

Tirada: 70 000 Categoría: Alimentación y Bebidas

MESTRES MAS VIA

50 000 Edición: Difusión: General Audiencia: 500 000 Página: 6

AREA (cm2): 627,22

OCUPACIÓN: 100,0%

#### CATA BODEGAS CENTENARIAS

#### FREIXENET RESERVA REAL

D.O.P. Cava

Marisco

www.freixenet.es

Consumo: 8 °C | PVP: 26,95 €

Nariz perfectamente defini-

da por aromas de manzana,

y anisados. Paladar fresco,

flores blancas, repostería fina

sabroso, de burbuja refinada

y bien dispuesta. Estructurado

y persistente con un posgusto

basado en recuerdos melosos y

#### Cavas Cavas Freixenet

# Mestres

GRAN RESERVA MILLESIMÉ 2003

D.O.P. Cava www.cellermestres.com Macabeo, Xarel·lo, Parellada Consumo: 8 °C | PVP: 49,73 €

Aves asadas

Perfil compleio y maduro de cava donde la manzana asada toma el protagonismo en nariz. Además, se aprecian notas de miel, bolleria y miga de pan. Burbuja bien integrada, desarrollo goloso con los recuerdos de flores secas en un paso equilibrado largo y con buena frescura.

#### LLOPART ORIGINAL 1887 GRAN RESERVA BRUT NATURE 2011



Llopart D.O.P. Cava www.llopart.es Parellada, Macabeo, Xarel·lo Consumo: 8 °C | PVP: 44,9 € Comida oriental

Fino y elegante. Así es este cava con gran cantidad de matices (brioche, heno, camornila, ahumados). Paladar serio con una burbuja delicada que se mantiene. Fresco, sabroso, seco, con presencia en boca y recuerdos de fruta madura que concluyen en un extenso final en el que hay sun toque amargo.

ARS COLLECTA JAUME CODORNÍU GRAN RESERVA 2013

sobre todo florales.

#### ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO 2015

#### CHIVITE COLECCIÓN 125 2015



Codorniu D.O.P. Cava www.codorniu.es 45% Chardonnay, 45% Pinot

Noir, 10% Xarel-lo Consumo: 8 °C | PVP: 38 € Bacalao al pil pil

Elegante, con un punto meloso que acompaña al carácter frutal (fresas, grosellas). En un segundo plano, un delicado toque de repostería se ve adornado por un detalle floral. Paladar con estructura, fina burbuja y un final goloso sobre el que aparecen recuerdos tostados.



Mestres

Bodega Palacio de Fefiñanes

D.O.P. Rias Baixas www.fefinanes.com Albariño

Consumo: 10 °C | PVP: 35 € Salmonetes al horno

Se percibe la complejidad en nariz abrazada por una sobria acidez que lo hace grande. Notas de flores silvestres, hierba seca, fruta madura, laurel. Sabroso en boca, armonioso, salino, sugerente, largo y con un centro frutal que sobre el que se apoyan todos los detalles



J. Chvite **Family Estates** D.O.P. Navarra www.chivite.com

Consumo: 12 °C | PVP: 55 €

Cordero

Chardonnay

Se encuentra en un estado de forma ideal para disfrtuar toda su complejidad en matices en los próximos meses. Las notas tostadas se funden con los aromas florales de la variedad. Toques melosos y finos encurtidos. En boca tiene volumen y una acidez bien trazada. Posgusto muy rico.

#### PEZAS DA PORTELA 2015

### Bodegas Valdesil

D.O.P. Valdeorras www.valdesil.com Godello

Consumo: 10 °C | PVP: 30 € Lubina al horno

Familia de tradición centenaria que posee el viñedo de Godello más vieio de Galicia. Elegante, conjuntado y complejo, la fruta de hueso madura se integra en una trama herbácea, especiada y mineral. En boca destaca su volumen, su sensación golosa, ahumada y un paso largo donde vuelve el eco frutal.



## **Bodegas Faustino**

FAUSTINO I GRAN RESERVA 1964

D.O.Ca. Rioja www.bodegasfaustino.es 85% Tempranillo. 15% Graciano, Mazuelo y Viura

Consumo: 16 °C | PVP: 130 €

Caza mayor

De la mítica añada riojana del 64, este vino ha evolucionado muy bien y está repleto de notas de fruta escarchada, cacao, especias (pimienta, nuez moscada) y finos encurtidos. En boca conserva cierta estructura y una buena sensación de frescura que lo mantiene vivo. Posgusto con recuerdos de café.



# EL GRIFO ARIANA 2015

**Bodegas El Grifo** D.O.P. Lanzarote www.elgrifo.com 70% Listán Negro. 30% Syrah

Consumo: 14 °C | PVP: 12,5 € Cocina asiática

Nada más servirlo hay detalles de reducción que desaparecen para dejar paso a notas herbáceas, minerales y algún toque de fruta exótica. En boca entra sedoso y mantiene una sensación golosa durante todo el recorrido realzada por una viva acidez. Medio en duración.





