Lista de Vinos Para Cata II Pagina - 1 -

Versión: 041820

Vinos Blancos

Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda, Jerez, España

1. Criado en Barrica (4 años)— Manzanilla "La Quita, Hijos de Rainera Pérez Marín, "San Lucas de Barrameda, Jerez, España

Palomino fino 100% sanluqueña - 15 % de Alcohol 89 pts. (Promedio), 91 W. S. 17, 88 Decanter, WW Awards 18 Top 10 Manzanillas (\$ 16.60- [antes desc. Socios Bodega y 11.5% Imp.] - Méndez &Cía.)

En español, camomila es una infusión de una planta llamada "manzanilla" es por eso por lo que esta variante del jerez se llama así por la gran similitud que existe entre su fragancia y la de la flor de la planta aromática llamada manzanilla o camomila. Wikipedia

La Guita procede de uva palomino fino 100% sanluqueña, principalmente del Pago de Miraflores, uno de pagos más prestigiosos de Sanlúcar. Su crianza se lleva a cabo mediante el tradicional sistema de Criaderas y Solera de Sanlúcar de Barrameda en las bodegas de Pago Sanlúcar Viejo y Misericordia. El resultado es un vino de calidad superior, que, con 4 años de crianza.

Sabor: Se resalta por su suavidad de entrada y recorrido de ligera estructura y fina mineralidad.

Color: su color amarillo pajizo pálido y brillante, por su frescura, delicadeza y salinidad con notas florales.

En boca: En boca, resalta por su suavidad de entrada y recorrido de ligera estructura y fina mineralidad, sabor a nueces con calidades cítricas a limón y lima y manzana y olivas verdes.

Maridaje: La Guita, *manzanilla líder del sector*, es perfecta para acompañar cualquier plato de picoteo: jamón, quesos, conservas, patés, etc. En la comida, ideal maridaje de mariscos, pescados y productos de sabor salino y acidez destacada.

Vino Espumoso D.O. Penedés – Catatonia, España

<u>2. Seguras Viudas – Gran Cuvée Reserva, Cava,</u> Seguras Viudas, S.A.U., Torrelavit, Catalonia, España

Fermentado en Bot. 15m Mezcla de Macabeo. Parellada, Chardonnay y Pinot Noir — 12.0% Alcohol 88 pts. (Promedio 2017 – 4.5–88 pts. W S) (\$ 20.00 - [antes desc. Socios Bodega y 11.5% Imp.]] Méndez & Cía.)

Sabores: Complejo Tradicional, Sabores de Brioche, Levadura, Avellana, Manzana, Mantequilla Limón Cítrico, y Vainilla Color: Amarillo pajoso claro.

En boca: es suntuoso frutosos y elegante debido a las crianzas con nariz y paladar refrescante

Meridaje: Manchego, Parmesano, shellfish, pescado liviano, carnes curadas

<u>Albariño – D.O. Galicia, España</u>

3. 2015 – Albariño, Santiago Ruiz, O Rosal, Riax Bajas Galicia, Pontevedra, España

Albariño 100% - 13 % de Alcohol (\$ 25.80 - [antes desc. Socios Bodega] Méndez & Cía y

11.5% Imp.].)

Vendimia a mano tradicional. Mezcla de Albariño, Loureiro y poco de Treixadura 88 pts. (Promedio) – 90 Guía Penin Decanter WW Awards 10-12 Entre los 2% de los Albariños más altos del mundo

Sabores: Complejo Tradicional, Sabores de limón, toronja frutas tropicales, manzana, pera, melocotón, albaricoque

Color: Amarillo pajoso con tonos verdosos

En boca: es suntuoso frutosos mediano, más acidioso un ruido de mineral con nariz y paladar refrescante

Lista de Vinos Para Cata II Pagina - 2 -

Maridaje: Mariscos, arroces con mariscos, cangrejo, gamba, langosta, pescado liviano, carnes curadas

4. 2018 - Godello, Cuvée de O, Bodegas Avancia, Valdeorras Ourense, Galicia, España

Godello 100% – selección Jorge Ordoñez – 14 % de Alcohol (\$ 32.10 [antes desc. socios Bodega y 11.5% Imp.]] – Méndez & Cía.)
90 pts. (Promedio) – 90 Guía Penin, W.S. 90, 17 Entre los 3% más altos del mundo

