



# Asociación de Amigos del Vino Huesca



## Visitas

Bodega "Sommos"  
Somontano - Barbaastro

Bodegas "Sers"  
Cofita - Huesca

Bodegas Pablo en  
Almonacid



## Catas

Vinos de ninguna parte  
Parker y no va más.

Raventós i Blanc.  
D.O. Calatayud.

Cata de Cervezas

Tintos de maceración  
carbónica.

Albariños de la D.O. "Rías  
Baixas"

"Empezamos de Blanco"  
Tintos que debes conocer

Tintos Peñin

Cavas/Champagnes



## Maridajes

Cena del Socio.  
Comida matacía.

Cena de verano

Cena en Bodega Blecua-  
Barbaastro.

Cena Navidad "Las  
Torres"

# ACTIVIDADES 2.016

## **19 de enero :** **VINOS DE NINGUNA PARTE**

Comenzamos el año con una cata de vinos valientes, exigentes, que merecen la pena, de calidad contrastada y procedencia varia. De uvas monovarietales bien cuidadas o de coupages atrevidos, que requieren concentracion y esfuerzo para entenderlos bien y para disfrutar de ellos.

Vinos que nos hablan de la esencia de las cosas bien hechas, de viticultura y enología en estado puro.

Vinos de ninguna parte o de todas. Vinos que nos gustaría tener siempre cerca en una tarde de invierno, al amor de la lumbre, con pocas cosas más.



### Vinos seleccionados:

\* **CASTILLO PERELADA FINCA MALAVEINA, 2012.**

D.O. EMPORDA. 14,5° Coupage de Merlot (80%), Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

\* **BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA, 2013.**

D.O. UTIEL- REQUENA 13,5° 100% Bobal.

\* **EL BROZAL RESERVA 2008.**

D.O. RIOJA. 13,5° 92 Parker. De la bodega Bhilar & DSG Vineyars. Coupage de 85% de Tempranillo, 10% de Graciano y 5% de Viura.

\* **MIRA SALINAS, 2010.**

D.O. ALICANTE. 15°. De Bodegas Sierra Salinas. Coupage de Monastell 70%, Cabernet Sauvignon 15%, Garnacha Tintorera 10%, y Petit Verdot 5%, de viñedos viejos.

\* **CUMAL, 2010.**

V.T.CASTILLA y LEON. 14° 100% Prieto Picudo. 92 Parker y 93 Peñín.

\* **ALAYA TIERRA, 2013.**

D.O. ALMANSA. 16° 100% Garnacha Tintorera.

## **2 de febrero:** **PARKER Y NO VA MAS**

UN INTERESANTE VIAJE ENOLÓGICO DESDE LA TOSCANA ITALIANA A NUESTRA RIOJA, PASANDO POR JUMILLA.

Presentamos, en esta segunda cata de vinos tintos de 2016, cinco grandes vinos, muy conocidos por los expertos, reiteradamente premiados y sobradamente acreditados por altísimas puntuaciones PARKER. 5 vinos muy diferentes, con esta cata ), pretendemos una triple comprobación :

- \* De entrada, ver si estas puntuaciones PARKER, casi de vértigo, pero a precios moderados, responden a las expectativas generadas.
- \* Comprobar si podemos contar con buenos vinos italianos, a estos niveles.
- \* Finalmente, ver el comportamiento actual y el paso del tiempo en las añadas riojanas que cataremos.

En definitiva una CATA DIFERENTE para todos , en la que recurrimos a una preparación especial, que incluía la decantación (al menos, en parte), para conseguir presentar los vinos listos para degustarlos adecuadamente.

Los 5 ELEGIDOS, fueron :

### **MASTROBERARDINO TAURASI ANTONIO, 2008.**

De TAURASI ( Italia ), denominación de origen. Monovarietal de AGLIANICO. 13,5°. 96 Parker.

