

CLUB DE VINOS



VIONTA ALBARIÑO

[PINCHA EL ENLACE \(EN EL NOMBRE\) PARA VER MÁS INFORMACIÓN](#)

Albariño – crianza sobre lías – cierre con corcho

100% Albariño

Rías Baixas

Producción procedente de viñedos de más de 15 años (zona de Salnés)

Crianza sobre lías finas durante al menos 4 meses

Una expresión elegante de la variedad, que combina su intensidad aromática natural con la complejidad y el volumen que aporta el trabajo sobre lías. Elaborado a partir de uvas vendimiadas a mano en su punto óptimo, este albariño fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, y permanece en contacto con sus lías para ganar complejidad, estructura y una boca más untuosa. Filtrado de forma amable y embotellado en abril de 2025.

Nota de cata

Vista: limpio y brillante, de color amarillo con reflejos verdosos.

Nariz: intensidad alta, con predominio de aromas cítricos y herbáceos en copa parada; al agitar, emergen notas de fruta madura (piña, plátano, kiwi) y un delicado fondo floral.

Boca: entrada vibrante, con acidez equilibrada, buena estructura y un final largo, con volumen y textura sedosa.

Maridaje

Perfecto con mariscos gallegos (navajas, almejas, pulpo a feira), empanadas tradicionales o quesos suaves como el Tetilla. Un vino que realza la riqueza de la cocina atlántica.

¿Quieres comprarlo o regalarlo? [👉 AQUÍ](#)
(o pídemelo directamente)

🥂 **Gracias por seguir formando parte de este club tan singular.**

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



VIONTA GODELLO

[PINCHA EL ENLACE \(EN EL NOMBRE\) PARA VER MÁS INFORMACIÓN](#)

Godello – crianza sobre lías – cierre con corcho

100% Godello

Monterrei

Producción limitada

Crianza sobre lías finas durante 2 meses

Un vino que conquista por su frescura, expresividad y carácter accesible. Elaborado exclusivamente con godello vendimiado a mano en la D.O. Monterrei, se trabaja cuidadosamente desde el primer momento: despalillado suave, prensado delicado, desfangado estático y fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable (sin superar los 15°C). Tras separar las lías gruesas, el vino reposa sobre sus lías finas durante dos meses, ganando complejidad y volumen. Se embotella tras una clarificación y filtración amable.

Nota de cata

Vista: limpio y brillante, con tonalidad amarillo limón y reflejos verdosos que denotan juventud y frescura.

Nariz: intensidad alta, con aromas florales y de frutas blancas (pera, manzana), acompañados de sutiles notas cítricas que aportan frescor.

Boca: entrada amable, textura untuosa, frescura equilibrada y estructura sólida. El carácter afrutado se expresa con intensidad, dejando una sensación placentera y persistente.

Maridaje

Ideal con mariscos, empanada gallega, arroces melosos o carnes blancas con salsas suaves. Servir entre 14 y 16°C.

Para conservarlo, evita la luz directa y las variaciones de temperatura.

¿Quieres comprarlo o regalarlo? ➡ [AQUÍ](#)

(o pídemelo directamente)

🍇 **Gracias por seguir brindando con nosotros cada mes.**
¡Seguimos compartiendo buenos vinos contigo!



RILLETES DE ATÚN CON PIMIENTA VERDE

[PINCHA EL ENLACE \(EN EL NOMBRE\) PARA VER MÁS INFORMACIÓN](#)

Una receta sabrosa y ligera, ideal para dar un toque original a cualquier aperitivo.

Estos rillettes suaves, elaboradas con fibras de atún de calidad, están realzadas con pimienta verde, que aporta un sutil matiz afrutado y ligeramente picante. El resultado es una textura cremosa y un sabor fresco, vegetal y aromático, que conquista a casi todo el mundo.

Perfectos para untar directamente sobre tostadas o pan crujiente, también pueden acompañar crudités o formar parte de una tabla gourmet.

Gracias a sus ingredientes sencillos y naturales, esta conserva se convierte en una opción versátil y deliciosa para quienes valoran los sabores bien equilibrados.

Maridaje: Va genial con vinos blancos secos y aromáticos, como un sauvignon blanc o un godello, y también con espumosos brut nature que realcen su frescura.

¿Quieres más? Puedes ver todos nuestros productos gourmet ➡ [AQUÍ](#)



SECASTILLA 2009

Esta botella no es un vino cualquiera, sino una joya rescatada para ti.

Un lujo que no encontrarás en tiendas ni en la web.

Vino tinto

Uvas: 100% Garnacha tinta

Zona: D.O. Somontano

Producción limitada

Crianza: Crianza de 10 meses en barricas bordelesas de roble francés

El vino que tienes entre manos es una verdadera cápsula del tiempo. Se trata del Secastilla 2009, un tinto muy especial elaborado por Viñas del Vero, una de las bodegas pioneras en la D.O. Somontano y clave en la proyección internacional de esta región oscense.

La finca Secastilla, ubicada en un valle remoto del Pirineo aragonés, está plantada con viejas cepas de garnacha que entregan vinos con un carácter único: frescura, profundidad y mucha personalidad. Este vino en concreto es una añada con 15 años de vida, en perfecto estado de forma, y procede de la colección privada de Luis, por lo que no está disponible a la venta.

Disfrutar hoy de un vino con esta evolución es una rareza que muy pocos pueden experimentar. Su permanencia controlada en botella ha afinado sus matices sin perder la energía de la garnacha, que aquí se expresa con elegancia y complejidad.

Nota de cata

Vista: color negro apicotado, de buena capa y reflejos ligeramente atejados por el paso del tiempo.

Nariz: muy compleja, con aromas que van desde las frutas negras y las flores secas hasta notas balsámicas, de juanola, torrefactos, maderas nobles y un fondo mineral muy sutil.

Boca: sabroso y estructurado, con excelente acidez y un paso firme. Aúna potencia y delicadeza, mostrando un final largo y envolvente con recuerdos de fruta, tierra húmeda y café.

Maridaje

Ideal con guisos de caza, carnes rojas, platos con trufa o simplemente para disfrutarlo solo, con calma, en buena compañía.

🙏 **Gracias por seguir formando parte del club y por permitirnos compartir momentos como este.**

Nos encantará saber qué te ha parecido.



📱 Has recibido un QR...
¡y todo lo demás está aquí!

¿Te ha gustado el lote gourmet de este mes?
🍴 **¡Compártelo y disfruta conmigo!**

Me encantará ver cómo lo saboreas y saber qué te ha parecido.

Puedes:

- 📸 Publicar una foto o vídeo del momento
- 📝 Contar por qué formas parte del club
- 📱 Etiquetarme y usar el hashtag #LaVinaceríaClub
- 💬 Compartiré todas las publicaciones en nuestras redes.

¡Es mi forma de saborear también contigo!

✨ Si te apetece dejar tu opinión:

- 🔗 En Google
- 🔗 En Facebook
- 🔗 En Instagram
- 🔗 O directamente en nuestra web

🍷 Gracias por seguir formando parte de este club tan singular.

Tu confianza y entusiasmo hacen que cada lote tenga aún más sabor.