Sabores: Complejo Tradicional, Sabores de limón, toronja frutas tropicales, manzana. melocotón, piña y mango

Color: Amarillo pajoso con tonos verdosos

En boca: es suntuoso frutosos mediano, acido mediano un ruido de mineral con nariz y paladar refrescante Meridaje: Mariscos, arrozes con mariscos, cangrejo, gamba, langosta.pescado liviano, carnes curadas

Verdejo, Rueda, España

5. 2018 - Montebaco, Verdejo - Nava del Rey, Valladolid, Rueda, España

100% Verdejo 12.5% Alcohol

(\$ 13.80, -- [antes desc. socios Bodega y 11.5% Imp.] -

Méndez & Cía.)

Vendimia a mano tradicional. Mezcla de Albariño, Loureiro y poco de Treixadura 89pts. (Promedio) – 90 Guía Penin Steve Tanzaer 90 07,06 Entre los 2% mas altos del mundo

Sabores: Sabores de cítricos, limón, toronja frutas tropicales, papaya, mazana y pera, hinojo y maracuyá.

Color: Amarillo pajoso con tonos verdosos

En Boca: En gusto se muestra elegante y fresco también aparecen notas a fruta tropical.

Maridaje: Mariscos, arroces con mariscos, cangrejo, gamba, langosta, pescado liviano, cerdo y carnes curadas

Vinos Rosados y Tintos

<u>Garnacha Rioja</u>

1. 2018 – Flor de Muga - Rose, Haro, Rioja Alta, España

Garnacha Tinta 100% - 13.5 Alcohol – Entre los 2% de los Vinos del Mundo 92 pts. Vinos . Tom Atkins 92 pts,18 - W. E. 90,18, (\$ 34.70 – [antes desc. Socios Bodega y 11.5% Imp.] - Méndez & Cía.)

Flor Muga procede de una docena de parcelas, cuidadosamente escogidas, de la zona del Alto Najerilla (Rioja Alta) de clima Continental con una edad entre 70 y 90 años. Viñedos cultivados en vaso, mayoritariamente en laderas, a una altitud entre 600 y 750 metros. Viñas plantadas en terrazas de suelos arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos rojizos idóneos para las garnachas de estos viñedos casi centenarios. Uvas vendimiadas manualmente, en su momento óptimo de maduración, transportadas a bodega en pequeñas cajas y con transporte refrigerado, para mantener intacto todo el potencial aromático.

Tras una corta maceración, mantener en contacto con los hollejos, se selecciona el 50% del mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad. A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños tinos de roble, parcela por parcela. Debido al pequeño tamaño de alguna de las parcelas seleccionadas, a veces hay que realizar la fermentación en tinos de 500 ó 1.000 litros. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando bétonnage (poner las lías finas en suspensión) periódico para proteger al vino de forma natural manteniendo los aromas y aportando volumen en boca. Realizado este proceso se realiza una cata, parcela por

Lista de Vinos Para Cata II Pagina - 3 -

parcela, para definir el ensamblaje final.

Sabores: En nariz se muestra complejo e intenso. Destacan fresa, frutas rojas y fresas, pera, albaricoque y Melocotón y matices de minerales piedra y humo con algunos matices especiados procedentes de la madera de roble francés de los pequeños tinos.

Color: rosa pálido. Elegante.

En Boca: En boca es fresco, con buena acidez, a su vez carnoso debido al trabajo realizado de bâtonage. Largo final en

Maridaje: Pasta, arroces, carnes blancas, langosta, pescado liviano, y variedades de quesos para contrastar la acidez del vino con la cremosidad de los quesos.

<u>Tempranillo</u>

2. 2018 – **San Vicente**, Finca La Canoca, 18h., Bodega Señorío San Vicente, **Haro**, **Rioja** Alta, España

Tempranillo Peludo (por los pelos en el envés de la hoja), variedad casi extinguida, 100% - 14.5 Alcohol

95 puntos Guía Penin 92 Puntos Robert Parker 92 pts. Promedio, 93 pts. (\$ 61.70 – [antes desc. Socios Bodega y 11.5% Imp.] - Méndez & Cía.)

Bodegas San Vicente: La historia de la familia Eguren, artífice de la bodega, se remonta al año 1870. Cinco generaciones que han sabido preservar y renovar el alma de los vinos de La Rioja. Su filosofía siempre ha sido el cuidado del viñedo y el respecto máximo al fruto, dando lugar a vinos que perduran en el tiempo, llamados a ser nuevos clásicos, que ensamblan fruta, potencia y estructura con elegancia, frescura y sutileza.

