

[Ver notas de cata en Verema](#)

Men de Mencía 2009



Tipo: Tinto

Variedades: 100% Mencía

País/Región: España

D.O./Zona: D.O. Bierzo

Bodega: [Pago del Vicario](#)

Información de la bodega: La bodega tiene dimensión para elaborar mezcla donde se combina tradición y modernidad y un claro respeto a la tipicidad e identidad. El parque de barricas está compuesto por una parte de roble caucásico (húngaro) y un pequeño porcentaje de roble americano. En la bodega cuenta con dos bosques de especies autóctonas, el viñedo de Soto del Bierzo trata de cepas que cuentan entre 50 años las más jóvenes y 110 años las más antiguas. Mencía con Godello, Doña Blanca, Jerez y Malvasía. Su enóloga, Sandra García, Enóloga, y se trasladó al Bierzo en 2006 desde su Valencia natal y, desde entonces, se dedica a la elaboración de los vinos de Soto del Vicario: Go de Godello, Men de Mencía.

Volumen botella: 75 cl

Elaboración y crianza: Trabajar con una uva tan particular como la Mencía en este vino buscando siempre, que estas mismas, lleguen en cada botella. En la elaboración y crianza no enmascaren, sino que las potencien. Siempre se utiliza la fermentación y los volúmenes grandes de barricas. Está elaborado a partir de uvas que se fermentan durante 48 horas, que permite fermentar a temperaturas no superiores a 26º C durante la elaboración. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble con un porcentaje de americano.

Grado alcohólico: 13.5

Características organolépticas: Su color es rojo picota puro, brillante y con elegancia con protagonismo del color negro. Notas salinas de mojambo y una complejidad adicional. En boca tiene buen ataque, redondeado, en equilibrio.

Condiciones de consumo: Entre 16º y 18º C

Maridaje: Es un vino muy válido para acompañar todo tipo de quesos. PVP recomendado por bodega: 9,10 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

LAN D-12 2011



Tipo: Tinto

Variedades: LAN D-12 2011 es un vino de 100% Tempranillo.

País/Región: España

D.O./Zona: D.O.Ca Rioja

Bodega: [Bodegas LAN](#)

Información de la bodega: Bodegas LAN está ubicada en pleno corazón de la tradición vitivinícola, el nombre de LAN procede de las iniciales de la Denominación de Origen Rioja: Logroño (hoy La Rioja), Álava y Navarra, y los robles más adecuados como método para la obtención de vinos de Tempranillo la variedad protagonista en todos ellos. El nombre de este depósito número 12 albergaba aquellos vinos que sobresalían por su calidad, el nombre de este vino: D-12, que con la añada 2011 celebra su quinto aniversario.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: El vino LAN D-12 2011 está elaborado a partir de uvas de Bodegas LAN. Estas cepas tienen entre 18 y 20 años de edad y se encuentran situado en la localidad riojana de Laguardia. Además, a éstas se unen uvas de Haro, localidad de la Rioja Alta. Una vez vendimiadas y prensadas se someten a una extracción de color en acero inoxidable a una temperatura no superior a 20°C para así potenciar la extracción de color. Por su parte, la maloláctica se hizo sobre lías tan sólo una vez, mosto periódicamente y microxigenándolo para conseguir una estabilidad en boca mejor. Una vez hecho esto, LAN D-12 2011 recibió una crianza en barrica de roble americano de los Apalaches al 65%, y roble francés de los bosques de la región de Jura. La madera es de grano muy fino y se ha secado al natural en 36 meses.

Grado alcohólico: 13.5

Características organolépticas: Color cereza intenso con el ribete de fruta roja y el regaliz característico del Tempranillo con matices de especias. Boca amplia y carnosa, con buen equilibrio. Largo y persistente final con una pizca de pimienta negra.

Condiciones de consumo: Entre 16º y 18º C

Maridaje: Puede ir perfecto con carnes rojas y a la brasa, ahumados, etc. PVP recomendado por bodega: 12,80 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Rebels de Batea Blanc 2013



Tipo: Blanco

Variedades: 100% garnacha blanca

País/Región: España

D.O./Zona: D.O. Terra Alta

Bodega: [7 Magnífics](#)

Información de la bodega: Las nuevas generaciones de enófilos y aquellos que, además, sean fieles al territorio del que proceden. El objetivo es elaborar aquellos vinos que son fieles a los principios de la identidad: elaboración y viticultura tradicionales que expresan con nitidez el carácter propio de Catalunya. Desde hace más de 50 años, distintas generaciones de viticultores han superado duras condiciones de clima y suelo. Han conseguido ilusionar a hijos y nietos, han conseguido trabajar con un objetivo común. Hoy es un momento emocionante, hoy se puede creérselo. Hoy, cuando se habla de garnacha, se habla de Terra Alta.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: Rebels de Batea Blanco está elaborado a partir de uvas de Garnacha Blanca y abrevia su estancia en barricas para no pervertir la noble expresión de la variedad. La fermentación se realizó durante dos semanas en depósitos de acero inoxidable con agitación constante. El vino fermentó y recibió crianza en barrica durante 6 meses.

Grado alcohólico: 13

Características organolépticas: Vino con fruta blanca, fino y perfume de lavanda, encontrando también una ligera nota ahumada. Es un vino fresco, equilibrado y afrutado, donde predomina el albaricoque y el melocotón blanco.

