

## PAZO DE SAN MAURO ALBARIÑO 2023 – D.O. Rías Baixas



Un blanco elegante, procedente del corazón de la Denominación de Origen Rías Baixas. Notable intensidad y complejidad aromática, con cautivadoras notas de manzana verde y cítricos maduros. Un vino fresco, mineral, reflejo del extraordinario paisaje atlántico en el que nace, ideal para acompañar todo tipo de mariscos, pulpo a la gallega y pescados a la brasa.

La bodega Pazo de San Mauro (DO Rías Baixas) fue construida en el año 1591 y el cultivo de la viña siempre estuvo unido a su historia, siendo una de las bodegas más antiguas de Europa. Con una media de edad de 35 años, los viñedos del Pazo de San Mauro se extienden en la finca sobre bancales de canto rodado que descienden hasta la ribera del río Miño, creando un anfiteatro natural y envolviéndolo con la magia y misterio de sus leyendas.

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

*91 puntos– James Suckling (reconocido crítico de vinos)*

## PAGO DE CIRSUS CHARDONNAY 2023 – D.O. Bolandín



Este chardonnay es un vino blanco diferente creado en un viñedo excepcional. Fermentado y criado en el mejor roble francés durante 9 meses, ofrece aromas tropicales, mango, piña, kiwi y toques cítricos. Un vino de sutil perfil gastronómico, untuoso en boca, tan complejo como extraordinario, perfecto para maridar aperitivos, ensaladas, pescados azules o quesos tiernos de vaca. .

Pago de Cirsus es posiblemente uno de los proyectos enológicos más singulares en España. Una espectacular finca de 135 hectáreas da cobijo a una imponente mansión y una moderna bodega, que produce algunos de los vinos más reconocidos del país. Pago de Cirsus es también una de las pocas bodegas en España con su propia Denominación de Origen, DOP Bolandín, situada a las afueras de la localidad navarra de Ablitas

## VIÑA PEDROSA CRIANZA 2021 – D.O. Ribera del Duero



Pureza y autenticidad en este Tempranillo, donde destacan los aromas a frutos del bosque, combinados con delicados toques de vainilla y torrefactos. Sus 18 meses de crianza en roble americano y francés dan como resultado un tinto amplio, potente, estructurado, Una de las referencias imprescindibles de la Ribera del Duero perfecto para combinar con todo tipo de carnes rojas, asados y quesos curados.

La historia de Viña Pedrosa está íntimamente ligada a los hermanos Pérez Pascuas fundadores de la propia bodega en 1980 como continuadores de un legado creado por su padre, con el fin de convertir en realidad su gran sueño: la elaboración de vinos de gran calidad manteniendo viva una larga tradición vitivinícola.

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

*93 puntos – Tim Atkin (reconocido crítico de vinos)*

## ALTOS DE RIOJA RESERVA 2019 – D.O. RIOJA



Tempranillo procedente de viñedos viejos en la zona más oriental de la Rioja Alavesa. Un tinto de corte moderno, envejecido durante 26 meses en roble americano y francés, que regala notas de frutos rojos maduros sobre un fondo de frescos aromas balsámicos. Un tinto sorprendente que puede ser disfrutado con quesos curados, platos de carne blanca, carne roja, arroces o comida especiada.

Esta bodega boutique, situada a los pies de la sierra de Cantabria (Elvillar), es uno de los más claros exponentes del nuevo estilo de Rioja moderno y único. décadas de experiencia y un largo legado en viticultura han permitido alcanzar a esta bodega familiar una marcada personalidad en sus vinos, resultado de una sólida filosofía y determinación por encontrar el equilibrio entre la riqueza del territorio y el trabajo tradicional en los viñedos con los últimos avances tecnológicos.

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

*92 puntos – Tim Atkin (reconocido crítico de vinos)*

## MUGA 2020 – D.O. RIOJA



Muga 2020 es un vino que condensa la esencia de la Rioja más clásica, criado durante 22 meses en barricas. Aromas de frutas del bosque y especiados. Un vino perfectamente equilibrado, con un tanino suave y delicado en boca, perfecto para acompañar carnes guisadas, platos grasos, quesos curados, jamón ibérico, o platos típicos de la cocina local, como las chuletillas de cordero o patatas a la riojana.

El apellido Muga es probablemente uno de los más icónicos y reconocidos en el universo enológico y vitivinícola español.

Ubicada en el icónico Barrio de la Estación de Haro (La Rioja), Muga es la única bodega de España con un maestro cubero y tres toneleros propios, lo que permite crear sus propias barricas con el mejor roble, dándoles el tostado interior adecuado para conseguir vinos de carácter único.

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

*94 puntos – James Suckling (reconocido crítico de vinos)*