

[Ver notas de cata en Verema](#)

Recaredo Brut Nature Gran Reserva 2008



Tipo: Espumoso

Varietades: 50% Xarel·lo, 38% Macabeo y 12% Parellada.

País/Región: España

D.O./Zona: D.O. Cava

Bodega: [Recaredo](#)

Información de la bodega: Cava Recaredo es una empresa familiar y actualmente se encuentra en su tercera generación. A lo largo de los años, Recaredo elabora Cavas de larga crianza y elaboran exclusivamente Cava Brut Nature en suelos calcáreos y el clima mediterráneo de la forma más transparente posible. Recaredo tiene sus propios viñedos y toda su viticultura es de secano. Trabajan sin herbicidas ni pesticidas y utilizan fertilizantes orgánicos naturales. Practican una viticultura de observación e intervención mínima con respeto por el medio ambiente. La vinificación, elaboración y crianza en cava de todas las botellas se realiza con tapón de corcho, un método sostenible en el tiempo, ideal para preservar el sentido originario de los vinos. El degüelle se realiza manualmente por profesionales artesanos. Todos estos procesos están auditados y certificados.

Volumen botella: 75 cl

Elaboración y crianza: El cava Recaredo Brut Nature Gran Reserva es de la zona del Alt Penedés, representa la variedad de suelos calcáreos y la zona oriental de la comarca del Alt Penedés. Las viñas están cultivadas sin pesticidas respetando el cultivo natural y el medio ambiente. En bodega, la toma se lleva a cabo con tapón de corcho natural: sostenible, reciclable e inalterable con la crianza. El aclarado final en pupitres y el degüelle sin congelado de la botella. El cava Recaredo Brut Nature Gran Reserva es un Brut Nature totalmente natural en su expedición.

Grado alcohólico: 12%

Características organolépticas: En vista es un cava muy luminoso con una fruta madura, junto a una agradable sensación de acogida. En boca, una gran fuerza y seriedad y estructura.

Potencial de envejecimiento: 2014

Condiciones de consumo: Consumir a 8°C.

Maridaje: Acompaña bien a arroces, bonito guisado, moluscos o pollos. PVP recomendado por bodega: 16,30 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Murri Blanco 2013



Tipo: Blanco

Variedades: Garnacha blanca y Macabeo

País/Región: España

D.O./Zona: D.O. Empordà

Bodega: [Espelt Viticultors del Empordà](#)

Información de la bodega: En Espelt Viticultors del Empordà son a viña, y que cuando este potencial se convierte en vino, es extraer de quieren es mostrar el terroir y la juventud en este vino Murri lleno de mineralidad.

Volumen botella: 75

Grado alcohólico: 12

Características organolépticas: A la vista es agradable, con color es franco, de notable intensidad aromática. Se mantienen los aromas madura, con ciertos puntos florales. En boca es fresco y sabroso con Blanca. Aparecen de nuevo las notas olfativas en la fase gustativa, re lima. Vino ligeramente afrutado con final seco.

Condiciones de consumo: Entre 6 y 8 °C

Maridaje: Perfecto para acompañar a aperitivo, pescados y marisco elaborados con arroces de pescado o al toque de salsa.

PVP recomendado por bodega: 6,50 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Pago Florentino 2010



Tipo: Tinto

Variedades: 100 % Cencibel.

País/Región: España

D.O./Zona: D.O. Pago Florentino

Bodega: [Bodegas y Viñedos La Solana \(Pago Florentino\)](#)

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: La vendimia se realiza manualmente y se e después del despalillado se encuba por gravedad. Macera a una tem fermentación alcohólica dura alrededor de 7 días y se hace a 26°C, d parte del vino hace la fermentación maloláctica en barrica nueva. Su francés y americano.

Grado alcohólico: 14.5

Características organolépticas: Visualmente es un vino limpio y b y matices violáceos. En nariz proporciona una gran complejidad arom los aromas de confitura de frutas negras, torrefactos, caramelos y to la par que intenso, con un postgusto muy marcado donde da paso a a aparecer las frutas negras.

Condiciones de consumo: Se recomienda servir a 17 °C.

Maridaje: Arroces o carnes blancas, así como para acompañar aperí al horno sin muchas especias. Ideal para postres de chocolate.

PVP recomendado por bodega: 12,50 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Tábula 2011



Tipo: Tinto

Variedades: 100% Tempranillo

País/Región: España

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

Bodega: [Bodegas Y Viñedos Tábula](#)