Potencial de envejecimiento: En buenas condiciones de conservación.

Condiciones de consumo: Entre 6º y 8º C

PVP recomendado por bodega: 8,40 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Cair Cuvée Luci & Begoña 2011



Tipo: Tinto

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Merlot

País/Región: España

D.O./Zona: D.O. Ribera del Duero

Bodega: [Dominio De Cair](#)

Información de la bodega: Dominio de Cair es el proyecto de Luis Aguilera. Partiendo de su filosofía de campo se han venturado en Ribera del Duero las mejores viñas de la Denominación de Origen que por fin han tenido su límite para elaborar vinos de referencia internacional. A finales del 2011 se crea la bodega: Cair. Juan Luis Cañas, cabeza visible del proyecto, firme de fecho trasplantar a Ribera del Duero la experiencia que tan buenos resultados ha dado el proyecto Luis Cañas no está solo. De ahí el nombre de Cair, emprendido por Juan Luis Cañas (de ahí el 'CA' de Cañas y el 'IR' de Iribecampos), miembro de la familia de la Condesa.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: El vino Cair Cuvée Luci & Begoña 2011 se elabora a partir de uvas procedentes de viñedos de entre 20 y 25 años de media de edad y seleccionadas tras el despalillado y el prensado, la uva fermenta durante 15 días en barricas de roble francés. Como continuación, realiza una crianza de 9 meses en barricas de roble francés. Después de embotella y madura otros 6 meses más en botella antes de su comercialización.

Grado alcohólico: 14.5

Características organolépticas: En vista presenta un bonito rojo colorado. En nariz, frutas rojas y negras muy frescas, frambuesa, mora, cereza y frutos rojos. Es equilibrado, sabroso, vivo, llena la boca. Predomina la fruta fresca y aromas integrados, finos, sutiles, con respeto de la fruta.

Potencial de envejecimiento: Hasta el año 2015 conservará todas sus características.

Condiciones de consumo: Lo ideal son 16°C.

Maridaje: Puede acompañar a la perfección carnes rojas, carne de cordero, con cierta consistencia o morcilla.

PVP recomendado por bodega: 9,00 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Fillaboa Albariño 2013



Tipo: Blanco

Variedades: 100% Albariño

País/Región: España

D.O./Zona: D.O. Rías Baixas

Bodega: [Bodega Fillaboa \(Masaveu Bodegas\)](#)

Información de la bodega: Fillaboa (perteneciente al Grupo Masaveu) es un ingrediente más de la bodega y sus vinos. La finca Fillaboa, asentada al sur con los ríos Tea y Miño, frontera natural con Portugal. Una situación que favorece la influencia atlántica, con temperaturas suaves y abundantes lluvias. Fillaboa, en Galicia, es un patrimonio natural de gran valor que la bodega preserva y que busca asegurar una viticultura respetuosa con el entorno.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: Procedente de las 70 hectáreas de viñedo por un ciclo largo de maduración con comienzo de la vendimia hacia agosto, el mosto muy concentrado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos controlada entre 14 y 18º C, lo que permite obtener los aromas afrutados. Producción limitada a 200.000 botellas.

Grado alcohólico: 13.0

Características organolépticas: De color amarillo pajizo, de aspecto limpio, con aromas de manzana, fruta de hueso y notas cítricas. Algún sutil recuerdo a yogur. Suave y delicado en el ataque con buen equilibrio de sabores y acidez. Postgusto delicado con largo postgusto.

Potencial de envejecimiento: Tiene un potencial de 3 años en percha.

Condiciones de consumo: Entre 8 y 10º C sería perfecto.

Maridaje: Ideal para acompañar con pescado blanco y azul, marisco. PVP recomendado por bodega: 12,20 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

1500H Coupage 2007



Tipo: Tinto

Varietades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir.

País/Región: España

D.O./Zona: Almería

Bodega: [Pago del Vicario](#)

Información de la bodega: Los vinos 1500H son fruto del proyecto de viñas en altitud situadas en la Alpujarra Almeriense. Pago del Vicario Real, flanqueado al oeste por el río Guadiana y al norte por los Montes de Almería. Diferentes variedades de uva a los vinos elaborados en la bodega, sito del Pago del Vicario se inició en el año 2000 de la mano de los hermanos Antonio y Juan.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: Las uvas proceden de un viñedo situado a 1.100 metros de altitud pegado al Parque Natural de Sierra Nevada, entorno privilegiado y exclusivo. La añada 2007 se caracterizó por una primavera larga y el verano por tener temperaturas suaves, que permitieron una maduración temprana de Octubre, consiguiendo una gran frutuosidad y complejidad en el vino. El clima integral térmica baja, y con un régimen pluviométrico más elevado. Los veranos poco calurosos de esta región permiten ciclos vegetativos más largos. El vino fue criado 2 meses con 2 meses de batonnage sobre su lías en barricas francesas de 26.405 botellas.

Grado alcohólico: 14

Características organolépticas: Color rojo picota intenso y ribete coloreado y brillante. Nariz muy mediterránea donde predominan las notas lácticas de Mousse de fresa y tostado de caramelo. Boca con presencia cremosa y con un gran equilibrio entre acidez y estructura que lo hace ideal para servir.

Condiciones de consumo: Recomendable consumirlo de 16 a 17°C para servir.

PVP recomendado por bodega: 14,00 €