

## Tasting panel / Comité de cata



**ANNA VICENS**  
Girona, 1973  
@annavicens

Professional sommelier since 1997, she is currently President of the Catalan Association of Sommeliers, a member of the Empordà D.O.'s tasting panel, and works as a sommelier for the Wine Palace Shops.

Sumiller profesional desde 1997. Actualmente es la Presidenta de la Asociación Catalana de Sumillers. Forma parte del panel de cata de la D.O. Empordà y trabaja como sumiller para el grupo Wine Palace.



**XAVI NOLLA**  
Badalona, 1971  
@Xavinolla

Specialist in Oenology and Spirits (2005). An EES-qualified Sommelier (Spanish sommelier school - 2009). Distinction in the WSET (London) Intermediate

Award. Sherry Trainer, certified by the "Consejo Regulador" of the Jerez-Xeres-Sherry and Manzanilla Sanlúcar de Barrameda D.O.s. Freelance consultant.

Técnico en Enología y Destilados (2005), Sumiller Diplomado en la EES (2009), Distinction in WSET IA y Formador Homologado del Vino de Jerez por el Consejo Regulador de las DDOO Jerez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Asesor freelance.



**SERGI FIGUERAS**  
Santa Coloma de Cervelló, 1974  
@Sergi\_Figueras

Professional sommelier since 2004. Winner of the official sommelier competition (2012) and currently a sommelier at the Petit Celler chain of wine stores.

Sumiller profesional desde el año 2004. Campeón del concurso oficial de sommeliers (2012) y actualmente es sumiller en la cadena de vinotecas Petit Celler.



**FERRAN FALGUERAS**  
Barcelona, 1978  
@cellerdegelida

Wine broker at the Celler de Gelida (Barcelona).

Wine broker en el Celler de Gelida (Barcelona).



**ANTONIO LOPO**  
Bélgica, 1968  
@LopoJlopo

Trained at the Spa Hotel School (Belgium). From 2002- 2014, he was sommelier at the Comerç 24 restaurant (1\* Michelin). Wine selection consultant for the restaurants of chef, Carlos Abellán. Currently a sommelier at the Petit Celler chain of wine stores.

Formado en la Escuela de Hostelería de Spa (Bélgica). Durante 12 años ha sido sumiller en el restaurante Comerç 24 (1\* Michelin). Asesora en la selección de vinos de los restaurantes del chef Carlos.



**JAUME GASPÀ**  
Ponts, 1970  
@jaumegaspa

Professional sommelier since 2003. Co-owner of Gesvínic (Ponts) and President of the Catalan Association of Sommeliers in Lérida.

Sumiller profesional desde el año 2003. Co-propietario de Gesvínic (Ponts) y Presidente de la Asociación Catalana de Sumillers en Lérida.



**JORDI CARRASCOSA**  
Barcelona, 1971

Jordi trained as a Sommelier in 1995, obtained a Masters in Oenology, Viticulture and Wine Marketing in 2003, and the WSET Advanced Certificate in 2006. He has been running tasting courses for companies and consulting for wineries since 2004. Winner of the Vilavinitica prize for tasting in pairs in 2014.

