DIVINS

ENTREGA MARZO 2022 — Club de Vinos — www.edivins.com

VINOS PARA LA PRIMAVERA

Una época del año en la que todo cambia, el clima, la vegetación, el estado de ánimo, los días y como no, lo hábitos. Con el despertar de la primavera ya vuelva a apetecer atemperar los vinos tintos, refrescar algunos blancos y relajarse ante un buen rosado servido en copa ancha.

En esta selección vamos a poder disfrutar de tres vinos tintos: Tesela, el nuevo vino que elabora bodegas Clunia a casi 1000 metros de altura en Burgos, también gozaremos del estilo borgoñón de Petit Bernat, un Plà de Bages elegante, sutil y de aterciopelado paso por boca y por último Les Sorts, uno de los vinos jóvenes más refrescantes, frutales y sorprendentes del Montsant. En el apartado de blancos, dos estilos muy diferentes de Penedès, el Pomell de Blancs de Mas Comtal, que con un coupage de Chardonnay, Xarel.lo e Incrizzio Manzoni que os armonizará perfectamente con la comida Nikkei , también con pescados grasos, paellas o mariscadas y el aromático y frutal Mireia, un caramelo, goloso, amable, floral y perfumado que cautivará hasta a los invitados que no estén acostumbrados a beber vino.

Por último una joya de rosado elaborado por Xandra Falcó, hija del fallecido Marqués de Griñón en una de las mejores bodegas de La Rioja, Sierra Cantabria. La amistad de la Familia Eguren con los Falcó, ha propiciado la idea de elaborar esta maravilla de vino.

La selección consta de 6 vinos:

OFERTA CLUB 59.95 €

TESELA
by Clunia

VARIEDADES

Syrah y Tempranillo

ORIGEN

Las parcelas de las que se obtiene el Tempranillo y Syrah están ubicadas en los municipios de Coruña del Conde y Brazacorta, Provincia de Burgos y se sitúan entre los 900 y 1.000m de altitud. Son suelos franco arcillo arenoso de baja fertilidad, que limitan su producción y crecimiento. Las condiciones de altitud nos aporta una climatología extrema y con ello una mayor inversión térmica en el periodo de maduración, lo que ayuda a moldear la tipicidad de sus aromas y sus taninos.
Las variedades y el manejo viticola ayudan a diferenciar aún más estas características de tipicidad únicas.

ELABORACIÓN

Vendimia manual, triple selección para asegurar uva de calidad 100%. Maceración pre-fermentativa a muy baja temperatura. Fermentación con levaduras autóctonas seleccionadas en el propio viñedo. Envejecimiento de 6 meses en barricas de 225l de roble francés.

COLOR

Intenso color, capa alta, rojo rubi y reflejos violáceos.

BOUQUET

Intensos aromas de fruta negra, arándanos, moras, cerezas maduras que se mezclan con sutiles notas de cacao y finos tostados de barrica.

PALADAR

Una explosión de fruta negra, con presencia, equilibrio y gran estructura, pero a su vez con taninos redondos y elegantes. En el retrogusto nos brinda una agradable persistencia de sus notas frutales.

HERETAT
OLLER
del MAS
EST. 964

Petit Bernat tinto

HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

Añada	2019
Producción	41. 510 botellas
Variedades	Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Sumoll y Picapoll negro
Vinificación	Nuestras propias levaduras se utilizan para la fermentación alcohólica. Se seleccionan a temperaturas por debajo de 22ºC. Crianza en barrica de roble francés durante 3 meses.
Nota del enólogo	En nariz es limpio e intenso con notas de fruta muy fresca sobre un fondo especiado y tostado. Marcan las notas dulces y balsámicas que le aportan profundidad. También encontramos el recuerdo a la pedernal. La madera está presente en la nariz y se encuentra elegantemente integrada. En boca presenta un ataque goloso, eléctrico, agradable y equilibrado. Estructura ligera con un buen volumen, de paso fresco y largo. Cuerpo medio, taninos dulces y buena integración del alcohol y la acidez.
Climatología	La zona tiene un clima mediterráneo con un influencia continental. La pluviometría de la cosecha ha sido un poco más alta en comparación con años anteriores (740L / m2). Esto tiene significado que tengamos una buena floración y un buen equilibrio en las uvas.

