura controlada y se macera con los hollejos de 26 días buscando extraer el máximo potencial polifenólico de la uva. Su crianza se realiza en roble nuevo en 75%, predomina el roble francés 90% sobre el resto de roble húngaro. Tiene un potencial de guarda superior a los 15 años.

"En nuestro afán por alcanzar los máximos estándares de excelencia, en Bodegas Ysios iniciamos hace cuatro años una importante evolución cualitativa de nuestros vinos basada en la artesanía sobre el terreno y el uso de maderas muy seleccionadas", explica Luis Zudaire, enólogo de Bodegas Ysios.

Cata

Intenso color rojo rubí. Muy expresivo en aromas, combinando el carácter afrutado tipo frambuesa y grosella, con un elegante torrefacto y carácter mineral.

En boca se presenta suave y sedoso, a la vez que denso y concentrado, con un agradable y persistente postgusto.

Debido a su concentración es un vino que se recomienda para platos potentes, maridando especialmente bien con platos de cocina tradicional, carnes rojas, asados, caza de pelo y pluma.

Contacto: www.ysios.com

Valnuevo Selección, un Tinta de Toro carnosos y sabrosos



Empresa: Tardencuba Bodegas y Viñedos (Vinplus)
Ubicación en Gourmets: stand 4A06

Tinta de toro 100% es la variedad que se emplea para el vino Valnuevo Selección, cuya vendimia es manual con selección en cinta manual. En la elaboración se lleva a cabo un estrujado manual también y se fermenta en barricas de 500 l a 24°C. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de 225 l durante 2 meses. La barrica es de roble francés y el tiempo de crianza en barrica es de 18 meses y en botella otro tanto. Se embotella en una botella Borgoña elegante y oscura. El corcho natural d.49 es de calidad extra. El embotellado se realiza de manera manual. Este vino ha obtenido 93 puntos Parker.

Cata
Colores aún amoratados con rojos cerezas intensas. En nariz, frutas del bosque maduras ensambladas con torrefactos y minerales. En boca es sensible y agradables inundando los sentidos de sensaciones táctiles muy expresivas. Carnoso y muy sabroso.

Contacto: www.tardencuba.com

Dominio de Berzal Crianza, fruto de una viticultura controlada



Empresa: Bodegas Dominio de Berzal (Vinplus)
Ubicación en Gourmets: stand 4A06

Dominio de Berzal Crianza es "uno de los crianzas de Rioja más valorados, añada tras añada, por las Guías y críticos más influyentes de nuestro país", explican desde Bodegas Dominio de Berzal. La uva (95% Tempranillo y 5% Graciano) procede de diversos viñedos con una edad superior a 40 años y una viticultura altamente controlada y selectiva para conseguir que el fruto sea de máxima calidad. La crianza del vino en robles seleccionados americanos y franceses nuevos y seminuevos confieren a este crianza una calidad excepcional. La vendimia se realiza de forma manual, luego se efectúa el despallado. Tras 12 días de fermentación alcohólica con temperaturas no superiores a 30° C, después se procede a la fermentación maloláctica en depósito inox. La crianza es de 12 meses en barrica de roble americano (60%) y barrica de roble francés (40%) De color rojo cereza intensa con capa alta sin evolución en el borde. En nariz sin mover la copa se aprecian matices de frutos negros (ciruelas) maduros entremezclados con unos torrefactos finos y elegantes. Al agitarla sobresalen aromas minerales y bayas silvestres, bien mezclados con notas de vainilla y cedro. En el ataque el vino es cálido, dulce y envolvente, el paso de boca está marcado por sabores a bayas rojas y negras maduras, bien conjuntado con taninos maduros y elegantes. El retrogusto es largo y amable debido a su buena acidez.

Contacto: www.dominioberzal.com

Argum Syrah, con tanino dulce manifiesta la fruta bien integrada



Empresa: Viñedos y Bodegas El Castillo
Ubicación en Gourmets: stand 4B12

Argum Syrah elaborado por completo con esta variedad cuenta con una crianza de tres meses en barrica bordelesa de roble francés y americano y tres meses en botella antes de su salida al mercado.

Nota de Cata:

Color: Rojo rubí intenso, de capa media alta. Reflejos violáceos y ligeras irisaciones moradas; limpio y muy brillante.