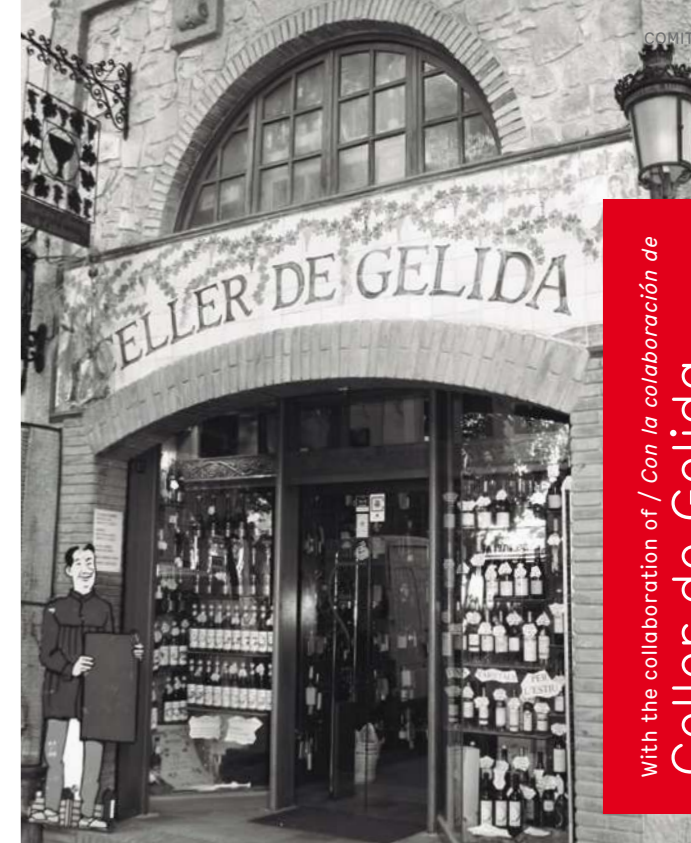
Formación como Sommelier en 1995. Master en Enología, Viticultura y Marketing del Vino (2003) y WSET Advanced (2006). Desde 2004 imparte cursos de cata para empresas y colabora con bodegas. Ganador de la Cata por parejas de Vilavinitica en 2014.



**RAFEL SABADÍ**  
L'Escala, 1977  
@Rafelsommelier

Rafel Sabadí. Professional sommelier since 2004. Champion and runner-up of the Vilavinitica Prize for Tasting in Pairs 2008 and 2016, respectively. Ruinart Challenge 2016 Champion. Owner of the Uain wine bar in L'Escala (Girona).

Rafel Sabadí. Sumiller profesional desde 2004. Campeón y subcampeón del Premio Vilavinitica de Cata por Parejas 2008 y 2016, respectivamente. Campeón del Ruinart Challenge 2016. Propietario del bar de vinos Uain, en L'Escala (Girona).



With the collaboration of / Con la colaboración de  
**Celler de Gelida**  
www.cellergelida.net



**BLANCA OZCARIZ**  
@BlancaOzcariz  
@eljardidelsentits

Biologist (Univ. Barcelona) and oenologist (Univ. Bourgogne). Winegrower and winemaker at El Jardí dels Sentits (Subirats), her own business. Member of INCAVI's official tasting panel. Professor of viticulture and wine tasting at CETT-UB.

Bióloga (Univ. Barcelona) i Enóloga (Univ. Bourgogne). Viticultora y enóloga en El Jardí dels Sentits (Subirats), proyecto personal. Miembro del Panel de Tast Oficial del INCAVI. Profesora de viticultura y cata en CETT-UB.



**RAFAEL LOZANO**  
@rlozano\_rafa  
@rlozano\_rafa

Rafael Lozano. Editor of 'La Vanguardia' since 1990. Coordinator of the wine section in the "La Vanguardia Magazine" Sunday supplement for 15 years. Two-time tasting panel member for white wines from Rioja.♣

Rafael Lozano. Redactor de 'La Vanguardia' desde 1990. Ha coordinado la sección de vinos del suplemento dominical 'Magazine' durante 15 años. Dos veces jurado en la cata de vinos blancos de La Rioja.♣



## VINOS BLANCOS

**ARINTO DOS AÇORES 2017 · ANTÓNIO MAÇANITA**

**D.O. Pico, Açores / Madalena - Pico - Portugal / [www.azoreswinecompany.com](http://www.azoreswinecompany.com) / P.V.P.: 27,00€ / 12,5° / 100% Arinto dos Açores**

The origin of the white Arinto dos Açores is unknown, but this varietal is very prevalent on the islands of the Azores. Its vineyards are planted on black volcanic rocks on the Island of Pico, situated out in the open sea, from which it draws its clean, distinctive and honest salinity. This grape variety develops a high acidity and low potential alcoholic content and must be protected from the strong Atlantic wind. Boasting pure aromas and citric notes of grapefruit, this is a well-honed, very fresh and persistent wine.

