



SELECCIÓN DE  
**VINOS DE CATALUNYA**

**D.O.C. Costers del Segre**  
**VILOSELL**

Una complejidad relajada con unos taninos suaves. Elaborado con las variedades Ull de llebre, Syrah y Garnacha. Estricta selección manual de la uva y pre-maceración en frío. Fermentación a 22-26°C y maceración corta de la piel del fruto. Crianza de 9 meses en bota de roble francés. 14% volumen de alcohol.

**Aspecto y aroma:**  
Ahumado con aromas picantes de fruta negra y azul, chocolate negro con un toque de pimienta. Afpelpado y atractivamente dulce, proporciona un sabor a grosellas y moras con un toque de moca. Un vino que acaba con una gran persistencia y amplitud en boca.

**Maridaje:**  
Carne roja, caracoles.

**Celler**  
**Tomàs Cusiné**

El Vilosell (Lleida)  
[www.tomascusine.com](http://www.tomascusine.com)



**D.O. Conca de Barberà**  
**CARA NORD**

Noches frías, propias del clima continental-mediterráneo, que permiten el descanso de la viña y retrasan acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción de sabor. Seis meses en madera de roble francés seleccionado.

**Aspecto y aroma:**  
De color negro y tono violáceo, con mucha capa, brillante. Lágrima ligeramente teñida. En nariz es muy elegante, con tonos de frutas negras, minerales balsámicos y maderas nobles. En boca es muy jugoso, vibrando en la acidez y con un trago fino. Los taninos son finos y elegantes, muy bien ensamblados. El postgusto es untuoso y lleno.

**Maridaje:**  
Pastas, canelones.

**Celler**  
**Cara Nord**

El Vilosell (Lleida)  
[www.caranordceller.com](http://www.caranordceller.com)



**D.O.C. Priorat**  
**COMA VELLA 2013**

Sotobosque, fruta y mineralidad. Equilibrio intenso y fresco. Elaborado con viñedos de 25 a 40 años de las variedades 50% Garnacha País, 20% Garnacha Peluda, 20% Cariñena y 10% Syrah, crianza en *foudres* 1500L y barricas 225L, posteriormente crianza en botella de 24 meses.

**Aspecto y aroma:**  
Color rojo cereza de intensidad media alta. Aroma a fruta negra como la cereza y a hierbas mediterráneas. En boca, ataque ligeramente untuoso y el final de boca fresco. Muy elegante y sutil.

**Maridaje:**  
Cordero o cerdo ibérico a la brasa, carnes rojas, pescados azules grasos a la plancha, arroces y risotto.

**Celler**  
**Mas d'en Gil**

Bellmunt del Priorat (Tarragona)  
[www.masdengil.com](http://www.masdengil.com)



**D.O. Costers del Segre**  
**SOTNERAL**

Vino blanco joven elaborado con una selección de Macabeu de la zona de Verdú.

**Aspecto y aroma:**  
Vino blanco y brillante, de un atractivo color amarillo paja, con reflejos verdosos. En nariz es muy fresco, con intensos aromas a fruta cítrica y tropical, y sugerentes notas de flor de almendro. Muy elegante y agradable. En boca, vuelven los aromas a fruta fresca cítrica, y su acidez y sutil volumen invitan a tomar otra copa sin complicaciones.

**Maridaje:**  
Ideal como aperitivo, ensaladas, sopas frías de verano, quesos grasos suaves, pescados blancos y marisco.

**Carviresa**  
**Cellers**

Tàrrega (Lleida)  
Rocafort, 9 (Barcelona)  
[www.carviresa.com](http://www.carviresa.com)



**D.O. Cava**  
**ADERNATS PUR**

Cava gran reserva brut nature 2012, puro y salvaje, sin licor de expedición. Nacido en clima cálido a 18 km del Mediterráneo y abundantes horas sol, en tierras privilegiadas y viñas casi centenarias que le otorgan una distinguida personalidad crujiente y frutal. 90 puntos en la guía Parker y medalla de Oro de "50 Greats Cavas".

**Aspecto y aroma:**  
Una larga crianza de 5 años aporta una notable madurez aromática y una abundante y finísima burbuja. En boca es persistente, largo y delicado, despierta notas cítricas a frutas maduras y sutiles toques tostados.

**Maridaje:**  
Cava muy gastronómico con amplio maridaje, como arroces, marisco y carnes blancas.

**Celler**  
**Adernats**

Nulles (Tarragona)  
[www.adernats.com](http://www.adernats.com)



**D.O. Montsant**  
**PERLAT**

Elegante y equilibrado, elaborado con Garnacha tinta, Mazuela y Syrah, procedentes de viñedos de 35 años. Su paso por barrica aporta una buena estructura y un paladar delicioso. 90 puntos en la guía Peñín.

**Aspecto y aroma:**  
De corte moderno y gran intensidad aromática (notas de frutos rojos maduros, hierbas del monte, vainilla). Suaves taninos de roble nuevo. Su paso por boca es potente, sedoso y elegante. Postgusto persistente que resalta el especiado carácter varietal de las agrestes tierras del Montsant.

**Maridaje:**  
Carnes rojas, ternera o cordero, estofados y platos de caza. Patés, foie y ahumados, jamón ibérico y también quesos semicurados y azules. Recomendamos decantarlo y servir entre 14°C y 16°C.

**Cellers**  
**Unió**

Reus (Tarragona)  
[www.cellersunio.com](http://www.cellersunio.com)