Tirada: 70 000 Categoría: Alimentación y Bebidas

Difusión: 50 000 Edición: General Audiencia: 500 000 Página: 7

AREA (cm2): 627,22

OCUPACIÓN: 100,0%

#### MARTÍNEZ LACUESTA SELECCIÓN DE AÑADA 2011



### **Bodegas Martinez Lacuesta**

D.O.Ca. Rioja www.martinezlacuesta.com 80% Tempranillo, 20% Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 10.50 € Caldereta de carne

Intensidad media en lo que enseña a nivel aromático. Se aprecian con claridad los detalles de fruta negra confitada y una crianza que se expresa con notas de caja de puros y ahumados. En boca entra con buena acidez, se comporta con agilidad en el recorrido y nos recuerda a vainilla y tostados.

#### VIÑA ARDANZA 2009



#### La Rioja Alta

D.O.Ca. Rioja www.riojalta.com 80% Tempranillo, 20% Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 21 € Pochas con chorizo

Atractiva gama de aromas cuva virtud principal es la maravillosa armonía que se aprecia entre ellos. Finos tostados, especias, hojarasca, fruta en licor. En el paladar se comporta con frescura y delicadeza. Cuerpo moderado, expresión compleja y recorrido largo con un final tostado y especiado.

#### BODEGAS PALACIO ESPECIAL RESERVA 2013



#### Bodegas

Palacio D.O.Ca. Rioja www.grupobodegaspalacio.es Tempranillo

Consumo: 16 °C | PVP: 30 €

Chuletón de buey

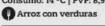
Su virtud reside en la nobleza v personalidad clásica de sus aromas. Notas tostadas, especiadas (pimienta, canela), minerales y de fruta roja en mermelada. Gustoso en boca con una gran acidez y un paso con carácter y capacidad para que vaya adquiriendo mayor complejidad.

#### RAMÓN ROQUETA INSIGNIA 2016



D.O.P. Catalunya www.ramonroqueta.com 75% Garnacha, 20% Cariñena, 5% Sumoll

Consumo: 14 °C | PVP: 8,95 €



Nariz de corte mediterráneo donde se aprecian aromas de fruta roja madura, flores [jara] y una barrica cremosa bien entendida que se cuela por la trama frutal. De trago fácil y tanino moderado y de expresión silvestre sazonado por detalles avainillados.

#### PERPETUAL 2015

#### Bodegas Torres

D.O.P. Priorat Qualificat www.torres.es Cariñena, Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 57 € Carne guisada

Perfectamente identificado con la zona. La fruta negra madura mantiene frescura y concentración. A su alrededor se pueden identificar notas de grafito, tostados y balsámicos. En boca tiene raza, personalidad y una estructura contenida tras la cual aparecen infinidad de detalles. Largo.

#### PAGOS DE VIÑA REAL 2015

#### **Bodegas Viña** Real (CVNE)

D.O.Ca. Rioja www.cvne.com Tempranillo

Consumo: 16 °C | PVP: 52,30 €

Cochinillo al horno

Potente en nariz, muestra un gran número de interesantes matices (fruta negra madura, cacao, pimienta, balsámicos, finos ahumados). En boca mantiene el poderio con gran acidez, un tanino notable de gran calidad y un posgusto amplio con detalles cremosos. Tiene una gran vida por delante.



#### AGNUS DE VALDELANA RESERVA 2012

#### de la Marquesa D.O.Ca. Rioia www.valserrano.com

Tempranillo Consumo: 16 °C | PVP: 16 €

Viñedos y Bodegas



EL RIBAZO 2014

# Ternera blanca

El carácter varietal queda perfectamente definido en una versión madura donde los aromas de la fruta y el regaliz marcan la línea aromática. El roble bien ensamblado enriquece el conjunto. Se mantiene la sensación frutal en un paladar con estructura y un final generoso con recuerdos de fruta en licor.



AGNVS

#### Bodegas Valdelana

D.O.Ca. Rioja www.bodegasvaldelana.com 95% Tempranillo. 5% Graciano

Consumo: 14 °C | PVP: 18 € Cecina

Sorprenden la frescura de sus matices de fruta y una barrica poderosa que aporta detalles de ebanistería. caja de puros y ahumados. Potente en boca, frescura moderada y el tanino aún mantiene la fuerza a pesar del tiempo pasado. En el posquisto queda un amargor moderado que le da longitud.



## OCHOA FINCA MONTIJO 2005 **Bodegas Ochoa**

D.O.P. Navarra www.bodegasochoa.com 45% Cabernet Sauvignon. 45% Merlot, 10% Tempranillo

Consumo: 16 °C | PVP: 35 € Conejo al ajillo

Cuando se oxigena comienza el festival de aromas de gran compleiidad. Especias, cacao, balsámicos. miel, ciruelas confitadas, finos encurtidos. Tacto sedoso en boca. mayor presencia de la crianza en forma de recuerdos de ebanistería. Buena acidez v final persistente con los toques especiados.