### **TENUTA IL POGGIONE BRUNELLO DI MONTALCINO,**

2010.DE BRUNELLO DI MONTALCINO ( Italia ), denominación de origen. Monovarietal de SANGIOVESE. 14,5°. 98 Parker.

### **CASA CASTILLO PIE FRANCO, 2013.**

DO JUMILLA. Monovarietal de MONASTRELL. 15°. 97 Parker y 94 Peñín.

### **LA RIOJA ALTA. GRAN RESERVA 904, 2005.**

DO RIOJA. 13° . Coupage de TEMPRANILLO y GRACIANO . 96 Parker y 94 Peñín.

### **VIÑA TONDONIA RESERVA 2001.**

DO RIOJA. 13°.



El hombre Parker en España se llama Luis Gutiérrez, responsable también de las catas en Chile y Argentina. Tras la cata de 30.000 vinos por todos sus corresponsales internacionales, se elabora lo que viene a llamarse la Lista de Parker de los mejores vinos del mundo. Un epígrafe poco riguroso porque Robert Parker ya no es el propietario ni de su lista ni de la revista.



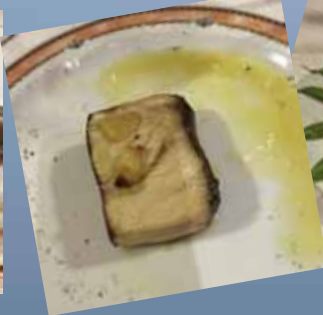
**23 de febrero**

**ASAMBLEA Y CENA DEL SOCIO**



**Cena en La Terraza de Mariano:**

**Menú de calidad, variado, bien elaborado y presentado, acorde con el buen hacer de Mariano y su equipo.**



A los postres de la animada velada, se hizo entrega de una placa-homenaje a nuestro veterano socio serrablés y británico George.



Un merecido homenaje a uno de nuestros socios mas fieles y queridos.



**Rafa y sus combinados**

**15 de marzo**

## **COMIDA MATACIA**

Comida dedicada a la matacía (del cerdo), que el Restaurante Antillón nos presentó en ocho elaboraciones distintas entre las que no faltó las judias con oreja y morro, la fritada o las manitas en salsa. Mención especial, no para uno de los platos, sino para todos, elaborados con gusto y a la manera tradicional que traen recuerdos de costumbres y sabores, que no convendría olvidar.



Maridamos con vinos de Bodega Roico, de Lupiñén, un rosado de Merlot y dos tintos que cumplieron perfectamente.



Postres de frutas, tarta de cumpleaños y farinosos del Horno Estación acompañados de un cava gran reserva Juvé y Camps.

Para ir reposando la comida, unos gin-tonics preparados al estilo “Rafa” y unos frutos secos para acompañar.  
Ufff !!!.



**7 de Abril**

## **RAVENTOS I BLANC**

Presentada por el Sr. Ripollés, técnico del Grupo, dió a conocer la nueva colección de vinos que elaboran en la Conca del Riu Anoia.

Catamos cuatro elaboraciones:

- *De la Finca*: Procede de una viña histórica que por sus características especiales permite realizar unos espumosos que rivalizan con los más prestigiosos.
- *De Nit*: Con la variedad monastrell añadida y crianza mínima de 18 meses.
- *L'Hereu*: Espumoso "Premier", con crianza mínima de 18 meses.
- Y para terminar, un *Manuel Raventós 2008*: Espumoso de autor. Selección personal que hace Manuel Raventós, de los mejores vinos de la añada.

Espumosos que sorprendieron muy gratamente, todos, por su muy alta calidad, sin duda fruto de la forma de trabajar de ésta bodega.

