Celebra el Día de la Madre con los mejores vinos y espirituosos

jueves 13 de abril de 2023

ESCRITO POR MARCO

El próximo domingo 7 de mayo se celebra el Día de la Madre, uno de los días más importantes y especiales del año. Por eso, Primeras Marcas, distribuidora de bebidas Premium, ha querido crear una selección de los mejores vinos y espirituosos para sorprender a tu madre en este día tan destacado.

Terra Remota - Clos Amae

Este vino, de la Denominación de Origen Empordà y de la bodega Terra Remota, conformada por una familia de raíces catalanas y francesas, que hacen que este sea una de las mejores opciones para sorprender en el Día de la Madre.

De un rojo intenso con reflejos violetas. En nariz predominan los frutos rojos y negros a moras, ciruelas y cerezas, además de notas especiadas como canela, clavo de olor y un leve toque avainillado. Sedoso y vibrante a la vez, con taninos maduros y redondos. Su punto terroso recuerda el suelo granítico donde todo nace.

La composición de variedades hace que el vino sea ideal para una gran combinación de platos que va desde las pastas frescas con salsa boloñesa a la musaka, pasando por quesos como brie o el intenso fuet catalán. Incluso puede acompañar postres golosos como un cheesecake con frutos rojos.

PVP: 29,25€

Domaine Tournon - Mathilda Rosé

Este rosado es el último lanzamiento de la bodega australiana M. Chapoutier Domaine Tournon. Este vino ha sido elaborado con garnacha y embotellado poco después de su fermentación para preservar toda su frescura natural y sabor afrutado.

Con este rosado podrás regalar a tu madre el mejor acompañamiento para platos de cocina mediterránea: pescados, mariscos o carpaccios.

PVP: 15,65€

Menade - Sauvignon Dulce

Dentro del porfolio de la familia Menade, es su vino vespertino debido a su elaboración. Este vino dulce se elabora con la uva Sauvignon Blanc.

La fermentación se realiza con levaduras naturales y se para mediante un descenso de la temperatura del depósito cuando el vino tiene una relación equilibrada entre el grado alcohólico y el azúcar residual que consigue un resultado dulce, fresco y con cierta acidez.

Este vino es perfecto para disfrutar en aperitivos y postres.

PVP: 12€

De Ladoucette - Pêche de Vigne "Clos du Château"

Este delicioso licor es el resultado de la maceración de la fruta en alcohol, seguido de una inyección de azúcar.

Un destilado perfecto y diseñado para tomar solo, con hielo o en cóctel y que resulta delicioso cuando se mezcla con champagne.

Sin duda, un detalle perfecto para la estrella de la casa en su día más especial.

PVP: 31.77€

De Ladoucette - Sarsfield Whisky Cream

Sarsfield Whisky se produce con un 50% de crema de leche irlandesa. Se utiliza whisky Jameson destilado tres veces para darle un sabor más suave y dulce.

El sabor dulce lo aporta la remolacha cultivada en Francia y un chocolate que proviene de una receta exclusiva y única.

Para disfrutar de este maravilloso whisky se recomienda servir solo, con hielo o agitado y en vaso de cóctel.

Un toque dulce que hará que tu madre disfrute de un momento inolvidable con este whisky al final de cualquier comida familiar.

PVP: 18,64€