De origen desconocido, pero con una gran importancia en las islas de las Azores, la blanca Arinto dos Açores es su variedad autóctona y una uva única en el mundo. Sus viñedos crecen sobre rocas negras volcánicas en la Isla de Pico, a mar abierto, de ahí su neta, clara y franca salinidad. Una uva que aporta mucha acidez y poco grado alcohólico y que debe resguardarse del fuerte viento atlántico. Aroma puro, notas cítricas de pomelo, afilado, muy fresco y persistente.

**EL ENEMIGO CHARDONNAY 2016 · BODEGA ALEANNA**

**D.O. Mendoza, Argentina / Mendoza - Argentina / [www.enemigowines.com](http://www.enemigowines.com) / P.V.P.: 21,40€ / 100% Chardonnay / 13,5° / Distribuidor: A. Pont i Cia, [www.aponticia.es](http://www.aponticia.es)**

You won't find many Chardonnays like this in the world. After fermenting with its wild yeasts, it rests in barrels, some of which magically develop a veil of flor. The wine will lie protected under this veil for some months acquiring much of the character of this wine: hazelnuts, candied fruit, citrus notes and salinity. On the palate, the toasted and tropical notes melt together to create a unique, elegant and refined personality that lingers on the palate.

Un chardonnay como hay pocos en el mundo. Después de fermentar con sus levaduras salvajes, reposa en barricas donde, en algunas, se crea la magia del velo de flor, bajo el que se protegerá durante algunos meses, y que le aportará mucho de lo que nos ofrece este vino: avellanas, fruta escarchada, recuerdos cítricos y salinidad. En boca, se funden las notas tostadas y las tropicales y se ensamblan otorgando una personalidad única, elegante y sobria, que perdura largo y sostenido en boca.

**CATENA ALTA CHARDONNAY 2017 · BODEGA Y VIÑEDOS CATENA**

**D.O. Mendoza, Argentina / Mendoza - Argentina / [www.catenawines.com](http://www.catenawines.com) / P.V.P.: 21,20€ / 100% Chardonnay / 13,9° / Distribuidor: A. Pont i Cia, [www.aponticia.es](http://www.aponticia.es)**

"Alta", meaning "high", can come from both high-altitude vineyards and high-quality wines, both of which accurately describe this Chardonnay. In addition to its freshness and floral and herbaceous notes that take you straight to its landscape, it shows itself to be elegant and very aromatic with lovely mineral notes. Its crunchy yet silky mouthfeel and saline character give it a unique complexity and quality. Gorgeous fruit combined with its ageing, fragrant and open, this wine will delight all those who try it.

"Alta" puede proceder tanto de viñedos de altitud como de vinos de alta calidad, dos calificaciones que hablan claramente de este Chardonnay. Además de un frescor y unas notas florales y herbáceas que te trasladan a su paisaje, aparece elegante, con notas minerales y muy aromático. Su textura crujiente y sedosa, y su salinidad le aportan una complejidad y una calidad únicas. Maravillosa fruta integrada con su crianza, un vino fragante y abierto, dispuesto a hacer felices a quienes lo beban.

**CHATEAU SUDUIRAUT 1E CRU CLASSÉ SAUTERNES 2014 · CHÂTEAU SUDUIRAUT**

**Sauternes / Preignac - France / [www.suduiraut.com](http://www.suduiraut.com) / P.V.P.: 50,00€ / 95% Semillon, 5% Sauvignon Blanc / 13,8°**

It took four pickings through the vineyards to harvest the grapes for this magnificent wine, which hails from the Preignac plateau. This is an elegant, generous and powerful Sauternes with 18 months in barrel. On the nose, it expresses ripe peaches, spicy notes of ginger and lemon marmalade that masterfully balance its gorgeous sweetness on the palate. This Grand Cru will continue to hold up well in the bottle and is currently showing us a very exotic character.

Hasta cuatro veces se tuvo que recorrer el viñedo para vendimiar la uva destinada a este magnífico vino, procedente de la meseta Preignac. Un Sauternes con 18 meses de barrica, elegante, generoso y poderoso. En nariz expresa el melocotón maduro, las notas picantes del jengibre y la confitura de limón que de forma maestra equilibran su buen dulzor en boca. Un Grand Cru que aguantará bien en botella y que ahora se muestra muy exótico.