Aroma: frutos rojos y fruta fresca, con sutiles recuerdos a vainillas; de buena intensidad, bien ensamblado.

En boca: con tanino dulce, fresco, de cuerpo medio y suave, equilibrado, manifestándose la fruta bien integrada. Largo y de retrogusto persistente.

Viñedos y Bodegas El Castillo recomienda su maridaje con embutidos, arroces, pastas, legumbres, carnes blancas y rojas asadas o a la plancha y guisos no muy condimentados. La temperatura de servicio recomendada es de 14-16°C. Se presenta en botella de 75 cl.

Contacto: www.bodegaselcastillo.com

Carabal Rasgo 2009, el vino que representa a su tierra y región



Empresa: Bodega Carabal
Ubicación en Gourmets: stand 4E40

Este vino tinto de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana tiene una crianza de 3-5 meses en barrica de roble francés y está ensamblado con las variedades Tempranillo y Syrah.

En este vino, tanto la etiqueta como su nombre, representan los «krasgos» de la tierra y belleza natural de su región, Extremadura.

Cata

Rasgo es un vino de vivos e intensos colores rojos y amarrotados, como corresponde a su juventud, y de alta capa.

Destacan los aromas primarios, de frutos rojos, bayas y frutillos de bosque, sobre unos ligeros recuerdos de maderas limpias que obtiene a su breve paso por barrica.

En boca es muy sabroso y carnoso, pero amable, dejando un intenso y rico recuerdo final.

Premios

Carabal Rasgo 2009 ha obtenido el segundo puesto en la Categoría de Tinto con menos de nueve meses de crianza en el concurso Los Mejores Vinos de España de La Nariz de Oro 2013. También ha sido reconocido con la Gran Espiga de Oro y la Espiga de Oro en los Premios Espiga de Oro 2013 y con la Medalla de Plata en los Premios Zarcillo 2013.

Contacto: www.carabal.es

Elegante y con gran cuerpo, Aura Verdejo



Empresa: Bodegas Aura

Ubicación en Gourmets: stand 6D02

Elaborado con uvas Verdejo, para este vino se reservan las parcelas con mayor potencial, en las que se hace un seguimiento exhaustivo de todo su ciclo vegetativo con el objetivo de lograr el mayor equilibrio, y poder extraer y expresar la bondad de la variedad. La uva se recoge de noche y en pequeños remolques para que llegue en perfectas condiciones a la bodega. Antes del prensado se hace una maceración pelicular a baja temperatura para conseguir extraer del hollejo todas las características aromáticas de la Verdejo. Después de la fermentación se hace una crianza sobre lías finas en depósito para ganar en complejidad y volumen en boca. Parte del coupage, vendimiado a mano y en cajas, es una selección especial de la mejor zona del viñedo. Una vez en la bodega, la uva se enfría progresivamente, para conservar y extraer las características aromáticas de la variedad. La combinación de estas dos formas de procesar la uva, la vendimia manual y nocturna, hace que el vino gane en frescura, amplitud y elegancia.

Nota de cata:

Amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante. Intensamente varietal con aromas a finas hierbas, pera, manzana verde. Amplio en boca, con buena acidez, elegante y persistente.

Contacto: www.bodegasaura.com

El Lebrero 2012, un blanco 100% Albillo, fermentado en barrica



Empresa: Bodegas Félix Callejo

Ubicación en Gourmets: stand 4F23-16

El Lebrero 2012 es el primer vino blanco de Bodegas Félix Callejo.

100% Albillo está fermentado 10 meses en barrica de roble francés.

La uva procede de viñedos de Félix Callejo con suelo franco-arcilloso y arenoso calcáreo. Su vendimia es manual en cajas con posterior selección de uva en doble mesa de selección.

Antes de proceder al prensado se mantiene una maceración en frío con las pieles. Una parte del mosto (60%) pasa a fermentar en barricas de roble francés, y el resto (40%) en depósito de acero inoxidable.

Tras la fermentación, el vino permanece diez meses más en barrica de roble francés junto con sus lías.

