

# El Coto Semidulce

Denominación de Origen: Rioja, España.

Bodegas El Coto (1970)

Clima continental, riguroso, 875 msnm. Suelo de glaciares (pendiente con cantos y piedra).

Uva: Chardonnay y Viura.

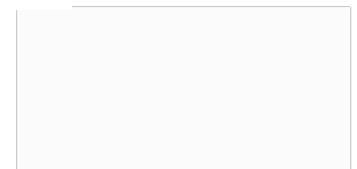
11 % Alc.

Notas de cata: color amarillo pajizo y aromas a piña y cítricos, propios de la uva Chardonnay cultivada en zona fría. En boca predomina el dulzor junto con una sorprendente y vibrante frescura.

Maridaje: entrantes y aperitivos, tablas de quesos, frutas y postres. Servir a 6-8°C.



Wine-me  
Basic  
Sep23



# Vinum Cabernet Sauvignon

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. Notas afrutadas de ciruela roja, cereza y frambuesa. Taninos suaves, equilibrado y redondo.

Guarda: 6 meses barrica roble francés y americano

13 % Alc.

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



Wine-me  
Basic  
Sep23



# 7 Cupos

Denominación de Origen: Ribeiro, España.

Bodegas Casal de Armán (1999)

Clima continental, suelos de arenas graníticas, esquistos y arcilla.

Uva: Treixadura 100%.

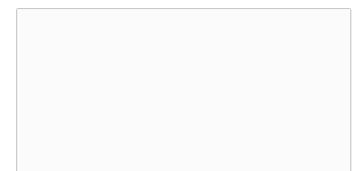
13 % Alc.

Notas de cata: color amarillo pajizo brillante. Aromas cítricos y de hierba fresca, así como una sensación de salinidad y mineralidad. Los aromas de flor blanca, anís y albaricoque adornan un tacto graso pero fluido; por vía retronasal asoman aromas de humo y pedernal. Un final tropical con delicado amargor redondea. Fresco y complejo.

Maridaje: pescados y mariscos, cocina asiática poco picante. Servir a 6-8°C.



Wine-me  
Sep23



# Cline Old Vine Zinfandel

Denominación de Origen: Lodi, California.

Cline Family Cellars (1982)

Clima mediterráneo, suelo rocoso, bien drenado.

Uva: Zinfandel

Notas de cata: De color granate, es un tinto con cuerpo que está repleto de ricos y jugosos sabores a cereza negra, fresa y ciruela, tiene notas de canela especiada, chocolate y vainilla. Es un vino maravillosamente equilibrado que es grande pero no abrumador. Es un vino suave con la cantidad justa de taninos.

Guarda: 10 meses en barricas de roble francés (35% nueva).

14.5 % Alc.

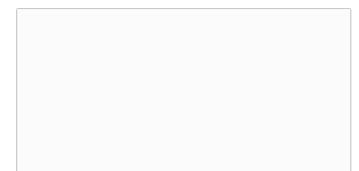
Maridaje: hamburguesas, salsa BBQ, chocolate oscuro.  
Servir a 16-18°C.



Wine-me  
Sep23



*Challenging and Rewarding*



# Soalheiro Granit

Denominación de Origen: Monção and Melgaço, Portugal

Bodegas Soalheiro (1982)

Clima atlántico y continental. Suelos graníticos. 400 msnm

Uva: Loureiro 70%, Alvarinho 30%

Notas de cata: color amarillo limón brillante. Elegante en nariz, con mucha mineralidad. Buena acidez, .El contenido de alcohol moderadamente bajo contribuye al equilibrio del vino.

11 % Alc.

Maridaje: pescados y mariscos, cocina asiática y mediterránea, ahumados, quesos maduros. Servir a 8-10°C.



Wine-me  
+  
Sep23



# Smith & Hook Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: Central Coast, California.

Bodegas Hahn – Smith & Hook (1980)

Clima mediterráneo, suelo arcilloso, rocoso, bien drenado.

Uva: Cabernet Sauvignon 100%

Notas de cata: Aromas vibrantes de frutos negros, cereza al horno y cuero de montura con notas de caramelo. Con cuerpo, notas de frutos rojos, vainilla, moca y especias. Una sensación en boca redonda respaldada por una estructura de taninos concentrados conduce a un final largo y complejo.

Guarda: 14 meses en barricas de roble francés (65% nueva).

14.5 % Alc.

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



Wine-me  
+  
Sep23