*"Para tener muy presente en el momento de adquirir éste tipo de vinos, que seguro no defraudarán".*



**Unos compromisos honestos con nuestra forma de trabajar (Sr. Ripolles):**

**1. 100% vinificación propia y elaboración propia:**

**2. Mínimo 80% de las Viñas Propias. Con requisitos estrictos de calidad:**

- Buen viticultor - dedicación 100% a la agricultura.
  - Control y seguimiento trabajos de viticultura por parte de técnico de empresa elaboradora.
  - Edad viñedo superior a 10 años. Ideal viñas de más de 20 años.
  - Producciones máximas de 10.000 kg/ha.
  - Fecha de vendimia según cata bayas, equilibrio azúcares/ acidez, sanidad y previsión metro.
  - Cosecha manual y selección de uva en viña, remolques con peso inferior a 2.000 kgs.
- 3. 100% viticultura orgánica y biodinámica**
- 4. 100% variedades autóctonas en todos los cuajes.**
- 5. Crianza mínima de 18 meses.**
- 6. Siempre de añada, la naturaleza va primero.**
- 7. Origen Valle del río Anoia.**



**28 de Abril**

## **LA D.O. CALATAYUD**



Presentación muy completa de la D.O., con unos vinos especiales oportunamente elegidos para esta sesión, y que guiados por Manuel Castro, conocedor como pocos de ésta D.O., enólogo prestigioso, gerente de bodegas y elaborador de vinos, todo un apasionado del mundo de la viticultura y la enología, se consiguió una sesión de cata de verdadero disfrute, tanto por los vinos como por las explicaciones tan completas que sobre los mismos y la D.O. nos ofreció el Sr. Castro. Una sesión para recordar.

Un recorrido por los distintos valles de la Denominación de Origen “Calatayud”, observando las características diferenciadoras y su influencia en los vinos elaborados (altitud, diversidad de suelos y edad del viñedo) y comentando con cada vino, las características de los proyectos de las bodegas elaboradoras.

Finalizamos la sesión con cata de vinos de parcela de distintas proyectos particulares de pequeño tamaño.

### VINOS DE LA CATA

- Monte Armantes Selección (Bodega Coop. San Gregorio, Cervera de la Cañada)
- Cruz de Piedra Tinto Joven (Bodega Coop. Virgen de la Sierra, Villarroya de la Sierra)
- Cruz de Piedra Selección Especial (Bodega Coop. Virgen de la Sierra, Villarroya de la Sierra)
- Albada Tinto (Bodega Coop. Virgen de la Sierra, Villarroya de la Sierra)
- Albada Finca Collado de Oro (Bodega Coop. Virgen de la Sierra, Villarroya de la Sierra)
- La manga del brujo.
- Es lo que hay. Garnacha Viñas viejas.
- Baltasar Gracián Viñas Viejas (Bodega Coop. San Alejandro, Miedesde Aragón)
- Samitier
- Atteca Armas (Bodegas Atteca del Grupo Juan Gil, Atteca)
- Breca (Elaborado por el Grupo Jorge Ordoñez, Munebrega)
- Anatractylis, 2013.
- Lajas “Finca el Peñiscal” (Manuel Castro, Viñedo en Acered).



## **10 de mayo** **CATA DE CERVEZAS**

Amena presentación que Maria José López del grupo Heineken, nos ofreció en la que, además de un pequeño repaso a la historia de la cerveza y del Grupo, comentó los distintos procesos de fabricación de cada una de las 6 cervezas que comercializan, que pudimos catar y a la vez maridar con unas tapas preparadas por el restaurante Las Torres, consiguiendo entre ambos una magnífica sesión de cata.



Cervezas a probar

AMSTEL RADLER  
CRUZIAL  
DESPERADOS  
AMSTEL ORO  
MURPHY'S  
AFFLIGEM TRIPEL



## **24 de Mayo** **TINTOS DE MACERACION CARBONICA**

Ya es un clásico y un año más, realizamos una cata de vinos de maceración carbonica: Vinos singulares, que nos hablan de sencillez, fundamentos y buen hacer de los bodegueros que los elaboran. Este año

- CARE NOUVEAU, 2015.

DO Cariñena. 13,5°. Monovarietal de GARNACHA.

- LUBERRI, 2015.

DO Rioja. 13,5°. Coupaje de Tempranillo ( 95% ) y Viura ( 5% ).