Ficha de cata:

Color amarillo pajizo con intensidad doradas, limpio y brillante. En nariz es intenso, fresco, fruta exótica, flores blancas, hierbas aromáticas, complejo, mineral, fondo especiado y balsámico. En boca es sabroso, equilibrado, buena acidez, expresivo, graso y carnoso con final de boca especiado y muy largo.

Contacto: www.bodegasfelixcallejo.com

Intenso, graso y mineral: Montespejo Cepas Viejas



Empresa: Tierras de Mollina

Ubicación en Gourmets: stand 6B02.

Montespejo Cepas Viejas procede de una pequeña parcela de viñas viejas Doradilla en el Cortijo San José de la Fuente en Mollina (Málaga), que en 1.960 fueron sembradas (2 hectáreas) por el agricultor Antonio Campaña Morón. Esas cepas de cultivo ecológico son el origen de éste vino blanco fermentado en barrica de roble francés con un tueste medio. Se vendimiaron en pequeñas cantidades con esmero y se mantuvo en su lías durante 8 meses realizando el batonnage para su perfecta integración. El resultado es un vino de color amarillo pajizo, floral, intenso, graso y mineral con un largo postgusto.

Notas de cata

De aspecto limpio, brillante y untuoso en copa, posee un color pajizo pálido, sin variación ni evolución acentuada.

En nariz es franco, complejo. Predominan recuerdos primarios frutales, principalmente de hueso, con una importante presencia de tropicales y gratos toques florales, en agitación presenta una amplia gama de terciarios en los que predomina la crema pastelera y coco.

El paso por boca es una sierpe de sensaciones, grasa, terciopelo, volumen,... Posee, además una marcada acidez y una intensa mineralidad que aportan un postgusto largo y calmado.

Contacto: www.tierrasdemollina.net

Ocnos 2012, fermentado en barricas nuevas de roble francés



Empresa: Bodegas Colonias de Galeón

Ubicación en Gourmets: stand 4G04

Bodegas Colonias de Galeón acude al Salón de Gourmets como co-expositor al pertenecer a Fasepan (Federación de Asociaciones de Empresas Licenciatarías de la Marca Parque Natural de Andalucía), una entidad sin ánimo de lucro que promociona, difunde y comercializa la Marca y sus productos y servicios certificados. Bodegas Colonias de Galeón se encuentra en Cazalla de la Sierra (Sevilla, Parque Natural Sierra Norte de Sevilla). Elabora dos vinos blancos, uno de ellos joven y fermentado en barrica de roble francés, un rosado, un tinto joven de maceración carbónica y varios tintos, algunos envejecidos en roble francés.

La bodega realiza los vinos con su propia uva y cada variedad por separado. Dispone de todos los elementos actuales necesarios para la obtención de vinos ecológicos de calidad. Los depósitos son de acero inoxidable con distintos volúmenes, no mayores de 5000 l. Se elaboran los vinos tintos con las uvas enteras sin despallillar, (maceración carbónica) y con uva despallillada entera.

El blanco Ocnos 2012 se fermentó en barricas nuevas de roble francés, hasta terminar la maloláctica, trasegándose con las lías finas para mantenerlo envejeciendo 10 meses. Tras la estancia en depósito, se embotelló en julio de 2013. De color amarillo paja limón, es brillante, untuoso. Intenso en aromas florales sobre un fondo de fruta tropical. En boca es corpóreo, glicérico, amplio y sedoso.

Contacto: www.coloniasdegaleon.com

A Solas, el primer Verdejo de la D.O. Cigales



Empresa: Bodegas Santa Rufina
Ubicación en Gourmets: stand 4F23-CR14

A Solas es el primer verdejo de la D.O. Cigales. Con un 12,9 % de alcohol para su elaboración únicamente se ha empleado la variedad verdejo.

El suelo de sus viñedos es calizo, arcilloso y cascajo con abundante piedra, lo que facilita el drenaje del agua y la edad media de los viñedos ronda entre 15 y 40 años.

Con una recolección de la uva manual, su proceso de elaboración es mediante maceración en frío. La fermentación se realiza a bajas temperaturas y la estabilización en frío.

La filtración se lleva a cabo mediante placas en el embotellado. Su producción es de 100.000 botellas (75 cl).

Notas de cata

Color oro blanco cristalino y brillante con destellos verdosos.

