



TINTOS CON RAZA

El tiempo refresca y los amantes de los buenos vinos tintos ya podemos comenzar a descorchar algunas de nuestras botellas más deseadas. Tintos con cuerpo, raza y estructurados no aptos para el verano, van comenzando a apetecer para disfrutarlos ligeramente atemperados a los 18 grados reglamentarios. Con esa idea hemos preparado una selección de 6 vinos con fundamento, de esos que se notan cuando pasan por boca, carnosos, recios y a su vez majestuosos y elegantes. Desde los tintos de Toro, pasando por mencías del Bierzo, Garnachas del Priorat, centenarias de Aragón o de la zona más oriental de Costers del Segre ensambladas con tempranillos, cabernets o merlot no van a maravillar en este tiempo de vendimia.

Estos 6 vinos tintos cumplen el principio de que el vino con cuerpo puede ser elegante, son vinos sin agresividad, de buen y cálido paso, aunque alguna variedad rústica como la Mencía puede dejar alguna astringencia que será fácil de equilibrar si se acompaña el vino de una buena carne o queso curado. Son más bien vinos para armonizar con comida, que no vinos de coqueo, aunque Románico, Baltos y Garnacha Centenaria bien podrían cumplir esa función de barra, el resto lucirán mejor en la mesa.

La Selección incluye:

- 1b. ALMIREZ 2017
- 1b. ROMÁNICO 2018
- 1b. BALTOS 2018
- 1b. COTO DE HAYAS
GARNACHA CENT. 2018
- 1b. NONA 2018
- 1b. SAÓ ABRIVAT 2018



**OFERTA
CLUB
65 €**



ALMIREZ

D.O. Toro

Variedades: Tinta de Toro

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés

Intenso color picota con reflejos morados, de capa alta.

Muy frutal en nariz. Intensos aromas de fruta roja con notas especiadas, café, chocolate, vainilla, algo de picante y sutiles toques minerales, con fondo de tostados y ahumados.

Suave y muy agradable en boca, sabroso y cremoso, con textura sedosa. Es un vino afrutado, con buen cuerpo y volumen. Taninos pulidos. Final largo, persistente con sensaciones especiadas y balsámicas.

ROMÁNICO

D.O. Toro

Variedades: Tinta de toro

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés

Color intenso cereza picota con tono violáceo, de capa alta y fuerte lágrima.

En nariz es amplio, fresco y equilibrado, con notas de bayas negras, especias y lácteos.

En boca es amplio y se muestra sabroso y potente, con taninos maduros y agradables. Final con notas de fruta roja madura y toques especiados.





BALTOS

D.O. El Bierzo

Variedades: Mencía

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés y americano

Color rojo picota, de capa alta y ribete violáceo. Con aromas frutales, fruta roja, aromas florales, violetas, notas de crianza, maderas nobles, notas especiadas.

Fresco en boca, pleno y con final agradable y largo.

COTO DE HAYAS

D.O. Campo de Borja

Variedades: Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano

Color rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante.

Limpio con alta Intensidad aromática en nariz con notas frutales, con leves tonos tostados y especiados.

Suave en boca, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado, con amplio y muy largo final.





NONA

D.O.Q. Priorat

Varietades: Garnacha, Syrah, Merlot

Crianza: 10 meses en barricas de roble

Color rojo cereza picota.
Aromas de frutos silvestres, ligeramente especiado con toques ahumados y tostados. Fresco y goloso en boca. Taninos dulces y afrutados, post-gusto intenso y largo con recuerdos de hierbas mediterráneas.

SAÓ ABRIVAT

D.O Costers del Segre

Varietades: Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano

Color rojo cereza intenso.
Aroma a frutos rojos maduros donde destacan las especias, vainilla, canela, ligeros toques de pimienta negra, todo muy bien integrado. En boca encontramos un vino suave pero con estructura, largo y cálido.