- CHATEAU CAMBON.

Beaujolais nouveau 2015. 12,5°. Monovarietal de GAMAY.

- PRIMERO 2015.

DO Toro. 13,5°. De Bodegas Fariña. Monovarietal de Tinta de Toro

- CARLES ANDREU TREPAT NOVELL, 2015.

DO Conca de Barberá. 13°. Monovarietal de TREPAT, variedad de uva autoctona.

- A MI MANERA, 2015.

DO Rioja. 13,5°. De Bodegas Contador. Monovarietal de Tempranillo.



**9 de Junio**

## **ALVARIÑOS D.O. RIAS BAIXAS**

Específica cata de vinos monovarietales “Albariños”, algunos no muy conocidos y de tiradas reducidas, que todos con alta calidad y que no dejan indiferente.

De los cuidados procesos tanto en el viñedo como en la elaboración, resultan unos vinos de color intenso, frescos y aromáticos, sabrosos, elegantes y persistentes.



Los jóvenes y los crianza nos permiten apreciar y comparar los diferentes matices en color, nariz y boca que proporcionan muy agradables sensaciones y un verdadero disfrute.



### **Vinos catados:**

- ZARATE, 2015. 12,5°. Viñedos ecológicos.
- ROSA RUIZ, 2014. 13°. De la bodega de Santiago Ruiz, en Tomiño ( Pontevedra ). Se trata de una edición limitada.

- 2 AMIGOS, ALBARIÑO 2013. 13°. De la bodega Diz- Barnes de Tomiño.
- BENITO SANTOS, ALBARIÑO 2010. 12,5°. 91 Parker. Bodega Pago de Xoan de Vilanova d' Arousa.
- ANGEL SEQUEIROS, ALBARIÑO LIAS 2010. 13,5°. Son 2400 botellas de la Bodega Angel Sequeiros de Cambados.
- LA CAÑA NAVÍA, ALBARIÑO 2010. 12,5°. Bodega La Caña , de Vilanova d' Arousa, 4.092 botellas.

**21 de Junio**

## **CENA DE VERANO EN BODEGAS SOMMOS**



Iniciamos, después de una agradable acogida, con la visita a su bodega, espectacular por su arquitectura y diseño y por sus avances tecnológicos en la elaboración de los vinos.



A continuación pasamos a su magnífica sala de catas en donde pudimos apreciar la calidad de alguno de sus vinos:

- blanco Glarima Gewürztraminer-Chardonnay,
- rosado Glárima Syrah y
- tinto Sommos-Merlot-Colección.

Terminamos con una deliciosa cena servida en sus salones y que maridamos con vinos: Sommos, colección Gewürztraminer 2015, Alquez 2013 - Sommos Garnacha, Sommos Premium 2010, Lamín 2011 - Sommos Garnacha.

Con una prolongada y animada sobremesa pusimos punto final a esta visita, para recordar y volver.

Agradecemos al equipo humano de la Bodega "Sommos" las atenciones recibidas.



**27 de Septiembre**

## **EMPEZAMOS EN BLANCO**

Reiniciamos nuestras actividades con una interesante cata de vinos blancos.

Una cata variada, tanto en procedencia de los vinos, como en las variedades que los constituyen, con amable convivencia de jóvenes del año y otros algo más antiguos, incluso alguno con bastante barrica.

Una cata que, como siempre, intenta presentar el trabajo sencillo de muchos viticultores y enólogos menos conocidos, que se esfuerzan al máximo por potenciar su terruño y sus variedades tradicionales, sin más reconocimiento, en muchas ocasiones, que su propio trabajo bien hecho y la alegría de los afortunados que lo podemos catar.



