

CLUB DE VINOS

VINYES DE CAN SALA

PINCHA EL ENLACE (EN EL NOMBRE) PARA VER MÁS INFORMACIÓN DE ESTE CAVA

Este mes queríamos que el lote fuera especial, y por eso incluimos un espumoso excepcional

Cava de Paraje Calificado – Larga crianza - Brut Nature

Uvas: Parellada 60% – Xarel·lo 40% ·

Zona: D.O. Cava (Sant Quintí de Mediona)

Producción limitada: 6.000 botellas

Crianza: más de 120 meses

Elaborado con mimo por una pequeña bodega familiar, Vinyes Can Sala 2015 ha sido distinguido como Mejor Espumoso del Año 2025 por la Unión Española de Catadores y reconocido con el Gran Oro Bacchus.

Procedente de viñedos de más de 75 años, cultivados a 340 m de altitud y prensados en una antigua prensa Dubois de Champagne, este cava refleja la elegancia que nace del tiempo y del respeto por la tierra.

Nota de cata

Vista: amarillo intenso con burbuja fina y persistente.

Nariz: compleja, con fruta tropical y madura, notas de pastelería, levadura y pan tostado.

Boca: cremosa, equilibrada y persistente, con un final largo y elegante.

Maridaje

Ideal con platos delicados y sabrosos como tartar de atún, vieiras, lubina al horno con cítricos, raviolis de trufa o un risotto de setas.

Quieres más información?... [👉 AQUÍ](#)

GRACIAS DE CORAZÓN POR SEGUIR AHÍ.

Han sido meses de mucho cambio, pero vuestra confianza y apoyo hacen que todo merezca la pena. Este brindis va por vosotros.



JOSEP FERRER

PINCHA EL ENLACE (EN EL NOMBRE) PARA VER MÁS INFORMACIÓN DE ESTE CAVA

Este mes queríamos que el lote fuera especial, y por eso incluimos un vino excepcional

Vino tinto – Crianza prolongada – Tapón de vidrio

Uvas: Cabernet Sauvignon & Garnacha tinta

Zona: D.O. Catalunya (Finca La Freixeneda)

Producción limitada: 6.000 botellas

Crianza: 4 años en bota de roble de 1.200 litros

Primer vino tranquilo elaborado en La Freixeneda, la masía-bodega familiar del siglo XVII que da vida al proyecto Vins Família Ferrer. Diseñado por el propio Josep Ferrer como homenaje al patriarca de la familia, este vino refleja el carácter de una finca única, trabajada bajo una filosofía de mínima intervención, con suelos arcillosos, calcáreos y aluviales que aportan profundidad y autenticidad.

La Garnacha se vinifica a baja temperatura, conservando parte de uva entera. El Cabernet Sauvignon incorpora un 60% de uva deshidratada, lo que potencia su expresión frutal y su estructura.

Y ahora viene una de las cosas más curiosas de este vino: se embotella con atmósfera inerte, añadiendo nitrógeno y utilizando un tapón de vidrio, lo que impide que el vino evolucione con el tiempo. La idea es que cuando lo abras, lo encuentres tal cual salió de la bota, como si acabaras de probarlo directamente allí. Una cápsula del tiempo embotellada.

Nota de cata

Vista: rojo profundo con reflejos violáceos.

Nariz: intensa, con frutos rojos (arándanos, cerezas, higos) y sutiles notas de madera.

Boca: dulce, envolvente y persistente. Perfil frutal y aterciopelado, con gran equilibrio.

Maridaje

Ideal con carnes rojas, asados y quesos curados.

¿Quieres más información?... [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.