Tirada: 70 000 Categoría: Alimentación y Bebidas

Difusión: 50 000 Edición: General Audiencia: 500 000 Página: 8

AREA (cm2): 627,22

OCUPACIÓN: 100,0%

#### CATA BODEGAS CENTENARIAS

#### ALCEÑO 12 MESES 2016



#### Bodegas Alceño D.O.P. Jumilla www.alceno.com 85% Monastrell, 7,5% Syrah,

7,5% Garnacha Tintorera Consumo: 14 °C | PVP: 10 € Arroz con caracoles

Elaboración de marcado carácter mediterráneo donde su crianza modula los aromas sin que destaque. Notas de fruta negra madura (higo, ciruela), tostados, especias dulces. En boca sorprende su frescura, la viveza de su tanino y el buen entendimiento con la barrica.

#### Pancrudo Selección Terroir 2016



#### Gómez Cruzado

D.O.Ca. Rioja www.gomezcruzado.com Garnacha

Consumo: 14 °C | PVP: 35 €

Patatas a la riojana

Deliciosa interpretación de la Garnacha riojana del Alto Najerilla. Delicado en sus detalles florales y de fruta roja madura. Especiados finos y toques minerales que en el posgusto se hacen más presentes. Fresco, de acidez vibrante, jugoso, amable y largo. La barrica está perfectamente ensamblada.

#### Rioja Vega 135 Aniversario 2011



#### Bodega Rioja Vega D.O.Ca. Rioja

www.riojavega.com 75% Tempranillo, 25% Graciano

Consumo: 16 °C | PVP: 34 €

Alubias con perdiz

Tiene empaque desde que comienza hasta que termina en un posgusto cargado de matices de su larga crianza. Serio en nariz, con muchos aromas ahumados, de canela, hoja de tabaco y caja de puros. Boca bien armada con concentración, buena sensación de frescura y un tanino refinado.

#### FINCA LOS HALCONES CRIANZA 2015



#### Vega Tolosa

D.O.P. Manchuela www.vegatolosa.com Bobal

Consumo: 16 °C | PVP: 16 €

Carpacho manchego

Comienza con detalles avainillados, de canela y delicados ahumados que se funden con una fruta negra madura, flores secas, cacao y regaliz. El carácter de la uva se ve suavizado por el tiempo en roble, manteniendo una gran acidez. Posgusto con recuerdos de arándanos en sazón y tostados.

#### ÚNICO 2009



#### Vega Sicilia

D.O.P. Ribera del Duero www.vega-sicilia.com 94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon

Consumo: 16 °C | PVP: 210 €

Dechazo al horno

Un grande con una espléndida perspectiva por delante. Añada de libro en la que la deliciosa maduración de la uva preserva una maravillosa acidez que garantiza que su evolución será de ensueño. Sedoso en boca, equilibrado, frutal, persistente, con finos toques especiados que se prolongan.

#### FINCA TORREA 2015



#### Bodega de los Herederos del Marqués de Riscal

D.O.Ca. Rioja www.marquesderiscal.com Tempranillo. Graciano

Consumo: 16 °C | PVP: 26 €

Cocido

Perfil más moderno de la casa en nariz, donde predominan los matices frutales y florales con finos toques de la crianza en forna de avainillados y maderas nobles. Elegante en boca por su frescura y sus recuerdos bien armonizados rematados por un toque ahumado y mineral persistente.

#### BORDÓN GRAN RESERVA 2008



#### Bodegas Franco Españolas

D.O.Ca. Rioja www.francoespanolas.com 70% Tempranillo, 20% Graciano, 10% Mazuelo

Consumo: 16 °C | PVP: 20 €

Perdices estofadas

La etiqueta ya es una declaración de intenciones. Esta bodega no renuncia a su carácter clásico, sobre todo porque lo saben hacer. Nariz con muchos matices de fruta confitada, canela, cacao, tabaco. En boca se recibe con frescura, tanino domado y con cierta firmeza y final especiado.

#### RIBAS DE CABRERA 2016



#### Bodega Ribas

V.T. Mallorca www.bodegaribas.com 70% Mantonegro, 24% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon

Consumo: 14 °C | PVP: 50 €
Ciervo estofado

Excelente presencia de aromas que recuerdan a la fruta madura (higos, ciruelas), tinta, especias, monte bajo, chocolate, balsámico. Denso en boca, concentrado, goloso, de paso largo y una intensa sensación licorosa que se prolonga.

#### CEREMONIA RESERVA 2014



#### Bodegas Vicente Gandía

D.O.P. Utiel - Requena www.vicentegandia.es 60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Bobal

Consumo: 16 °C | PVP: 13,50 €

Quesos curados

Existe una agradecida conjunción entre los aromas de las tres uvas participantes. Notas de ciruela madura, regaliz, especias (pimienta negra). Paladar balsámico, sabroso, especiado, con cuerpo moderado y final amplio donde la fruta confitada queda en el recuerdo para terminar con toques de cacao.