### **Vinos seleccionados:**

- PILAS BONAS, 2015. 12,5°. Coupage de CHARDONNAY (70%) y SAUVIGNON BLANC (30 %). DO Protegida de PAGO CASA del BLANCO (Ciudad Real).
- ALBANTO 2015. 13°. DO Tierras de Leon. Embotellado por Angel Peláez, de Grajal de la Ribera (León).
- ALBADA, 2015, Viñas viejas. 14°. DO Calatayud.
- CANTAYANO, 2014. 14°. VT Castilla- León (Valladolid). VERDEJO, ecológico.
- KIENTZLER Ribeauville, 2014. 13°. Alsaciano, monovarietal de RIESLING.
- ABADIA RETUERTA, 2012. 13,5 VT Castilla-Leon. Le Domaine, vino de guarda. Coupage de SAUVIGNON BLANC (60 %) y VERDEJO (40% , procedente de Sardón de Duero).

**25 de Octubre**

**VISITA BODEGAS SERS**



Bodega familiar, instalación de reducida dimensión y bien equipada para tratar las uvas procedentes de las 12 has. de viñedo de su propiedad, en la que cultivan las diferentes variedades con las que elaboran sus vinos.

Trabajo honesto, respetuoso y apasionado ya desde el viñedo, cuidando con esmero

cada momento para conseguir unos vinos de gran calidad.

De la mano de Pablo, de la casa, realizamos cata de cinco vinos, un blanco y cuatro tintos, de joven a gran reserva, tres monovarietales y dos con coupages de cabernet sauvignon, merlot y syrah, en distintas proporciones.

Todos ellos, en general, muy intensos en nariz, suaves en boca, buena estructura tánica y en cada uno sus cualidades y características particulares, algunas muy sobresalientes que no dejan indiferente.

Excelente visita con una gran acogida que nos dispensaron sus propietarios, a los que deseamos el mayor éxito en su empresa. **Catamos:**

- blanqué -

Blanco, monovarietal de Chardonnay con corto paso por barrica.

- singular -

Tinto monovarietal de Parraleta. Madurado en barrica nueva.

- primer -

Tinto, monovarietal de Syrah.

- temple -

Tinto, coupage de Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

- gran reserva -

Tinto 2.008 - coupage de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Madurado en barrica de roble americano durante 24 meses y en botella durante un mínimo de 36.



*De vuelta a casa, CENA en Bodegas Blecua*

**8 de Noviembre**

## **TINTOS QUE DEBES CONOCER**

De nuevo, probamos una serie de vinos tintos, que en ocasiones llamamos razonables, de variada procedencia, de uvas especiales, de una gran relación calidad/precio, que asoman en el panorama vinícola actual

El recorrido va desde VALENCIA al PRIORATO y de allí, a la ARGENTINA. Y, a la vuelta, SALAMANCA, TOLEDO y un emocionante RIOJA.



### Vinos catados

#### 1) LA FORCALLÁ de ANTONIA - 2014.

DO Valencia. Bodega de Rafael Cambra, en Fontanars dels Alforins, fundada en 2001. 14°. Monovarietal de FORCALLÁ.

Hoy día es uno de los vinos minoritarios más singulares de 2016, que tiene una valoración Parker de 94 y que cuesta menos de 10 euros.

Maceración durante 21 días. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés.

#### 2) RITME - 2013.

DO Priorato. 15°. Coupaje de CARIÑENA (70%) y GARNACHA (30%). 90 puntos Parker. Vendimia manual. Maceración durante unos 15 días. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Crianza de 10 meses en barricas nuevas de roble francés.

#### 3) CLOS de los SIETE - 2012.

Argentino de Mendoza. 90 WE. Coupaje de : MALBEC (57%), MERLOT (18%), CABERNET SAUVIGNON (14%), SYRAH (9%) y PETIT VERDOT (2%). 14,5°. Vendimia manual y en cajas de 15 kilos. Maceración prefermentativa en frío, con hielo seco. Remontado diario. Crianza de 11 meses, el 70% en barricas de roble y el 30% restante en cubas. Embotellado sin clarificado ni filtrado.

#### 4) TRAGALDABAS - 2013.

De la SIERRA de SALAMANCA, DO protegida. 13,5°. 93 Parker. Coupaje de RUFETE (mayoritaria) y ARAGONEZ.