**RIESLING GRAND CRU HENGST 2017 · BARMES BUECHER**

**A.O.C. Alsace Grand Cru Steingrubler / Wettolsheim - France / [www.barmes-buecher.com](http://www.barmes-buecher.com) / P.V.P.: 33,00€ / 100% Riesling / 14°**

This is a Grand Cru with a very typical character. The minerality is evident in this wine that emits electricity, combining acidity and freshness with an elegant, firm passage over the palate, almost as if it were choreographed. Beneath this great aromatic display of lovely citrus complexity, stone fruit and spice, one can appreciate the humility and respect for the land, as well as the precise and brilliant work involved in its making. With an exceptional texture and grip on the palate, the finish is long, with minerality and lingering salinity.

Un grand cru con una gran tipicidad. Su mineralidad es evidente en un vino que traspasa electricidad, que va de la mano de la acidez y el frescor con un paso firme y elegante, como siguiendo una coreografía. Bajo ese gran vestido aromático, de buena complejidad cítrica, fruta de hueso y especias, se aprecia humildad y respeto por la tierra, y la realización de un trabajo preciso y brillante. Con una textura y un agarre excepcional en boca, su final es largo, con una mineralidad y una salinidad muy persistente.

**GRUNER VERTLINER BRUNDELMAYER 2010 · DOMAINE WEINBACH**

**A.O.C. Alsace / Kaysersberg - France / [www.domaineweinbach.com](http://www.domaineweinbach.com) / P.V.P.: 23,00€ / 70% Pinot Auxerrois, 30% Pinot Blanc / 13,2° / Distribuidor: Perelada Comercial, [www.pereladachivite.com](http://www.pereladachivite.com)**

It may not be a super exuberant white wine, but this Pinot Blanc does give us a nice expression of primary aromas. Delicate notes of apple and white flowers, with nice body and a fantastic balance. This wine demonstrates the intangible qualities of the native varietals, the old vineyards and a monovarietal expression. The careful work in the vineyards and the biodynamic practices result in a pure white wine, which is direct, transparent, pleasant and subtle.

Sin ser un vino blanco muy exuberante, este Pinot Blanc muestra una buena expresión de los aromas primarios. Delicadas notas de manzana y de flores blancas, con un buen cuerpo y un fantástico equilibrio. Un vino que demuestra los valores intangibles de las variedades autóctonas, los viñedos viejos y la expresión monovarietal. Su esmerado trabajo en el viñedo, y sus prácticas biodinámicas, nos muestran un vino blanco puro, directo y transparente, amable y sutil.



The Selectus Wines tasting notes have been written by Anna Vicens  
*Las notas de cata han sido realizadas por Anna Vicens*

**ANNA VICENS / Sommelier**  
@annavicens

f anna.vins

📷 anna\_vi

## VINOS TINTOS

**LA ZARCITA 2017 · PALACIO QUEMADO (ALVEAR)**

**D.O. Vino de la Tierra de Extremadura / Almendralejo, Cáceres - Spain / [www.palacioquemado.com](http://www.palacioquemado.com) / P.V.P.: 12,00€ / Ensamblaje diversas variedades / 13,5°**

The only winery in Extremadura to be part of the 'Grandes Pagos de España' since it broke onto the scene with a new philosophy, courtesy of the team at Envínate, in 2010. It reflects a quest for terroir expression through the region's varieties and is sustainably-produced with the minimum of intervention. This estate wine represents the best of the Alentejo Extremadura, due to its situation on the Portuguese border. This is a mature, spicy, somewhat floral, balsamic and very persistent red wine.

La única bodega de Extremadura dentro de los Grandes Pagos de España, desde que en 2010 irrumpió con una nueva filosofía de la mano del equipo de Envínate. La búsqueda por la expresión del terruño a través de las variedades de la zona, y elaborados de forma sostenible, con la mínima intervención. Un vino de finca que representa lo mejor de la Extremadura alentejana, por su situación fronteriza con Portugal. Un tinto maduro, especiado, algo floral, balsámico, y muy persistente.