Datos analíticos

Grado alcohólico	13,50% vol.
Acidez total	5,30 g/l
Acidez volátil	0,69 g/l
PH	0,5 g/l
Azúcar residual	39 mg/l
Sulfuroso total	3,68

Datos vinícolas

Pie	SO4, Ritcher-110
Tipo de suelo	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
Sistema de conducción	Doble Royat y Simple Royat
Localización	Manresa
Altitud	290 metros
Orientación	Sureste
Tratamientos	Siguiendo los parámetros de la viticultura ecológica
Tapón	Tapón de corcho reciclado
Vegano	Apto para veganos, clarificación con proteína vegtal
Pluviometría	740 litros/m2
Producción	5.500 kg/ha

Heretat Oller del Mas · Carretera d'Igualada (C37z), km. 91 · 08241 MANRESA (Barcelona) · Tel. 93 876 83 15

info@ollerdelmas.com
www.ollerdelmas.com

Les Sorts Jove

Vino muy afrutado, característico de la maceración carbónica. En nariz destacan las fresas y frambuesas sobre un fondo láctico. En boca es redondo, fresco, muy suave y agradable.

Reconocimientos:

Añada 2020
· 88 puntos Guía Peñín 2022
Añada 2018
· 9,15 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2020
· 90 puntos Guía Peñín 2020
Añada 2017
· 90 puntos Guía Peñín 2019
· Medalla de plata en los DAWA 2018 (90 puntós)
· 89 puntos Tasted 100% Blind 2018
Añada 2016
· 90 puntos Guía Peñín 2018
Añada 2015
· 88 puntos Guía Peñín 2017
· 9,40 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2017
Añada 2014
· 89 puntos Guía Peñín 2016
· 9,42 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2016
Añada 2013
· 89 puntos Guía Peñín 2015
Añada 2012
· 9,13 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2014
Añada 2011
· 89 puntos Guía Peñín 2013
· 9,18 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2013

Ficha técnica:

Añada: 2021
Región: DO Montsant (Cataluña, España)
Variedades: 60% Garnacha, 30% Cariñena y 10% Syrah

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

Elaboración: Maceración carbónica. Técnica de vinificación donde las uvas, enteros y sin estrujar, fermentan a temperaturas altas (30º) sin oxigeno.

Graduación Alc.: 14% vol.
SO_2 **total**: 73 mg/L
Acidez total: 4,60 g/L (ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,49 g/L (ácido acético)
Azúcares residuales: 0,30 g/L
pH: 3,74

Tipo de botella: Bordelesa

cellermasroig.com

XF - SIERRA CANTABRIA

-2020-

"Un vino vibrante, floral y lleno de emoción que nace de la complicidad forjada entre dos familias con larga tradición vinícola, una invitación a disfrutar de un estilo de vida mediterráneo, optimista y apasionado."

Xandra Falcó
Marquesa de Mirabel

FINCA	**Viñedos propios situados en el entorno de San Vicente de la Sonsierra** DO. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO	**Rendimiento medio 2020**: 32 Hl./Ha.
VENDIMIA	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. **Fecha de la vendimia**: el 21 de septiembre de 2020.
VARIEDAD	Garnacha (35%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (25%), Maturana (5%) y Tempranillo (5%).
ELABORACIÓN	MACERACIÓN: De todas las variedades blancas durante 2 días y posterior incorporación al mosto de tintos 1 semana después para permanecer en contacto con hollejos durante 72 horas. FERMENTACIÓN: Controlada a 16 ºC con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. ESTABILIZADO: Por frío
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Inicia el ciclo anual con abundantes lluvias en noviembre y diciembre, acumulándose importantes reservas hídricas de hasta 200 L/m².

Enero y febrero 2020 traen temperaturas suaves y son relativamente secos. En marzo se produce una bajada de temperaturas y un aumento de las lluvias alcanzándose casi los 100 L/m². La brotación se inicia a mediados de marzo en las zonas más tempranas y a final de mes en las zonas tardías. Las bajas temperaturas ralentizan el ciclo vegetativo, pero aun así se observa en líneas generales un adelanto en el viñedo de aproximadamente dos semanas.

Abril trae temperaturas suaves y lluvias por debajo de lo normal que van provocando un buen desarrollo vegetativo, mostrándose la viña con esplendor y gran sanidad. Mayo también con temperaturas suaves y precipitaciones dentro de la media. Persiste el buen estado sanitario del viñedo y se sigue viendo el adelanto del ciclo vegetativo al inicio de floración. A finales de mayo en las zonas tempranas observamos flor y en la primera semana de junio prácticamente habían terminado la floración en casi toda La Rioja. Tormentas casuales durante varios días provocan ataques de mildiu muy fuertes y difícilmente controlables. Nos vemos obligados a realizar muchos más tratamientos de los que acostumbramos, pero por supuesto respetamos nuestra convicción de una viticultura sana y responsable. Hay una pérdida aproximada (dependiendo del viñedo) de entre 20 - 40% de los racimos fecundados.

A finales de junio van desapareciendo las tormentas lo que ayuda mucho a sanear la planta. Las temperaturas suaves que difícilmente alcanzan los 30° provocan un engrosamiento del racimo lento y fructífero, observándose el inicio de envero a partir del día 20 de julio.

