

RECUERDAME

Bodegas Dominio de la Vega. D.O Utiel-Requena

Un perfumado Sauvignon Blanc, Chardonnay y Macabeo con una crianza de tres meses en barricas de roble. 'Recuérdame' es un vino blanco seco, muy frutal, con intensas notas tropicales en nariz y con una destacada frescura en boca.

BABEL BRUT

Celler Vinya Natura. Les Useres (Castelló)

Un cava varietal de Macabeo de Castellón francamente resultón que hace honor a la tierra que lo ve crecer. Fresco, con toques cítricos y florales. Levaduras presentes por sus 10 meses de rima y un carbónico bien ensamblado.

ROQUES NEGRES SYRAH

Bodega El Mollet. Les Useres (Castelló)

Monovarietal de Syrah y con 5 meses de roble. En nariz encontramos fruta roja madura, un sutil toque a moka pero predominan las especias, sobre todo pimienta. En boca es un vino fácil y agradable, con buena entrada que te llena la boca de fruta y esencia mediterránea.

CARMELO RODERO CRIANZA

Bodegas Carmelo Roderero. D.O Ribera del Duero

Este crianza es un coupage de Tinta del País 90% y 10% de Cabernet Sauvignon. Reposa un mínimo de 15 meses en barrica, que lo perfilan sin enmascararlo. Por todo ello muestra los aromas varietales. Bien estructurado, lleno de sensaciones gustativas, finalizando con un toque de regaliz que es un sello de la casa.

PREDICADOR

Bodega Contador. D.O.C Rioja

Con 94 % Tempranillo y 6 % Garnacha más 15 meses de roble francés, encontramos un gran vino por su equilibrio y tanino maduro, fresco, untuoso y largo. De color rojo picota y nariz de frutas rojas y negras, finas maderas y notas de especias, para dejarnos una boca plena de sensaciones afrutadas que no deja indiferente a nadie.

BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA

Bodegas Hispano Suizas. D.O Utiel-Requena

La bobal de Bobos refleja uno de los mejores trabajos sobre esta difícil variedad, que bien elaborada puede ofrecernos vinos como Bobos, lleno de carácter y personalidad. 100% Bobal y 15 meses de roble francés Allier, Bobos es fruta madura, fruta negra, toques de higo y notas tostadas. Es un vino que se aprecia en nariz y se disfruta a través del gusto.