**VINYARETS 2018 · FAMILIA TORRES**

**D.O. Penedès / Vilafranca del Penedès, Barcelona - Spain / [www.torres.es](http://www.torres.es) / P.V.P.: 12,00€ / Garnacha, Tempranillo y Sumoll / 14°**

This is the first vintage of a new wine from the Torres family, made from Garnacha, Tempranillo and Sumoll. It is a tribute to the Penedès landscape, crafted from the selection of different vineyards in the area, located at different altitudes with various soils and microclimates, while showing respect for the vine and opting for organic growing. Its freshness and pleasing acidity reflect a not very warm harvest, marked by rain in spring and October. This wine is aromatic and shows good fruit, despite its partial ageing in barrels.

Primera añada de un nuevo vino de la familia Torres, elaborado con Garnacha, Tempranillo y Sumoll. Un homenaje al paisaje del Penedès, seleccionando distintos viñedos de la zona, de distintas altitudes, suelos y microclimas, pero manteniendo el respeto por el viñedo y apostando por el cultivo ecológico. Su frescor y su buena acidez marcan una cosecha no muy cálida, que se caracterizó por las lluvias en primavera y en octubre. Aromático y con buena fruta a pesar de su crianza parcial en botas.

**RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA 2011 · RAMÓN BILBAO**

**D.O.Ca. Rioja / Haro, La Rioja - Spain / [www.bodegasramonbilbao.com](http://www.bodegasramonbilbao.com) / P.V.P.: 20,80€ / 90%Tempranillo, 6% Graciano, 4% Mazuelo / 14°**

Made from Tempranillo and only 10% Graciano and Mazuelo, this wine has a balance that only gets better and better with time. The 65-year-old vineyards are well-preserved and generous, except in terms of their yield. They give far more than is expected of them, with a very high concentration of fruit, good structure and excellent acidity which, together with the characteristics of one of their best harvests, has produced an almost perfect result.

Con Tempranillo, y solo un 10% de Graciano y Mazuelo, se encuentra el equilibrio en un vino que el tiempo lo abraza y lo quiere cada vez más. Los viñedos de 65 años se mantienen y son generosos, excepto en rendimiento. Aportan mucho más de lo que se espera de ellos, máxima concentración de la fruta, buena estructura y una excelente acidez que, junto con las características propias de una de sus mejores cosechas, producen un resultado casi perfecto.

**CHÂTEAU CANTENAC 2016 · CHATEAU CANTENAC**

**St. Emilion Grand Cru / Saint-Emilion - France / [www.chateau-cantenac.fr](http://www.chateau-cantenac.fr) / P.V.P.: 26,00€ / 75% Merlot, 25% Cabernet Franc de viñas viejas / 14°**

This classic Grand Cru, crafted from Merlot and Cabernets, comes from the west of Saint-Emilion. The vines have an average age of 35 years and are planted in sand over gravel and clay. Bright and elegant in its ruby 'tunic', this wine develops slowly but surely. It expresses itself with very ripe fruit along with notes of cocoa and spice, before revealing meatiness, dryness and the nobility of the tannins on the palate. It could do with a decant and a few more years in the bottle and then it will express itself even more magnificently.

Al oeste de Saint-Emilion, procedente de unos viñedos con un promedio de edad de 35 años, en suelo de arena sobre grava y arcilla, aparece este Grand Cru Clásico de Merlot y Cabernets. Vestido con túnica rubí, brillante y elegante, camina despacio, pero con paso firme. Se expresa con frutas muy maduras, notas de cacao y especias, para llegar a mostrar carnosidad, sequedad y nobleza de taninos en boca. Agradece una buena decantación y algún año más de botella para poder expresarse aún más generoso.

**MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MILLANDES · DOMAINE PIERRE AMIOT**

**A.O.C. Bourgogne / Morey, Saint-Denis - France / [www.domainepierreamiot.fr](http://www.domainepierreamiot.fr) / P.V.P.: 49,95€ / 100% Pinot Noir / Celler de Gelida, [www.cellerdegelida.net](http://www.cellerdegelida.net)**

The name of the plot, "Millandes", testifies to the fact that Millet was once grown there. This vineyard's soils are composed of limestone, gravel, red silt and the large round stones known as "têtes de loups", i.e. wolves' heads. The grapes are fermented in temperature-controlled tanks with natural yeasts. The wine reveals a bright ruby hue, liquid raspberries and cherries with a lovely vibrant acidity. The noticeable tannin reflects the use of 33% new barrels. This is a mineral, spicy and full-bodied wine best enjoyed in five years' time.