Criado durante 9 meses en tinós de madera de 2.700lts y en barricas usadas de roble francés.

#### 5) LATITUD 40 - 2013®

Vino de España. 15°. Monovarietal de GRACIANO. 3.000 botellas.

Vendimia natural, en cajas de 15 kilos. Maceración pelicular con frío hasta que arranca la fermentación espontánea con las levaduras indígenas, durante 18 días.

#### 6) VALENCISO RESERVA - 2008®

DO RIOJA. 100% TEMPRANILLO. 14,5°. 93 de Parker.

Vendimia manual. Fermentación alcohólica de las bayas enteras y maloláctica en depósitos de cemento. Envejecimiento de 17 meses en barricas de roble francés.



## **15 de Noviembre** **VIAJE A ALMONACID**

Con motivo de la clasificación del vino Menguan-  
te Garnacha Selección 2012 de Bodegas Pablo, elegido  
uno de los 20 mejores del vinos del mundo por debajo  
de 20 dolares, preparamos un viaje a Almonacid para  
visitar la Bodega; cenando a continuacion en el Mesón  
de los 20 platos



La revista estadounidense Forbes eligio el  
vino Menguante Garnacha Selección 2012, de los  
viñedos y bodegas Pablo, entre los veinte mejores  
tintos del mundo por debajo de 20 dólares, una cali-  
ficación que sólo han logrado tres caldos españoles y  
el único de Aragón.

Menguante Garnacha Selección 2012 ya  
había recibido previamente excelentes críticas de  
prensa especializada como Robert Parker en “The

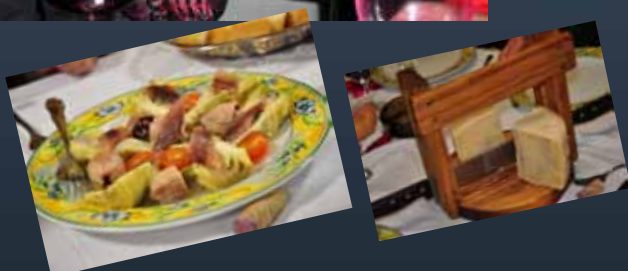
Wine Advocate” o Stephen Tanzer en “Vinous”.

Nick Passmore ha definido este vino como  
“brillante y fresco” y ha dicho sobre él que está  
“lleno de corazón y alma”, han indicado fuentes de  
la bodega en un comunicado.

Responsables de Viñedos y Bodegas Pablo  
aseguran que este reconocimiento les anima a  
seguir apostando por las variedades autóctonas,



como  
la Garnacha, la Cariñena o el Vidadillo, toda vez que  
han mostrado su confianza en que tendrá una reper-  
cusión en sus exportaciones, sobre todo al mercado  
estadounidense, donde se disfruta de sus Menguan-  
te y Gran Viu desde hace 15 años.



**29 de Noviembre**

## **TINTOS TOP PEÑIN 2016**

Con este breve enunciado, que nos sitúa plenamente en esta cata, sobran comentarios.

De entre los tintos catados por PEÑIN y que aparecen en su catálogo 2016, hemos seleccionado unos pocos, que están por encima de 95 de puntuación.



Logicamente, la elección no ha resultado nada fácil. Algunos de los que aparecen en su publicación son tan caros que, en principio, resultan prohibitivos; otros, muchos, están sencillamente agotados y de lo que restan, hemos elegido alternando zonas y variedades y procurando, también, que exista la mayor diversidad posible.



Los vinos presentados, fueron :

1) LACIMA , 2012.

DO RIBEIRA SACRA. Monovarietal de MEN-  
CÍA, de la Bodega DOMINIO do BIBEI de  
Manzaneda (Orense ). 12,5°. 95Pe.

2) EL REVENTÓN, 2013.