San Vicente es un gran vino de La Rioja Despalillado. La fermentación maloláctica se hace en barrica. Proceso de envejecimiento durante 20 meses en barrica nueva de roble francés (90%) y de roble americano (10%).s. Se finalizo con un reposo en botella durante otros 12 meses. 3 años de cuidosos procesos tradicionales para un vino de referencia en

Sabores: En nariz, Vino Tinto San Vicente 2018 nos trae recuerdos a fruta madura, especias, notas tostadas propia de la crianza en barrica y aromas terrosos Sabroso y gustoso. Vino fresco que pasa fluidamente por la boca dejando un final marcado por los aromas de la barrica.

Color: Rojo cereza en el vaso con un claro borde rojo granate con buena capa

En Boca: En boca, San Vicente 2018 es un vino potente, sabroso, con sabores tostados y taninos maduros, desarrollando un gran equilibrio y complejidad de sabores, percibiéndose con fuerza las notas de frutos rojos perfectamente integrados con tonos balsámicos, café, roble,y torrefactos

Maridaje: platos de caza mayor y de pluma, con carnes rojas, parrillas, asados, guisos tradicionales, quesos azules y curados

3. – 2010 – Sierra Cantabria, Gran Reserva, Compañía Vinícola del Norte de España, Haro, Rioja Alta, España

Tempranillo 85%, Graciani 10% y Mazuelo 5% - 14% Alcohol - Producción de solo 5,393 botellas. 93 pts. Promedio, 97 TA, 95 R. P. 12, 92. W. E 12., W.S. 91, 12 (\$ 45.80 – [antes desc. Socios Bodega] - Méndez & Cía. y 11.5% Imp.)

Sierra Cantabria Gran Reserva 2010 De nuestros mejores viñedos de más de 30 años situados en las zonas de Villalba, Briones y Torremontalbo hacemos una selección de la uva en campo. Viticultura integrada con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al "terroir" y sin utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza, Abono orgánico.

Tras rigurosos controles de maduración comienza la vendimia manual en cajas de 20 kg. La uva llega a la bodega y es introducida en una cámara frigorífica durante 24 horas. De los mejores viñedos y tras una esmerada selección y 100% de

Lista de Vinos Para Cata II Pagina - 4 -

despalillada llegan a la bodega estas uvas, de las cuales, después de una larga maceración y una fermentación controlada se obtiene este vino de tan apreciadas características. Su crianza, llevada a cabo en barricas de roble francés y americano, le aporta la personalidad y su carácter propio de un Gran Reserva. Después de un proceso de clarificado tradicional, envejecerá en nuestros calados bajo las condiciones de humedad y temperaturas adecuadas hasta el momento de su salida al mercado. Su crianza de 26meses en barrica, llevada a cabo en barricas de roble americano y barricas bordalesas, le aporta la personalidad y su carácter propio de un Gran Reserva.

Sierra Cantabria Gran Reserva es uno de los grandes tintos de España, un clásico imprescindible. De los mejores viñedos viejos de Sierra Cantabria se obtiene una uva de calidad excepcional cuyo mosto, tras macerar en frío y fermentar en roble francés, se cría, ya como vino, durante 24 meses en barricas.

Sabores: De sabor dulce bien balanceado con la mezcla de un 15 % de uva Graciano. Destacan los aromas de fruta en compota, regaliz de palo, aromas especiados y balsámicos.

Color: intenso color rojo rubí con manifestaciones de notas de teja en el borde de la copa; de capa mediana alta, limpio y brillante.

En Boca: Aroma intenso, fragante, complejo, frutos rojos maduros, balsámicos, vainilla, tostados y ligeras notas de trufa. Vino vigoroso y fresco, sedoso, con buena presencia de taninos maduros, desarrollando un gran equilibrio y complejidad de sabores en boca, con gran intensidad y profundidad de sabores, percibiéndose con fuerza las notas de frutos rojos, perfectamente integrados con toques balsámicos, café, roble, torrefactos.

Maridaje: Asados Carnes a la brasa, Cordero, Ternera, y pollo y buenos guisos.