El nombre de la parcela "Millande" atestigua el hecho de que aquí se cultivaba mijo. Un viñedo con suelos de piedra caliza, grava, limo rojo y las grandes piedras redondas llamadas "têtes de loups", cabezas de lobo. Fermentación con levadura natural en depósitos termorregulados. Brillante color rubí, frambuesas y cerezas líquidas que estremecen por su buena acidez. Taninos presentes, que aprueban ese 33% de barrica nueva. Vino mineral, especiado y con cuerpo, para ser disfrutado dentro de cinco años.

**PRIVATE SELECTION RED 2008 · DOMAINE WARDY**

**Lebanon / Zahle - Libanon / [www.domainewardy.com](http://www.domainewardy.com) / P.V.P.: 50,00€ / 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah / 14,5°**

The fertile Bekaa Valley in Lebanon boasts thousands of years of wine history. It is a kind of paradise situated between two mountain ranges, the one extending to the east to the border with Syria and the other to the west running along the Lebanese coast. This is an unfiltered wine, made from Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah, sourced from vineyards growing at 1,500 metres altitude. It reveals clear notes of clove and spices, hints of dried tomato, a caramelised backdrop and pronounced tannins, the result of 14 months spent in new French oak barrels.

El fértil Valle de Bekaa, en el Líbano, cuenta con miles de años de historia vinícola. Una especie de paraíso entre dos cordilleras, la que se extiende al este con la frontera de Siria, y la del oeste, que bordea la costa del Líbano. Este es un vino sin filtrar, con Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, procedente de viñedos a 1500 metros de altitud, con marcadas notas de clavo y especias, recuerdos de tomate seco, fondo caramelizado y taninos marcados, resultado de sus catorce meses en barricas nuevas de roble francés.





### VORS SIBARITA · OSBORNE

D.O. Sherry-Jerez-Xerès / Puerto de Santa María, Cádiz - Spain / [www.osborne.es](http://www.osborne.es) / P.V.P.: 80,00€ / 100% Palomino Fino / 20°

This Oloroso from the "Very Old Rare Sherries" collection comes from the Pago de Macharnudo and is a tribute to the oldest soleras in the region. With an average of 30 years' ageing in soleras and criaderas, only 106 butts contain this jewel of a sherry boasting toasted and dried fruit and nut aromas, an exuberant and attractive palate and a never-ending finish. A nice bit of offal or oxtail or some cured cheeses will be its perfect partners and make for an unforgettable dining experience. **Del Pago de Macharnudo procede la uva palomino de este oloroso de la colección Very Old Rare Sherries, un homenaje a las soleras más antiguas del marco. Con un promedio de 30 años de crianza mediante soleras y criaderas, solo 106 botas contienen esta joya con aromas a tostados y frutos secos, con paladar exuberante y amable, y de final interminable. Unas carrileras, un rabo de toro o unos quesos curados seran grandes compañeros de mesa y nos dejaran momentos difíciles de olvidar.**

### VORS VENERABLE PX DULCE NATURAL OSBORNE

D.O. Sherry-Jerez-Xerès / Puerto de Santa María, Cádiz - Spain / [www.osborne.es](http://www.osborne.es) / P.V.P.: 80,00€ / 100% Pedro Ximénez / 17°

When you taste a wine like this, which is a sweet wine like no other, you get some idea of the magic of wine. This treasure, this grandeur in a bottle, comes from a 118-year-old solera and only three criaderas, giving us great concentration. Not only of colour and sugar but also a concentration and expression of history and tradition. It is an explosion of aromas and flavours, which will be the high spot of any meal, but especially if chocolate or blue cheese are on the menu. A delight for everyone, and a treat for the senses.

