

CLUB *licenciado* DE VINOS

VISOL

Cava de larga crianza – Brut Nature – tapón de corcho natural

Uvas: Xarel·lo · Macabeo · Parellada

Zona: Sant Sadurní d'Anoia · D.O. Cava

Producción limitada: 27.192 botellas

Crianza: más de 5 años en rima

Mestres Visol es un cava histórico. En 1945, Josep Mestres Manobens lo presentó como el primer espumoso sin adición de azúcar tras el degüelle, convirtiéndose en un auténtico pionero del Brut Nature.

Esta añada 2018 procede de viñas de más de 25 y 50 años, cultivadas sobre suelos franco-arcillosos y calizos, capaces de retener agua en sequía y drenar cuando las lluvias son abundantes —un factor clave en un año tan exigente como 2018.

Tras una primera fermentación de 6 meses en barrica y una segunda fermentación en botella con tapón de corcho natural, el vino ha reposado más de 5 años, perfeccionando su estructura y su elegancia antes del degüelle manual.

Nota de cata

Vista: amarillo pajizo, limpio y brillante.

Nariz: albaricoque, hierbas en infusión y sutil vainilla.

Boca: fruta de hueso madura, un toque de tofe y una textura cremosa.

Acidez equilibrada, burbuja fina y mousse perfectamente integrada. Final largo, elegante y lleno de armonía.

Maridaje

Ideal con mariscos, arroces, aves, tempuras, pescados al horno, cocina asiática suave y quesos cremosos.

Servicio

Entre 6 y 8 °C.

Consumo óptimo hasta 2032 si se conserva bien.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 [AQUÍ](#)

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



MOSCOVITAS

Moscovitas® de chocolate con leche – Confitería Rialto (Oviedo)

Formato: estuche 160 g (aprox. 16 unidades)

Elaboración: artesanal, una a una

Origen: Oviedo (Asturias)

Ingrediente principal: almendra marcona

Cobertura: chocolate con leche

Alérgenos: contiene gluten · no apto para celíacos

Las Moscovitas® son la especialidad más emblemática de la confitería Rialto, elaboradas desde hace casi 100 años siguiendo fielmente la receta original transmitida por generaciones de maestros confiteros. Cada unidad se elabora una a una, de forma totalmente artesanal, utilizando exclusivamente materias primas de máxima calidad.

Estas finas pastas de almendra marcona cubiertas de chocolate con leche destacan por su textura delicada, su equilibrio entre crujiente y cremoso y su sabor inconfundible. Su éxito ha sido tal que, con los años, la casa ha desarrollado nuevas versiones en chocolate negro y blanco, además de otros productos derivados, sin perder nunca la esencia artesanal.

✨ Un clásico absoluto de la repostería artesanal española, reconocido por su exquisitez y exclusividad.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 AQUÍ



L'ASSEMBLATGE 2013-2014-2016

✨ Brut Nature · Gran Reserva · Edición Limitada

Corcho natural · Degüelle marzo 2024

Producción exclusiva: 3.000 botellas numeradas

Crianza: más de 100 meses sobre lías

Zona: Penedès

Ensamblaje: 2013 · 2014 · 2016

Hay cavas que se disfrutan... y hay cavas que se recuerdan toda la vida.
Este es uno de ellos.

Un Brut Nature Gran Reserva nacido del ensamblaje de tres añadas
excepcionales, cuidadosamente seleccionadas para crear una obra única:
la frescura de 2013, el equilibrio de 2014 y la intensidad de 2016 conviven
en perfecta armonía dentro de cada botella.

Más de ocho años de silencio en rima, de paciencia, de respeto por el tiempo.
Más de cien meses donde el vino ha ido creciendo sobre sus lías, afinándose,
profundizando, ganando complejidad y elegancia. El degüelle manual,
botella a botella, en marzo de 2024, pone el broche final a un trabajo
absolutamente artesanal.

Solo 3.000 botellas existen. No habrá más. Cada una es una pequeña joya
destinada a momentos que merecen ser recordados.

🌿 Las añadas que lo hacen único

2013 – Fría, lenta, de vinos con alma de guarda.

2014 – Equilibrada, armónica, de gran pureza.

2016 – Cálida, intensa, de concentración excepcional con un punto
final de frescura.

🍷 Elaboración

Primera fermentación y crianza del vino base en barricas durante
12 meses.

Segunda fermentación en botella con tapón de corcho natural.

Crianza en rima superior a 100 meses, con removidos periódicos
para potenciar la autólisis de las levaduras.

Degüelle manual a temperatura de bodega, sin prisas, sin atajos.

✨ Nota de cata

Vista: burbuja finísima, lenta, persistente, hipnótica.

Nariz: profunda y elegante, con fruta madura, panadería fina,
frutos secos, recuerdos de bollería, notas salinas y minerales.

Boca: amplia, sedosa, con una mousse delicada, acidez
perfectamente integrada y un final larguísimo que no se olvida.

🍷 Maridaje

Para mesas especiales: mariscos nobles, pescados al horno,
aves, cocina japonesa, foie, quesos curados... o simplemente
para brindar por aquello que de verdad importa.

🍷 Este cava no es para cualquier día.

Es para esos días que uno quiere guardar para siempre.

Gracias por permitirnos compartir contigo una joya así.

👉 ¿Quieres comprarlo?... AQUÍ



📱 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.