

Santa Cruz de Alpera Blue Frizzante

Denominación de Origen: Almansa, España.

Bodegas Santa Cruz de Alpera (1947)

Clima continental, riguroso, 800 msnm. Suelo calizo, arenoso, poco profundo.

Uva: Verdejo 100% (30 gr/lt)

Notas de cata: Color azul intenso y brillante. Claros recuerdos tropicales a piña y mango, mezclados con frutas de hueso como melocotón. En boca el equilibrio entre acidez y dulzor hacen de este, un vino fresco y equilibrado con una persistencia media, fácil de beber con un claro carácter tropical. El toque de aguja produce una sensación refrescante en este producto con un dulzor acentuado.

7.5 % Alc.

Maridaje: aperitivo, ceviches y entradas. Servir a 3-5°C.



Wine-me
Basic
Jul23



Stylo Garnacha

Denominación de Origen: Calatayud, España.

Bodegas Agustín Cubero (1880)

Clima continental, suelo pedregoso y arcilloso. 950 msnm.

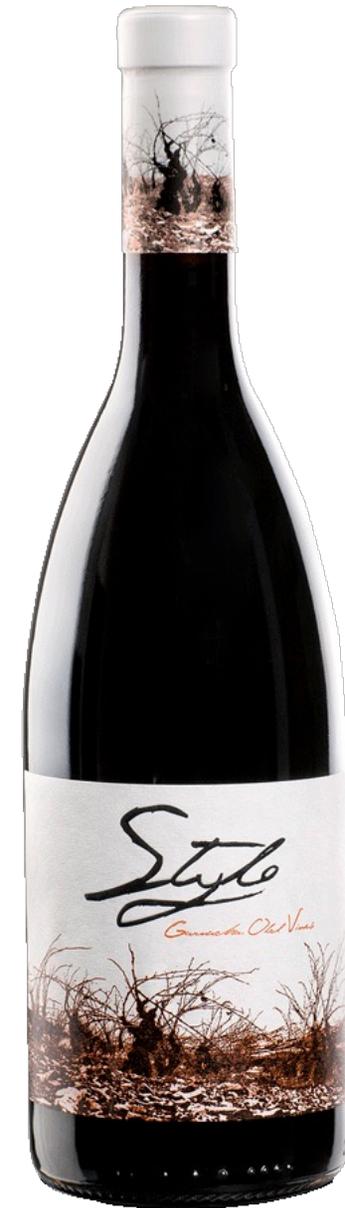
Uva: Garnacha 100%

Notas de cata: Con un color rojo cereza y ribetes azules de marcada juventud, presenta un aroma frutal, fresco, potente en nariz, donde se destacan las frutas rojas y negras con notas especiadas y tostadas de crianza en barrica

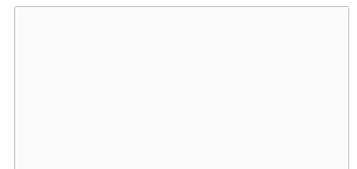
Guarda: 4 meses en barricas de roble usado.

14 % Alc.

Maridaje: Embutidos, Carnes rojas ,Ternera, Arroces, Quesos curados, Aperitivos, Carpaccios, Tapas. Servir a 16-18°C.



Wine-me
Basic
Jul23



Tramari Rosé di Primitivo

Denominación de Origen: Primitivo Salento, Italia

Bodega: Cantine San Marzano (1962)

Clima mediterráneo, cálido. Suelo arcilloso, delgado y rocoso. 100 msnm

Uvas: Primitivo (100%). Sangrado

12.5 % Alc.

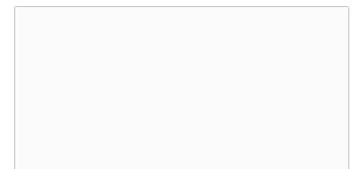
Notas de cata: rosado claro; aroma intenso y persistente a maquis mediterráneo, con notas de cereza y frambuesa. Un vino fresco y elegante, equilibrado en boca.

Maridaje: entradas, sopas, pescados, queso semi-maduro. Servir entre 10-12°C



Entre los mares

Wine-me
Jul23



Vinum Cabernet Sauvignon Reserva

Denominación de Origen: Valle de Lontué.

Bodegas Korta (1996) – Vinum S.A. (2014)

Clima mediterráneo, 143 msnm. Suelo arcilloso, limoso

Uva: Cabernet Sauvignon 100%.

Notas de cata: Vino de color rojo rubí con brillos granate. Nariz compleja con notas afrutadas, lácteas y tostadas. Ciruela roja, cereza, madera y café tostado. Taninos suaves, equilibrado y redondo.

Guarda: 12 meses barrica roble francés y americano

13.5 % Alc.

Maridaje: carnes rojas, salsas especiadas, quesos maduros. Servir a 18-20°C.



Wine-me
Jul23



Vizcarra Rosado

Denominación de Origen: Ribera del Duero, España

Bodegas Vizcarra (1991)

Clima continental. Suelo arcillo-calcáreo. 850 msnm

Uvas: Tempranillo (100%). Sangrado.

14.5 % Alc.

Notas de cata: Color rosa coral, limpio y brillante. Nariz limpia e intensa con aromas florales y de fruta roja. Presenta una boca envolvente y fresca y un paso de boca donde se percibe una agradable sensación frutal. Final persistente.

Crianza: 6 meses en barricas de roble sobre sus lías.

Maridaje: entradas, sopas, pescados, queso semi-maduro. Servir entre 10-12°C



*La Ribera más
Provenzal*

Wine-me
Jul23



Collezione Cinquanta

Denominación de Origen: Vino rosso d'Italia (Puglia)

Bodega: Cantine San Marzano (1962)

Clima mediterráneo, cálido. Suelo arcilloso, delgado y rocoso.
100 msnm

Uvas: Primitivo, Negroamaro.

14 % Alc.

Crianza: 12 meses en roble francés.

Notas de cata: Color rojo rubí con reflejos violáceos. La nariz expresa un bouquet grande y complejo en el que destacan las notas afrutadas de ciruela y mermelada y toques terciarios picantes que recuerdan a vainilla y regaliz. Paladar intenso, con gran estructura, final largo. Este vino tiene una textura aterciopelada y su final ofrece notas de dulzor persistente.

Maridaje: carnes rojas, de caza, primeros platos robustos.
Servir entre 18-20°C



50 años de
historia

Wine-me
Jul23

