

CLUB

DE

VINOS

CAU D'EN GENÍS

Uvas: Garnacha Peluda

Zona: D.O. Alella

Producción limitada

Crianza: 13 meses en barrica de roble francés

Viticultura: ecológica

Suelo: sauló granítico

Cau d'en Genís es una interpretación profundamente auténtica de la Garnacha Peluda, una variedad singular que encuentra en los suelos graníticos de Alella una expresión especialmente elegante. Este vino nace de viñedos trabajados bajo viticultura ecológica, donde el respeto por el entorno permite que la uva exprese con total honestidad su origen.

La vendimia se realiza manualmente, con selección directa en viñedo. Tras una fermentación larga y delicada, el vino realiza una crianza de 13 meses en barrica de roble francés, seguida de un periodo de afinamiento en botella. Este proceso aporta complejidad, estructura y una integración perfecta entre fruta y madera.

El resultado es un vino que transmite el carácter del paisaje mediterráneo: luz, frescura y profundidad.

Nota de cata

Vista: rojo cereza intenso, limpio y brillante, con reflejos violáceos.

Nariz: muy expresiva, con aromas de frutas rojas maduras, notas especiadas y elegantes matices minerales que reflejan su origen granítico.

Boca: fresca, equilibrada y envolvente. Destaca su finura, con taninos pulidos, excelente acidez y un final largo, elegante y persistente.

Maridaje

Ideal con carnes a la brasa, aves, arroces, cocina mediterránea y quesos semicurados.



AOVE 555 – ACEITE PREMIUM DE ALTURA – TERRAVERNE

Productor: Almazara Terraverne

Origen: Teba (Málaga) – 555 m de altitud

Tipo: Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Gama: 3 AOVEs monovarietales (alta exigencia en recolección y elaboración)

La Almazara Terraverne nace con una vocación clara: la calidad, la excelencia y un compromiso constante con la divulgación de la cultura del AOVE. El proyecto se ubica en Teba (Málaga), a 555 metros de altitud, un dato que da nombre a su aceite 555 y que define su carácter: un AOVE “de altura”, premium y con identidad.

Teba, además de su paisaje y sus vistas, guarda una historia potente en torno al Castillo de la Estrella, escenario de acontecimientos clave. Esa mezcla de territorio, cultura y respeto por el olivar se traduce en una gama exigente y cuidada, compuesta por tres aceites monovarietales, elaborados con el máximo mimo desde la recogida hasta la extracción.

✨ Un proyecto que no solo produce aceite: defiende una forma de entenderlo.



PRIOR TERRAE

Uvas: Garnacha tinta · Cariñena

Zona: Priorat

Viticultura: ecológica (certificada desde 2019)

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés de grano fino

Elaboración: fermentación en tinas de acero inoxidable

Prior Terrae nace de la suma del conocimiento, el respeto y el amor por la viña. Elaborado a partir de las cepas más viejas de la propiedad, este vino representa la expresión más profunda y cuidada del proyecto: un vino creado desde el compromiso con el territorio y la sostenibilidad. La certificación ecológica obtenida en 2019 no es un punto de llegada, sino parte de un camino basado en prácticas responsables tanto en el viñedo como en la bodega, con el objetivo de preservar el entorno privilegiado en el que nace este vino.

Tras la fermentación en acero inoxidable, el vino realiza una crianza de 9 meses en barricas de roble francés de grano fino, donde desarrolla complejidad, estructura y elegancia, respetando siempre la identidad de la fruta y del terroir.

Nota de cata

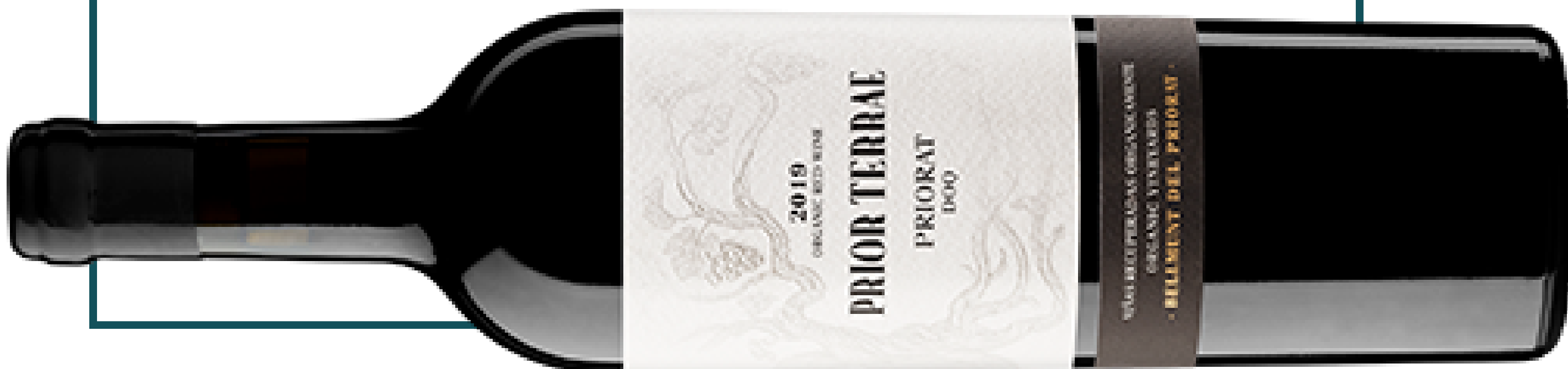
Vista: color rojo profundo, limpio y brillante, con buena intensidad.

Nariz: muy expresiva, con gran concentración de fruta negra madura como ciruela, acompañada de regaliz, hierbas aromáticas, cacao y elegantes notas tostadas procedentes de la crianza.

Boca: equilibrada y estructurada, con una acidez que aporta frescura y profundidad. Persistente, envolvente y con un final largo que invita a seguir disfrutando.

Maridaje

Ideal con carnes a la brasa, guisos mediterráneos, cordero, setas, arroces de montaña y quesos curados.



📱 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.