Elegancia en nariz con aromas de manzana verde reineta, albaricoque y fondo de piña.

En boca untuoso, con una fruta muy marcada, que a su paso por la retro nasal es muy persistente y equilibrado.

Bodegas Santa Rufina recomienda su maridaje con platos de arroz, marisco, pescado, quesos suaves y pastas.

Contacto: www.bodegassantarufina.com

Frescura y frutas identifican a Dominio de Berzal Blanco Joven



Empresa: Bodegas Dominio de Berzal (Vinplus)
Ubicación en Gourmets: stand 4A06

Dominio de Berzal Blanco Joven 2012 es un vino con alto contenido de frescura y frutuosidad.

Su fermentación alcohólica se desarrolla a temperaturas no superiores a 16° C, con el fin de preservar todos los "aromas primarios" de las uvas Viura y Malvasía, que recuerdan claramente a determinadas frutas, destacando la gama de cítricos y diversas variedades de manzana y pera.

De vendimia manual está hecho con las variedades: 90% Viura y 10% Malvasía. La fermentación alcohólica durante 20 días se lleva a cabo con temperaturas no superiores a 14°C.

Ficha de Cata

Color: Verde, brillante, y muy limpio.

Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices tropicales destacando melón, piña y un recuerdo a plátano. Al agitar la copa sobresale la frescura y empiezan a notarse matices cítricos.

Boca: El ataque está marcado por la frescura, el paso de boca es medio, se aprecia el buen equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, el retrogusto es largo concentrándose en las frutas tropicales mezclado con un toque de pera.

Se recomienda con aperitivos, cualquier tipo de pescado, mariscos suaves, arroces y carnes blancas.

Contacto: www.dominioberzal.com

Les Brugueros 2012, vino 100% de Garnacha Blanca



Empresa: La Conreria D'Scala Dei (Vinplus)
Ubicación en Gourmets: stand 4A06

Les Brugueros 2012 es un vino hecho con Garnacha Blanca exclusivamente de las fincas de La Conreria D'Scala Dei "Les Brugueros – La Creueta".

Se realiza por maceración pelicular a baja temperatura durante 72 horas.

La fermentación a 17º-18ºC se lleva cabo en depósitos de inoxidable. Después se conserva sobre lías finas en depósito durante 4 meses.

Nota de cata

Amarillo dorado con reflejos verdes, aroma intenso de frutas tropicales y albaricoque, algunas notas de hierbabuena a medida que se abre.

Vino glicérico que llena la boca.

La acidez esta muy bien equilibrada y tiene un largo post-gusto.

La Conreria D'Scala Dei recomienda consumirlo en los próximos dos años.

La bodega señala que este vino ha recibido la máxima puntuación otorgada a un vino blanco español por Robert Parker.

Contacto: www.vinslaconreria.com

Los adjetivos ligero y fresco definen a Tardencuba Verdejo



Empresa: Tardencuba Bodegas y Viñedos (Vinplus)
Ubicación en Gourmets: stand 4A06

Tardencuba Verdejo D.O. Rueda se hace con las variedades Verdejo y Viura (80% y 20% respectivamente).

Nota de cata

Rubí brillante con destellos luminosos. Cítricos frescos, melocotón y un toque de piña. En boca es ligero, fresco y persistente.

La mezcla de sensaciones al maridarlo con aceite de oliva untada en pan fresco es sensacional.

Es perfecto para acompañar a pescados crudos y ensaladas con marisco.

La bodega se sitúa en Venialbo (Zamora) y consta de 1000 metros cuadrados de edificación, dividida en tres partes, elaboración, crianza y embotellamiento. Dispone de un total de 200.000 litros de capacidad de fermentación y 300 barricas de roble francés y americano.

Elabora vinos de las denominaciones Toro, Rueda y Arribes del Duero.

La finca donde se encuentra tiene un total de 7 hectáreas de las que 3 están plantadas de viñedo. Además hay una zona destinada a las visitas, catas, degustaciones y cuenta con restaurante particular.

