

LA BODEGA POR CARLOS IGLESIAS

**EHUN GRACIANO 2017**

El graciano es una variedad difícil, pero bien trabajada como es el caso de Ehun 2017 resulta singular, con unas notas balsámicas, mentoladas y con recuerdos de té. Color rojo muy intenso y brillante con capa muy alta y reflejos cardenales. Aromas muy intensos a fruta madura. Sabroso en boca, muy largo y amplio, con un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez.

**PVP:** 7,25 euros.

Bodega: Añada Real (Laguardia)

Web: [www.arra197.com](http://www.arra197.com) Teléfono: 94317 075



**CARA NORD 2017**

Elaborado con una selección de uvas cultivadas en altura –hasta 800 metros sobre el nivel del mar– de las variedades Macabeo, Chardonnay y Trepát. **Cara Nord** Blanc 2017 es un vino con aromas exóticos (piña, maracuyá y notas minerales) que se combinan sobre un fondo floral, de fruta blanca, ciruela verde y pomelo ácido. En boca es ácido, pero equilibrado por un toque glicérico y un suave tacto aterciopelado y untuoso.

**PVP:** 10,50 euros.

Bodega: **Cara Nord**

Web: [caranordceller.com](http://caranordceller.com) Teléfono: 973176029



**LA CAPELLA 2010**

La Capella 2010 de Juvé & Camps, la cuarta añada de este cava súper Premium, es también la segunda que llega al mercado con la certificación de Cava de Paraje Calificado, el vértice de la pirámide cualitativa. La 2010 realiza un destacado salto en cuanto a refinamiento y finura, con un color poco evolucionado a pesar de tratarse de una larguísima crianza. Un excelente cava.

**PVP:** 75 euros.

Bodega: Juvé Camps

Web: [www.juvecamps.com](http://www.juvecamps.com)

Teléfono: 938911000.