DO VINOS dela TIERRA. Monovarietal de GAR-  
NACHA, de la Bodega DANILANDI de  
Cadalso de los Vidrios ( Madrid ). 14,5°. 96 P

3) SAN VICENTE, 2012.

DO RIOJA. Monovarietal de TEMPRANILLO PELUDO , de la Bodega SEÑORÍO de  
SAN VICENTE, de la localidad de San Vicente de la Sonsierra. 14,5°. 96Pe.

4) NUMANTHIA, 2012.

DO TORO. Monovarietal de TINTA de TORO, de la Bodega Numanthia de  
Valdefinjas ( Zamora ). 15°. 96 Pe.

30/11/2016 Correo Movistar

5) ARBOSSAR, 2012.

DO PRIORATO. Monovarietal de CARIÑENA,  
de la Bodega TERROIR al LIMIT, de  
Torroja del Priorato ( Tarragona ). 13,5°. 95 Pe.

6) BOSQUE de MATASNOS,

Edición Limitada , 2011.

DO RIBERA de DUERO. Coupage de TEMPRANILLO ( 95% ) y MERLOT ( 5% ), de  
la Bodega Bosque de Matasnos, de Moradillo de  
Roa ( Burgos ). 15°. 96 Pe.



**13 de Diciembre**

## **ESPUMOSOS, CAVAS y CHAMPAGNES**

Proxima la Navidad, acudimos a nuestra tradicional cita burbujeante de todos los años.

En esta ocasión, los productos seleccionados proceden de ITALIA y FRANCIA, además de dos CAVAS catalanes y un CAVA levantino.

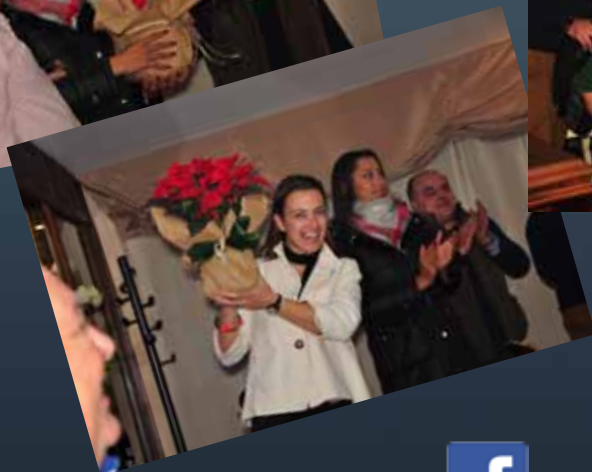
Presentamos la cata en dos grupos : de una parte, el cava levantino, un cava catalán y un champagne francés, de niveles de precio parecidos; de otra, el espumoso italiano ( consolidado en el mercado y con prestigio ), el otro champagne francés grand cru ( procedente de una zona inmejorable ) y un cuidado cava gran reserva, con una muy alta puntuación PENÍN (96)

*La relación de todos ellos, es la siguiente :*

- 1) TANTUM ERGO CHARDONNAY/ PINOT NOIR , BRUT NATURE, 2013. 91Pe, 12°.
- 2) CHAPUY CHAMPAGNE GRAND CRU, EXTRA BRUT, BLANC DE BLANCS. Monovarietal de CHARDONNAY.
- 3) AGUSTIN TORELLÓ MATA GR BARRICA 2010. 93 Pe. Monovarietal de MACABEO.
- 4) FRANCIACORTA CA 'del BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT. 91 Pa. Coupage de CHARDONNAY ( 75% ), PINOT NOIR ( 15% ) y PINOT BLANCO ( 10% ). 12,5°
- 5) ANDRÉ CLOUET CHAMPAGNE GRAND RESERVE BRUT. 90 Pa. Monovarietal de PINOT NOIR.
- 6) RECAREDO RESERVA PARTICULAR 2005. BRUT NATURE GRAN RESERVA. 96 Pe. y 94 Pa.

**20 de Diciembre**

## **CENA DE NAVIDAD EN LAS TORRES**



siguenos en