Contacto: www.tardencuba.com

Viña Rufina Rosado, un vino con carácter fructuoso



Empresa: Bodegas Santa Rufina
Ubicación en Gourmets: stand 4F23-CR14

Para hacer este rosado se usa 80% Tempranillo y 20% Verdejo y Albillo. El suelo de los viñedos es calizo, arcilloso y cascajo con abundante piedra, lo que facilita el drenaje del agua. Los viñedos tienen una edad media entre 15 y 30 años y la recolección de la uva se hace de forma manual con posterior selección.

En la elaboración de este rosado se emplea la maceración en frío, sangrado y vinificación. La temperatura media de fermentación es de 18°C. El tratamiento de estabilización usado es en frío y la filtración mediante placas y tierras en el embotellado.

Bodegas Santa Rufina considera que marida con pasta, pescados, quesos suaves y ensaladas.

Notas de cata

Fase visual: Color rosa fresa intenso, con destellos rubí. Vivo y brillante.

Fase olfativa: Nariz de buena intensidad aromática. Con volumen y complejidad. Toques de frutas rojas (grosellas, cerezas, fresas) y toques florales (rosas y violetas). Cítricos bien definidos.

Fase gustativa: En boca es atractivo, con buen ataque. Notable carácter fructuoso (fresa), excelente acidez. Buen recorrido, fresco y con armonía.

Contacto: www.bodegassantarufina.com

Rosado 2013 de Tempranillo 100%



Empresa: Bodega Señorío de Valdesneros
Ubicación en Gourmets: stand 4F23 -1 (marca de calidad de Castilla y León Tierra de Sabor)

El Rosado 2013 de Señorío de Valdesneros ha sido presentado a finales del pasado mes de enero en Madrid Fusión.

Allí cocineros de la altura de Martín Berasategui, Pepe Rodríguez, Gastón Acurio, el crítico Mikel Zeberio y periodistas especializados de la talla de Rafael Rincón (El trotamanteles), Eva Celada (Conmuchagula), Gerry Dawes de New York City, coincidieron con el editorial de enero-febrero de la revista Vinum que en las catas lo han catalogado dentro la Guía del Vino Cotidiano 2013-2014 en su "Cuadro de honor" en la segunda posición de los mejores de España.

Este vino hecho con Tempranillo 100% se elabora por medio de sangrado.

Tiene un grado alcohólico de 13,5% en volumen y la temperatura de servicio recomendada es de 8 a 10°C.

Notas de cata

De color rojo pálido con irisaciones azuladas, limpio, brillante.

Aromas frutales con notas de fresa.

En boca es amplio y untuoso, con un largo postgusto muy agradable.

Contacto: www.bodegasvaldesneros.com

Brut Grandin Grande Réserve Blanc de Noirs



Empresa: Grandin España

Ubicación en Gourmets: stand 2GAL-13

A la mezcla tradicional de Pinot Noir y Garnacha se le ha añadido un coupage de 3 uvas tintas más (Gamay, Cinsault y Carignan), todas seleccionadas de las zonas del Loira, Charentes y sudoeste de Francia.

Este 100% Blanc de Noirs se realiza mediante el método de la fermentación natural. La segunda fermentación en la botella se obtiene mediante el proceso de "método tradicional". Permanece en botellas por un período mínimo de doce meses.

Cata

Visual: cristalino y de color blanco, nacarado con una multitud de burbujas que suben de manera uniforme en el vidrio.

Nariz: aromático y sutil, fino y distinguido, con el apoyo de un toque de mantequilla y reveladores aromas discretos y suaves de frutas rojas.

Boca: redondo, cremoso. Este vino posee estructura y vinosidad, respaldados por un toque de frutos secos.

Se recomienda servirlo en frío a 6°C en copa alta y guardarlo como máximo un año para mantener toda la complejidad y la seducción del vino.

Contacto: www.boisset.fr

Un espumoso de Rías Baixas: O do avó Marcelo



Empresa: Habelas Hailas

Ubicación en Gourmets: stand 2B02

O do avó Marcelo es un vino espumoso blanco de Rías Baixas que se elabora por el método clásico. Tiene un período de fermentación en botella de nueve meses (desde el tiraje hasta el degüelle).

Para hacerlo se emplea la base de vino blanco que procede de la subzona del Condado: Albariño y Treixadura, que se acompañan de Loureira Blanca, Godello y Torrontés.