4. - 2014 - Torremilanos Colección 2014, Bodegas Peñalba López S.A. Rivera del Duero, Aranda del Duero (Burgos), España

Tempranillo 97, Otras de La Rioja 3%% - 15 Alcohol - Producción de solo 5,393 botellas. 92 pts. Promedio, 93 pts. W. E., W.S. 90, 14 [44.80– antes desc. Socios Bodega y 11.5% Imp.] - Méndez & Cía.)

Torremilanos Colección 2014 es una producción limitada a condición de añada. Vino de crianza procedente de las mejores parcelas de Finca Torremilanos y de 12 barricas seleccionadas después de 32 meses de crianza sin trasiegos de la añada de 2014. Vino producido solo en cosechas especiales, en aquellos años que vemos unas capacidad de guarda superior. Este vino se decide elaborar una vez ha pasado ya la cosecha un año y medio en barrica. Este vino es fruto de una triple selección; selección de uvas procedente de viticultura Ecológica de las mejores parcelas de Finca Torremilanos, selección de 12 barricas seleccionadas después de 32 meses de crianza sin y la selección natural de la cosecha. Maceración de 18 días. Fermentado con levaduras propias de la uva. Fermentación en madera y hormigón. Criado durante 32 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano. Un vino de gran potencial de guarda.

Sabores: En la nariz encontramos aromas a fruta Madura, con sensaciones limpias de maderas nobles que nos aportan especias, ligeros torrefactos, y cuero.

Color: Rojo rubí, limpio y brillante.

En Boca: Sabores de cereza, de guinda, chocolate, canela. Buena frescura mineral. Maridaje: Asados, Carnes a la brasa, Cordero, Ternera, y pollo y buenos guisos.

<u> Garnacha - Priorat</u>

5. - 2018 - Les Terrases, Álvaro Palacios, Priorato, Ladera de Pizarra, Aranda del Duero (Burgos), España [Rank Top 10 de la región and Top 1% de los vinos del Mundo. (Vivino)]

Cariñan 45%, Garnacha 44%, Cariñena, White Grape, 1%, - 14.5 Alcohol
92 pts. Promedio, 93 pts. Robert Parker 94, Wine Advocate 94 pts. James Suckling 93, Guía Penin,
93pts. Decanter, 91 pts. Cellar Tracker -Plaza Cellars) THE House \$36.69 + 11.5% tax

Les Terrases 2018 El Vino Les Terrases se elabora a partir de un coupage de Garnacha, Cariñena, de entre 10 y 50 años de antigüedad plantadas a una altitud media de 500 metros sobre suelos de pizarra., Cabernet Sauvignon y Syrah

Lista de Vinos Para Cata II Pagina - 5 -

Cada variedad de uva se vendimia por separado de forma manual haciendo selección en viña y en bodega. Una vez en bodega se realiza un despalillado y prensado muy suave previo a la fermentación alcohólica Se someten a una crianza de 12 meses en barrica de roble francés, afinándose en botella al menos 6 meses más. Un vino que en su sencillez ha sintetizado la esencia de los vinos del Priorat, y ha ganado premios como el Bacchus de Ora 2020. Finalmente, el vino se embotella con un filtrado y clarificado previo (sin estabilización alguna).

Un buen vino que, a un buen precio, nos muestra toda la esencia de esta zona de gran tradición vitivinícola.

Sabores: En nariz es muy aromático, donde aparecen notas de fruta roja en compota, con toques de regaliz y vainilla Apreciamos un intenso aroma a frutas rojas maduras, que se entrelaza con notas a especias y tostados de su crianza en barrica. También son perceptibles aromas muy sutiles a flores y una suave mineralidad. Aromas de cereza Negra y moras. Sabores aterciopelados, frescos, y armoniosos.

Color: Cereza brillante violáceo. Al servirlo en copa podemos apreciar su color rojo muy intenso y brillante con borde violeta y una lágrima lenta.

En Boca: En boca, nos encontramos con un tinto de entrada amplia y envolvente con un sabor suave y fresco lleno de matices frutales fruta madura que aportan una dulzura que persiste. Buena acidez, especiado, taninos finos, largo, equilibrado, fino amargor, fácil de beber

Maridaje: Asados Carnes a la brasa, Cordero, Ternera, y pollo y buenos guisos.

Este tinto combina de forma excelente con todo tipo de carnes rojas y blancas asadas (especialmente aves y cordero asado) así como entrantes de jamón ibérico de bellota o quesos curados.