vinetur

Proyectos y Sorteos en el "Calendario de Adviento Vinícola"

lunes 21 de diciembre de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Estamos en la última semana del "Calendario de Adviento Vinícola" de Instagram.



Para los que aún no conozcais la iniciativa podéis mirarla aquí.

Durante estos días hemos estado presentando proyectos cómo:

Sinner Wine: una apuesta sensual y provocativa, en la que presentamos a "Sinner Wine Blanco 2019" , elaborado con 100% Macabeo. Un vino fresco y afrutado, para acompañar con platos de comida asiatica, tai, fusión. También hubo un sorteo de una

botella!

Coravin: uno de los mejores obsequios que se le puede hacer a un #winelover para esta fiestas. "Pivot" es un utensilio que preserva todo el aroma y el sabor del vino. Es el único que requiere retirar el corcho, sustituyéndolo por un tapón de silicona y preservando la botella hasta cuatro semanas; convirtiéndolo en un modelo también indicado para vinos de tapón de rosca. Idóneo para los amantes del vino más amateurs.

Bodegas Osca: Elaboran sus vinos en unas cavas dentro de un edificio histórico, del siglo XV, siendo la bodega más antigua de todo el país. Una bodega familiar que potencia la agricultura sostenible, con viñedos de secano y las variedades de uva de la tierra, siendo la Garnacha su bandera, con la que han creado la gama Mascún (casa de Hadas), apreciada y muy valorada por nuestros amigos amantes del vino. Otras variedades son Moristel, Tempranillo o Macabeo, que con otras variedades elaboran crianzas y reservas monovarietales de gran calidad.

El "Gran Puig" de bodegas Son Puig: "Gran" en el sentido mallorquín de "viejo", pues es el mayor o más viejo en la familia de los vinos de la bodega Son Puig, ya que pasa 2 años en barrica y al menos 3 en botella antes de salir al mercado.

Corchos Del Pigar: tan importante es un buen vino como un buen corcho que preserve toda su esencia. Son una pequeña empresa, con más de 100 años de antigüedad en la fabricación de tapones de corcho. Usa materias primas y trabajadores de KmO. Su fuerte es la atención al cliente, la capacidad de adaptarse a las necesidades de cada uno y el trato personalizado, que para ser un número más, ya están los gigantes del sector.

La Bodega Valmadrigal: perteneciente a la D.O. León, se encuentran situada en Castrotierra, comarca famosa por su tradición vitivinícola. El "Castillo de Valmadrigal Rosado" es la estrella de la bodega, es elaborado 100% con uva Prieto Picudo y empleando la antigua técnica del "madero", que consiste en añadir enteros los mejores racimos,a los depósitos de fermentación durante el propio proceso fermentativo.Esto le aparta una aguja natural que lo hace chispeante en copa.

Tenuta Scuotto con su Greco di Tufo: un vino de gran tradición del territorio de Santa Paolina (Avellino), que se obtiene a partir de uvas 100% Greco di Tufo.Greco di Tufo es un vino de color amarillo dorado,, con un aroma muy afrutado,, con notas de melocotón y albaricoque seco y notas minerales.De sabor seco, cálido, suave con un frescor en evidencia y una buena persistencia.

Bodegas Araico: una bodega familiar situada en Villabuena de Álava (Rioja Alavesa) con unas peculiaridades muy interesantes.

- Villabuena es un pueblo de aproximadamente 320 habitantes y hay 46 bodegas, es decir el pueblo con más bodegas por habitante de España. Además de este gran número de bodegas encontramos muchos estilos diferentes tanto de estructuras como de elaboraciones; hay bodegas familiares pequeñas como esta y bodegas más internacionales.
- Por otro lado, a día de hoy siguen manteniendo el pisado con los pies de las uvas enteras dentro del depósito como se hacía antiguamente, para así elaborar vinos de Maceración Carbónica tan típicos hace unas décadas, para darles mayor complejidad ahora.

Miquel Oliver:una bodega de Mallorca, con grandes vinos que cuentan historias como esta.

Uno de sus vinos AIA, que era el nombre de la madre de Pilar Oliver (que dirige la bodega). En realidad era ANA MARIA, pero su hermano, el tío de Pilar, cuando era pequeño no sabía decir ANA MARIA y decía AIA. De ahí que tanto su tío como su padre siempre a su madre la llamaron AIA.Cuando diseñaron la etiqueta pensaron que sería muy divertido el hacer una tipografía similar a la que haría un niño pequeño al escribir AIA (la madre de Pilar era profe, de manera que hicieron como si fuera uno de sus alumnos que con una escritura infantil escribe el nombre de su maestra).

Restaurante la Bobal y los "Jueves de vinos": cada jueves puedes disfrutar de 3 vinos valencianos acompañados de 3 tapas gourmet. La Bobal es un restaurante de Valencia que trabaja exclusivamente con vinos valencianos. Además cuentan con una tienda abierta al público con más de 200 referencias de vinos a precio de bodega.

No os perdáis los últimos proyectos y sorteos de estos días!