Ficha de cata

Es intenso y complejo, con estructura, equilibrio y frescura. Dominan los amarillos en fruta de hueso en sazón, no falta el laurel, clementina y dama de noche.

Estructurado y elegante.

En la web de Habelas Hailas lo definen como "un espumoso que no tiene nada que envidiarle a un verdadero champagne".

Y detallan que "uno de los secretos de su sabor –muy cercano al del champagne– está en la alta calidad del vino base, vendimiado en terrenos amparados por la D.O. Rías Baixas. Unos caldos con una acidez baja".

Contacto: www.habelashailaslicores.com

Marina Espumante, espumosos refrescantes a todo color



Empresa: Bodegas Bocopa
Ubicación en Gourmets: stand 2B13

Marina Espumante es una línea de espumosos de Bodegas Bocopa con cuatro tipos de vino a todo color.

El blanco Marina Espumante es el de menos graduación alcohólica (7º) y está elaborado con uva Moscatel de Alejandría 100%. Marina Espumante Rosado (10º) y Marina Espumante Red (tinto) (10º) están hechos con una selección de uvas 100% Monastrell. Marina Espumante Brut (10º) es un vino espumoso Brut diferente, de color 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 el resultado es un espumante diferente y refrescante.

Bodegas Bocopa recomienda el Marina Espumante de más baja graduación para consumir a cualquier hora, ya que su paladar refrescante le hace idóneo tanto con aperitivos como con comidas ligeras y postres. En cuanto al tinto, el rosado y el brut los considera idóneos para tomar en cualquier ocasión, copa de bienvenida o aperitivo y perfectos acompañantes de tapas, arroces, pescados, mariscos, carnes blancas, frutas, pastelería y sushi.

Existe además la versión mini (de 200 ml) del Marina Espumante y el Marina Espumante Rosado, un formato ideal para regalos de boda, empresas, obsequios y copa bienvenida.

Contacto: www.bocopa.com

Si te gusta este especial...



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




tecnovino

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

Vino Naranja Condado de Huelva, el único con Denominación de Origen en España



Empresa: C.R. DD.OO. Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva
Ubicación en Gourmets: stand 4F16

La última Denominación de Origen amparada por el Consejo Regulador Condado de Huelva es el Vino Naranja Condado de Huelva, el único Vino Naranja con Denominación de Origen en España. Este vino aromatizado denominado «Vino Naranja del Condado de Huelva», es la bebida obtenida exclusivamente a partir de vinos blancos con Denominación de Origen «Condado de Huelva» certificado por el Consejo Regulador, sometiéndolo a una aromatización con naranja natural, y a un proceso de envejecimiento. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado celebró con satisfacción la publicación en Boja (nº 70 /14 Julio 2011) de la Denominación de Origen andaluza "Vino Naranja del Condado de Huelva". Dicha publicación supone la elevación del Vino Naranja a su reconocimiento como vino aromatizado según reglamento (CE) 1601/91. Por muchas razones se reivindicaba esta nueva Denominación de Origen para el sector vitivinícola onubense, entre otras porque está otorgando muchos éxitos a muchas de nuestras bodegas (sin duda, es el vino más comercializado y exportado a Estados Unidos) pero, al no verse reconocido como vino con Denominación de Origen, sufría numerosas trabas para su comercialización.

Contacto: www.condadodehuelva.es

Licores artesanos de sabores tentadores



Empresa: Sabores Santa Clara
Ubicación en Gourmets: 4D05

La portuguesa Sabores Santa Clara recalca en Gourmets con los licores Botica.

Con una atractiva presentación "retro" traslada a aquellos tiempos en que a los licores se les atribuía propiedades terapéuticas y medicinales. Recuerda a las antiguas boticas o farmacias y a esas pociones milagrosas que curaban todo tipo de males y que tienen ahora su homenaje con el diseño de las botellas que Sabores Santa Clara ha querido para presentar sus licores Botica. La etiqueta tampoco se queda atrás en diseño y adopta una estética vintage muy al estilo del envase de formato retro que se ha escogido para guardar el licor.

Los licores además van numerados, como las antiguas fórmulas de farmacia.

