

VAL DE VID VERDEJO 2023 – D.O. RUEDA



Este vino supone la culminación del sueño que una vez tuvo el viticultor José Antonio Merayo. Nacido en el corazón de la Denominación de Origen Rueda, cuna de la variedad Verdejo, atravesada por un Río Duero que aporta personalidad y diferenciación a sus viñedos. Utilizando la última tecnología combinada con métodos de vinificación tradicionales, Val de Vid produce vinos blancos de calidad excepcional y una expresión singular de su suelo y clima.

Un vino fresco y elegante, que transmite toda la esencia e intensidad de la variedad. Aromas limpios de hinojo y frutas tropicales se funden con toques herbales y flores blancas para crear un blanco sabroso y estructurado, perfecto para acompañar platos ligeros, arroces, pescados, así como marisco, sushi, ensaladas, o platos de pasta

90 puntos Guía Peñín (manual de vino español más completo del mundo)

90 puntos - Tim Atkin (reconocido crítico de vino)

90 puntos - Guía Repsol

GORKA IZAGIRRE 2023 – D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA



La bodega Gorka Izagirre nació en el año 2005 con el objetivo de revitalizar la región vasca y su cultura. Un proyecto ambicioso para el sector gastronómico y vitivinícola diseñado por la familia Azurmendi que los convirtió en los referentes de ambos sectores. Los vinos de Gorka Izagirre provienen de su propio viñedo de 40 hectáreas que yace en cuestas empinadas con inclinaciones de hasta el 30 %, y variedades autóctonas como la Hondarrabi Zuri y la Hondarrabi Zerratia, que aportan un perfil singular e irrepetible.

Este Txakoli de Bizkaia nació frente a las costas de un mar Cantábrico que le confiere bravura e intensidad. Inconfundible estilo, complejo y de un perfil marcadamente atlántico, donde encontramos aromas de manzana fresca, esencias balsámicas y un sutil toque cítrico. Un vino diferente, ideal para acompañar pescados a la brasa, todo tipo de ensaladas, verduras a la parrilla o incluso carnes blancas

91 puntos -James Suckling (reconocido crítico de vino)

FINCA SOBREÑO RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2019 – D.O. TORO



Finca Sobreño fue una de las primeras bodegas surgidas en la Denominación de Origen Toro. Una marca creada por la familia San Ildefonso, quien desde sus inicios a finales de los 90 supo sacar todo el potencial y personalidad a la prestigiosa Tinta de Toro, la verdadera reina de esta región. Nacido de viñedos viejos, sus milenarios suelos son responsables de un perfil de vino tan extraordinario como elegante.

Un tinto de corte moderno, sobrio y estructurado, que mantiene la esencia de la variedad. 14 meses de crianza aportan potencia y elegancia, ensamblados con toques sutiles de frutas negras, vainilla y torrefactos. Un vino potente, estructurado, la perfecta compañía para todo tipo de carnes rojas, platos de caza, embutidos y comida especiada.

91 puntos -James Suckling (reconocido crítico de vino)

91 puntos Guía Peñín (manual de vino español más completo del mundo)

90 puntos Decanter (Revista internacional de prestigio)

Zarcillo Gold, Vinalies Gold

CONDE DE SAN CRISTOBAL 2021 – D.O. RIBERA DEL DUERO



La bodega está situada en el histórico Pago de Valdestremero, cuyos viñedos eran ya conocidos en el siglo XVI puesto que sus uvas se utilizaban para elaborar vinos que se servían en la Corte del rey Felipe II en Valladolid. La orografía privilegiada de la finca, la complejidad de la composición de sus 7 tipos de suelos, así como las distintas altitudes y orientaciones de plantación, permiten elaborar vinos con personalidad, distinguidos por su carácter frutal, su color y una longevidad extraordinaria.

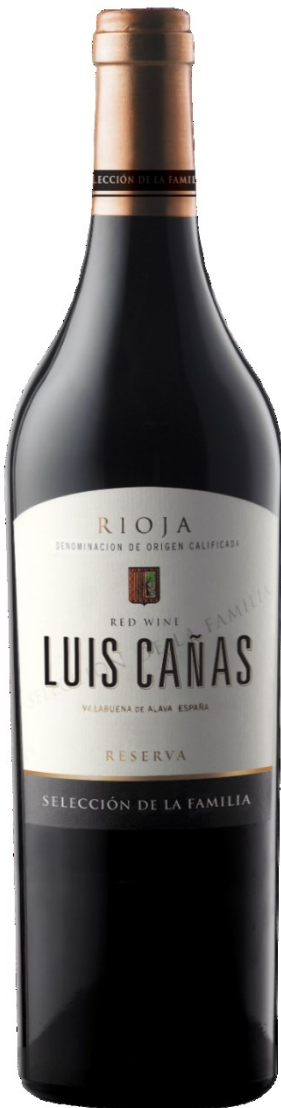
Vino de finca, 100% Tempranillo, nacido en la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Envejecido durante doce meses en el mejor roble francés. Un Ribera de corte moderno, elegante, profundo y complejo, con una sobresaliente base de frutas del bosque, toques minerales, y la noble tipicidad de la Tempranillo. La mejor elección para disfrutar con queso curado de oveja, asado de cordero lechal, costillas de cordero a la brasa de sarmiento, todo tipo de carnes a la parrilla y embutidos

92 puntos Decanter (Revista internacional de prestigio)

92 puntos - Tim Atkin (reconocido crítico de vino)

94 puntos - Club Enologique

LUIS CAÑAS RESERVA SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2019 – D.O.C. RIOJA



Bodegas Luis Cañas es una empresa vitivinícola familiar fundada en 1928. Ya en su tercera generación, es una de las bodegas líderes de la Rioja Alavesa, y su apellido, sinónimo de calidad y excelencia. Sus vinos se gestan en torno a casi 300 hectáreas de viñedo a elevada altitud. Allí se elaboran cuidadosamente sus vinos, siguiendo un sistema agrícola que optimiza al máximo los recursos naturales y reduce el impacto ambiental. Una filosofía basada en aceptar que la naturaleza es la fuente del éxito, por lo que el esfuerzo es constante para mantener las características privilegiadas con que la naturaleza ha dotado a esos viñedos.

Tempranillo con un toque de Cabernet Sauvignon, este vino nacido en extraordinarios parajes de viñedo viejo ha sido envejecido durante 20 meses en barricas francesas y americanas procedentes de las mejores tonelerías del mundo. Intenso, complejo y sofisticado, combina aromas de frutas del bosque, regaliz, cacao y especias dulces. Pura elegancia y sofisticación en la copa, que marida a la perfección con asados, todo tipo de platos de cordero y de caza, calderetas de pescado azul y jamón ibérico.

94 puntos Decanter (Revista internacional de prestigio)

92 puntos - Tim Atkin (reconocido crítico de vino)

91 puntos - Club Enologique