Agosto se presenta con temperaturas ligeramente inferiores a la media climáticas de los últimos 10 años. Disfrutamos de días secos y soleados hasta finales de mes y después se producen varias tormentas de lluvia y algo de granizo que no afectan (salvo alguna excepción) a los racimos, pero si a la vegetación.

Septiembre se inicia con gran incertidumbre y miedo de que continúen las lluvias ya que el riesgo de botrytis es grande. Ligeras lluvias los primeros días, pero después el tiempo se va asentando y observamos una maduración casi completa. Tenemos una uva sana, con buena madurez y un incremento en el tamaño del grano de uva que compensa la producción a pesar de la pérdida por mildiu.

La vendimia comienza el 21 de septiembre y se desarrolla sin lluvia exceptuando el fin de semana del 1 de octubre, que llovió en torno a 9 L/m² teniendo que parar la vendimia durante dos días.

El desenlace de esta añada es una cosecha sana, con buen tamaño de uva y un rendimiento ligeramente superior al de un año normal, lo que darán lugar a vinos aromáticos con buena acidez total, grado ligeramente inferior al de un año normal y vinos de gran equilibrio.

Dominio de Eguren, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos Sierra Cantabria, Viñedos de Páganos & Teso La Monja
Contact: Viñedos de Páganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N – 01309-Páganos-Laguardia, Spain
Tel.: (+34) 945 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885
www.sierracantabria.com

VIÑEDOS Y BODEGAS DESDE 1870 SIERRA CANTABRIA

Mas Comtal

Pomell de Blancs 2021

VARIEDADES: Xarel.lo, Chardonnay

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Grado alcohólico: 13.00% vol.
Acidez Total: 6.6 g/l (tartárico)
Dióxido de Azufre: Total: 147 mg/L
Azúcares Totales: 0.8 g/L
Embotellado: Diciembre 2021
No de botellas: 14666 bot. 0.75 cl.
Variedad: 60% Chardonnay 30% Xarel·lo 10% Incrozzio Manzoni
Cosecha: 2021

ELABORACIÓN:

Pomell es un vocablo catalán que significa ramo silvestre de diversas flores. Como este vino es un coupage de diversas variedades, hemos querido hacer así un paralelismo lingüístico.

Extracción directa prensando la uva separada previamente del raspón. Fermentación alcohólica a una temperatura de unos 14 grados centígrados en depósitos de acero inoxidable durante unos 10 días. Clarificado y estabilizado del vino. Ligera filtración después de su crianza con las lías y antes del embotellado.

Se trata de una perfecta combinación de la singularidad del xarel·lo con la sofisticación del chardonnay. Cada una de las dos variedades se elaboran y se crían por separado con sus lías en depósitos subterráneos, al estilo de los grandes vinos blancos del Loire y Chablis. Una vez terminada su crianza tiene lugar su ensamblaje determinado por la añada y por cada uno de los caracteres de sus componentes.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10ºc

NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo, de aspecto limpio y brillante. En nariz destacan notas de hierbas de tocador, fruta madura de heuso y notas cítricas. En boca se muestra sedoso, vibrante, frutal y muy equilibrado. Persistencia media y final perfumado

ARMONÍAS: Ideal como vino de aperitivo, pescados, mariscos en sus diversas preparaciones, tanto mariscos crudos por su moderada acidez, como pescados al horno, plancha o fritura por sus ricos matices y textura. Se puede recomendar también muy acertadamente para acompañar entrantes a base de pescados marinados o ahumados, quesos. jóvenes de cabra y oveja.

PINORD
vinos y cavas

Vinos y Cavas, 1942

Mireia
Pinord - D.O. Penedès

Variedades
Gewürztraminer, Muscat.

Elaboración
Uvas recogidas a primera hora de la mañana para extraer el maximo de aromas. Cada variedad se elabora por separado y a una temperatura de 12º. Después se efectúa el coupage en distintas proporciones, y se embotella.

Temperatura de servicio 10ºC

Aspecto
Brillante, de color amarillo, con tonos verdosos.

Aroma
Notas muy florales como de violeta y rosa. Tambien frutalescomo el lichi. Es un vino muy aromatico y complejo, con unfinal de nariz muy elegante.

Gusto
De paladar sedoso, meloso y con cuerpo. Los aromas que encontramos en nariz, estan presentes tambien en boca. Sus perfumes nos envuelven, dando la sensación de que estamos degustando las propias uvas. Retrogusto largo y muy bien equilibrado.

Maridaje
Ideal con mariscos, quesos frescos, arroces, paellas, pescados blancos y azules, comidas asiáticas y foie gras.