**La magia de los vinos se entiende bebiendo vinos como este, un vino dulce como hay pocos. Un tesoro de una solera de 118 años, una grandeza embotellada, de tan solo tres criaderas, que ofrece una gran concentración. No solo de color y azúcar, también concentración y expresión de historia y tradición. Una explosión olfativa y gustativa, que culmina cualquier comida, pero sobre todo si en la sobremesa aparecen chocolates o quesos azules. Un placer para todos, y para todos los sentidos.**



### AA MALLER 2016 · ALTA ALELLA

D.O. Cava / Alella, Barcelona - Spain / [www.altaaella.wine](http://www.altaaella.wine) / P.V.P.: 17,50€ / 100% Macabeo / 12°

The Celler de les Aus is about transparency, purity and commitment. Transparency because of its meticulous work, carried out with as little intervention as possible and without artifice; purity because of how the wines express themselves; and commitment because it continues to pursue quality and respect nature. Maller 2016 is a Macabeo boasting floral and citrus overtones and a creamy mouthfeel due to its ageing on the lees. You can only achieve this varietal expression when you have good grapes; time will prove us right in everything else.

**Hablar del Celler de les Aus es referirnos a la transparencia, a la pureza y al compromiso. La transparencia por su minucioso trabajo, realizado con la mínima intervención, sin maquillajes; la pureza por cómo se expresan sus vinos; y el compromiso por seguir en la línea de la calidad y el respeto por la naturaleza. Maller 2016 es un macabeo con matices florales y cítricos, y de tacto cremoso por su crianza sobre lías. Solo con una buena uva se consigue esta expresión varietal, el tiempo nos dará la razón en todo lo demás.**



### ROYALE RÉSERVE BRUT · PHILIPPONAT

A.o.c. champagne / Mareuil-sur-Ay - France / [www.philipponat.com](http://www.philipponat.com) / P.V.P.: 42,50€ / 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Pinot Meunier / 12°

The Philipponat family's ancestors were suppliers to King Louis XIV and the noble classes of Ay, at a time when their wines were not the prestigious sparkling wines of today - hence the name of this champagne, mostly composed of Pinot Noir, Chardonnay (30%) and Meunier (5%). Within its fine structure, a surprising vinosity balances out the CO2 and the red fruit is very pronounced. Notes of honey and brioche lead us to a lovely balance with the acidity, which adds the final note to this magnificent symphony of flavours.

**Los antepasados de la familia Philipponat fueron proveedores del rey Luis XIV y de las clases nobles de Ay, cuando sus vinos no eran los prestigiosos espumosos de ahora. De ahí el nombre de esta cuvée, la mayor parte con Pinot Noir, Chardonnay (30%) y Meunier (5%). En su buena estructura, una sorprendente vinosidad gana al carbónico, y la fruta roja se muestra muy presente. Las notas amieladas y de brioche nos llevan a un bello equilibrio con su acidez, que termina poniendo el broche a esta magnífica sinfonía de sabores.**



### LEOPARDI BRUT NATURE 2013 · LLOPART

Corpinnat / Subirats, Barcelona - Spain / [www.llopart.com](http://www.llopart.com) / P.V.P.: 25,90€ / 45% Xarel·lo, 40% Macabeo, 15% Parellada / 11,8°

A 14th-century parchment drafted in Latin tells us that there were already vineyards owned by Bernardus Leopardi in Subirats, Penedès at that time. The tradition has remained true to its origins and the grapes from which the fabulous traditionally-made sparkling wines are crafted come from this same location. Nearly 7 years' contact with the lees has resulted in an exquisite elegance and enveloping notes that make this wine one of the best around.♥

**La letra en latín de un pergamino del S.XIV nos cuenta que en esa época ya existían unos viñedos propiedad de Bernardus Leopardi en Subirats, Penedès. La tradición se ha mantenido fiel a sus orígenes, y en ese mismo emplazamiento sale la uva de la que hoy disfrutamos de sus magníficos espumosos de elaboración tradicional. Casi siete años de contacto con las lías, le aportan una elegancia exquisita y unas notas envolventes que lo elevan al pódium de los mejores.♥**