Información de la bodega: Bodegas Tábula empieza su actividad en Muños y respaldado por un grupo de empresarios castellano-leonese objetivos. La bodega se localiza en un viñedo de 22 hectáreas situado de Valladolid. Su elemento más característico es el respeto por la fr terroir. José Luis Muñoz y la enóloga Aurora García trabajan cuidados la Ribera del Duero y determinar los trabajos que han de realizarse. L Morejona, con 2 hectáreas de viñas de más de 60 años, y otras 20 he una sala de elaboración dividida en dos partes, por un lado tienen de donde elaboran los vinos de la gama Damana. Y en el lado opuesto t 3000, 5000 y 10000 litros, donde los vinos de la gama Tábula hacen b barrica. Entre el año 2010 y 2011 se hizo un nuevo proyecto de ampl elaboración, nave de almacenaje y edificio social y de oficinas.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: El vino Tábula 2011 es un tinto monovarieta manual y traslado a bodega en cajas de 15 kilos. En bodega, la uva s todos los racimos, posteriormente se efectúa el despalillado mecánic y se deja macerando durante 5 días. Fermenta durante 20 días en tin cabo la maloláctica en barricas de roble francés (75%) y tinas de rob crianza de 16 meses en barrica de roble francés y 6 en tinas de mad

Grado alcohólico: 14.5

Características organolépticas: Tiene un color rojo picota intenso profunda, y lágrima glicérica y lenta. En nariz es potente, intenso, co aromas procedentes de la crianza en roble francés. La zarzamora y fr balsámicos, especiados y algún torrefacto. En boca es equilibrado, ca suave.

Condiciones de consumo: Entre 16º y 18º C
PVP recomendado por bodega: 23,00 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Torre de Oña Reserva 2010



Tipo: Tinto

Varietades: 95% Tempranillo y 5% mazuelo

País/Región: España

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

Bodega: [Torre de Oña](#)

Información de la bodega: Torre de Oña pertenece, desde 1995, a productores de vinos de calidad de nuestro país con viñedos y bodegas productoras de vinos de calidad de España. Dentro de la D.O. Ca. Rioja Rioja Alta, S.A., la bodega “madre” del Grupo, fundada en el año 1899 Estación de Haro. Una bodega donde tradición y modernidad conviven símbolo del gran vino de Rioja con marcas emblemáticas como Gran Ardanza, Viña Arana, Viña Alberdi y Marqués de Haro. La Rioja Alta, S.A. viñedos propios ubicados en las más exclusivas zonas de Rioja Alta y 100% con su propia uva. Desde el inicio de su actividad en 1995, bajo la dirección de la bodega son elaborar un vino de excelente calidad y que, además, uno de los mejores pagos de la prestigiosa zona de Rioja Alavesa. Situada en un lugar con indudables potencialidades para la elaboración de un gran vino actual, con características de una finca privilegiada. Desde su creación se han llevado a cabo mejoras en los vinos, realizando importantes mejoras en sus viñedos y bodegas de elaboración, crianza y estudio por separado de cada subparcela y por parcelas, determinando dónde se encuentran las uvas de mayor calidad y elaborando vinos que la calidad sea adecuada para los grandes vinos de proyección internacional.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: El vino Torre de Oña Reserva 2010 se elabora a partir de uvas recolectadas en cajas de 20 kg y almacenadas en bodega refrigerada. Después de la destilación alcohólica, el 80% completa la fermentación maloláctica en barricas nuevas con battonage semanal. El vino restante permanece en depósitos de acero inoxidable. El vino Torre de Oña Reserva 2010 Tiene una crianza de 20 meses en barrica de dos vinos (35%) y caucásico nuevo (25%).

Grado alcohólico: 14

Características organolépticas: Color rojo picota, con borde granate. Sabor afrutado, con aromas de frutas de sotobosque, moras, frambuesas y fresas. Crianza en barrica. Aparecen ahora las notas tostadas de panadería, especias y cacao, equilibrado y pres acidez, con taninos firmes y pulidos que otorgan elegancia.

Condiciones de consumo: 17°

PVP recomendado por bodega: 15,35 €

[Ver notas de cata en Verema](#)

Josefina Piñol Dulce Tinto 2011



Tipo: Dulces y Generosos

Variedades: Garnacha 100%

País/Región: España

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

Bodega: [Celler Piñol](#)

Información de la bodega: Celler Piñol es una bodega familiar de Batea (D.O. Terra Alta). El cultivo ecológico está en todo su viñedo. U en una mezcla perfecta para ofrecer los mejores vinos de la D.O. Terra Alta. El Celler Piñol es un hotel rural, situado justo enfrente de la bodega para promover la cultura de las raíces trabajando cada día más con sus variedades más autóctonas de la zona: Cariñena y la Morenillo. Variedades que confieren una elegancia, seductora en los vinos.

Volumen botella: 75

Elaboración y crianza: Se trata de un vino tinto dulce elaborado por bodegas centenarias muy maduras de variedad Garnacha Tinta. Tiene una maduración en roble francés.

Grado alcohólico: 15

Características organolépticas: En vista presenta un color cereza intenso y aromas complejos, confitura de frutas del bosque, torrefactos, dátiles, tomates secos, recuerdos de café y un toque de regaliz. En boca es concentrado, con un cuerpo redondo, pulido y con una gran armonía, taninos del hollejo y con un final amargo.

Potencial de envejecimiento: 2020

Condiciones de consumo: Entre 8º y 10º

Maridaje: Ideal para tomar con postres de chocolate, bombones, frutos secos.
PVP recomendado por bodega: 19,00 €