El nº 5, por ejemplo, es un licor de mandarina y piñón en el que el sabor dulce y ácido de la mandarina contrasta con las notas cálidas del piñón; se recomienda degustarlo fresco o con hielo. El nº 9 es un licor de grosella con pequeñas bayas de grosellas que nadie se olvida en el fondo de la copa. Es fresco, muy afrutado y moderadamente dulce.

Otros licores igualmente tentadores son el de poleo, el de castaña asada, de manzana ácida de Esmolfe, de mermelada...

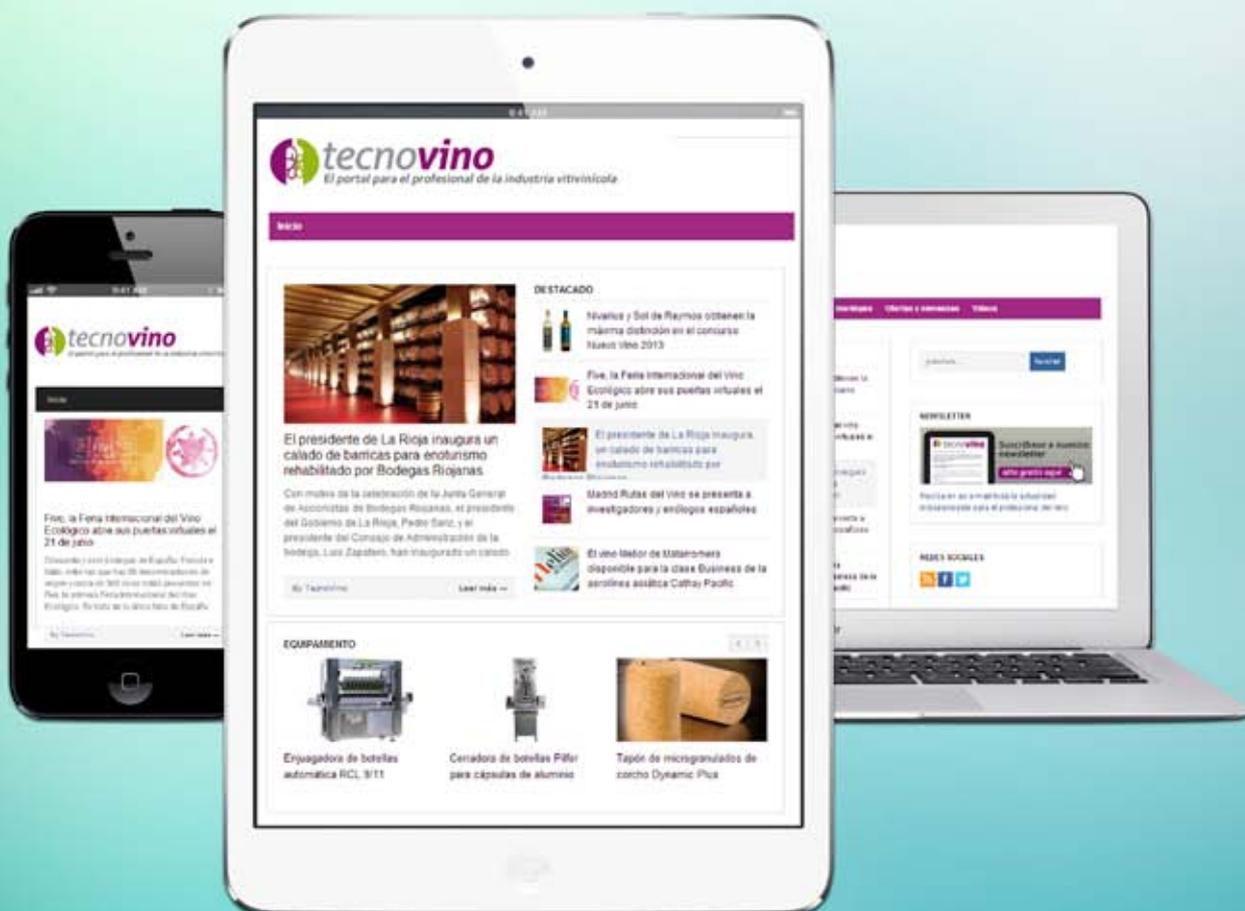
Contacto: www.saboressantaclara.com





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)