

VIVE LA
NAVIDAD
CON EL HÓRREO



G.H. Mumm Grand Cordon Champagne

Región: Champagne

Epítome del estilo característico de la Casa, Mumm Grand Cordon expresa todos los matices de la variedad de uva Pinot Noir de la región francesa de Champagne. Proviene de más de 100 crus para obtener un vino rico y atrevido que equilibra sutilmente el poder y la estructura del Pinot Noir con la elegancia y mineralidad del Chardonnay y el carácter frutal de la Meunier. Una parte de los vinos de reserva de este cuvée se envejecen en tinas de roble, lo que aporta una complejidad aromática aún mayor.

A primera vista se aprecia una túnica dorada de brillo atractivo, energizado por un flujo exuberante de burbujas finas y persistentes. Encontramos una nariz vigorizante y expresiva con notas de melocotones maduros, albaricoques y piña que brotan de la copa. La riqueza y complejidad aromática se ven realizadas por toques de vainilla y pastelería, frutos secos, levadura y miel. Cada sorbo de este champán estructurado y vinoso desata sabores intensos y complejos de frutas frescas, antes de transformarse en un final largo que es a la vez potente y fresco.

Composición:

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

VIVE LA

NAVIDAD

CON EL HÓRREO



Abadía Retuerta Selección Especial

Región: Sardón de Duero

Selección Especial es el primer vino de Abadía Retuerta, en el que se seleccionan y se mezclan los mejores vinos de la añada que provienen de la vinificación por separado de los 54 pagos en los que se ha clasificado la viña de la bodega. Se elabora principalmente con la variedad nativa del valle del Duero, el tempranillo, y se complementa con otras variedades de la finca que se escogen por cata. La finalidad es equilibrar las particularidades de la añada y preservar el estilo que caracteriza a este vino. Selección Especial es un fiel reflejo de la añada, el terruño y la personalidad de Abadía Retuerta.

Es un vino de capa alta, de tono rojo picota con ribetes morados que denotan su potencial de guarda. Aromáticamente complejo, con gran presencia de frutos rojos como la fresa silvestre, la ciruela y la mora de zarza, y con perfumadas notas florales y especiadas de regaliz, cremoso y balsámico con recuerdos de madera de sábina y sándalo. En boca tiene volumen, sabroso, con un paso elegante, taninos finos, suaves y envolventes, que preceden a un paladar muy largo y amable.

Composición:

77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.7% Petit Verdot, 0.3% Garnacha

VIVE LA
NAVIDAD
CON EL HÓRREO



**Rocca delle Macie Chianti Classico
D.O.C.G.**

Región: Toscana

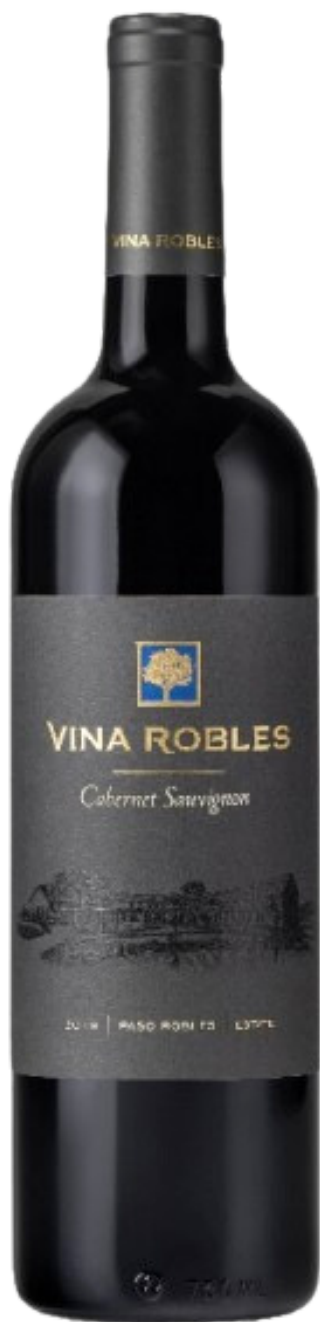
Un exquisito ejemplar de la región elaborado exclusivamente con uvas procedentes de fincas situadas en el corazón de la zona histórica del Chianti Classico.

La vinificación se obtiene mediante maceración del mosto (con los hollejos) durante 12-14 días con remontados cortos y frecuentes para extraer color.

Percibimos un color rojo rubí y una nariz intensa y persistente con notas de frutos del bosque. En boca, encontramos un vino sabroso y con mucho cuerpo, con sabores ricos y bien estructurados de frutos rojos.

Composición:
95% Sangiovese, 5% Merlot

VIVE LA
NAVIDAD
CON EL HÓRREO



Viña Robles Cabernet Sauvignon

Región: Paso Robles

La fruta de la añada 2020 del Viña Robles Cabernet Sauvignon es seleccionada de tres de sus viñedos en la región de Paso Robles de California: Creston Valley, Huerhuero y Bear Valley. Todos estos viñedos producen Cabernet Sauvignon con un equilibrio general de sabores y estructura expresivos.

Todos los bloques se recolectan temprano en la mañana para garantizar la calidad e integridad de la fruta. La fruta se despalilla suavemente, se clasifican y se trituran en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Se realizan remontados periódicos para realzar el color y ayudar a extraer los taninos de la piel. El vino es envejecido en barricas de roble francés, americano y húngaro para añadir matices y complejidad. Después de 8 meses de envejecimiento y extensas pruebas de mezcla, se añade un poco de Petit Verdot para mejorar la estructura. Luego, la mezcla final se envejece en barricas durante 12 meses adicionales para que se integre completamente antes del embotellado.

El resultado es un color rubí oscuro y un vino con aromas a cassis, cerezas y notas de regaliz con toques de amaretto, especias para hornear y moca. En boca, percibimos mucho cuerpo, jugosas frutas rojas y oscuras, caramelo y un final rico y masticable.

Composición:
83% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot

VIVE LA

NAVIDAD

CON EL HÓRREO



Domaine Carneros by Taittinger Cuvée de la Pompadour Brut Rosé

Región: Carneros

Hace más de 250 años, la gran amante de Luis XV, Madame de la Pompadour, introdujo el vino espumoso en la corte de Versalles. Ella lo declaró “el único vino que una mujer puede beber y permanecer bella”, y hoy el Pompadour Brut Rosé de Domaine Carneros lleva su nombre en su honor.

Domaine Carneros cosecha uvas Pinot Noir y Chardonnay, cultivadas en la propiedad y con certificación verde, de sus viñedos en Carneros para elaborar pequeñas cantidades de este Brut Rosé maravillosamente equilibrado. El mosto de Pinot Noir pasa varios días en contacto con la piel de la uva para extraer los hermosos componentes de color y sabor. En algunos años se añade una pequeña cantidad de vino Pinot Noir de la finca para ajustar el color cuando sea necesario.

El aroma del vino ofrece notas de fresa, mandarina, azahar, mermelada y popurrí. En boca muestra melocotón, albaricoque, sandía y un toque de miel para una sensación en boca suave y delicada, y un final suave y largo. A pesar de su color, es un auténtico Brut, tan seco como otros vinos de la casa Domaine Carneros.

Composición:
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

VIVE LA
NAVIDAD
CON EL HÓRREO

