

CLUB

DE

VINOS

GX TINTO

Tinto ecológico – Garnacha – cierre natural

Uvas: 100% Garnacha Negra

Zona: D.O. Alella (Catalunya)

Producción limitada: 550 mirilitres/ha

Crianza: vino joven sin barrica

GX Tinto es un vino ecológico elaborado con Garnacha Negra procedente de suelos de sauló –granito descompuesto de textura arenosa– que aportan frescura, fineza y un carácter claramente mediterráneo. La fermentación se realiza a temperatura controlada para preservar al máximo la fruta y la autenticidad de la variedad.

La añada 2024, marcada por la escasez de agua, dio lugar a uvas concentradas y de extraordinaria calidad, lo que se refleja en un tinto expresivo, goloso y lleno de matices.

Nota de cata

Vista: color cereza con reflejos violáceos.

Nariz: fruta roja madura, especias suaves y un fondo de hierbas mediterráneas.

Boca: jugoso, fresco y equilibrado, con taninos muy finos, buena acidez y un final largo y amable.

Maridaje

Ideal con carnes blancas y rojas, pasta fresca, platos especiados, embutidos y quesos semicurados.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 [AQUÍ](#)

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



PARVUS BLANCO

Blanco ecológico – breve crianza – Chardonnay

Uvas: 100% Chardonnay

Zona: D.O. Alella

Producción limitada

Crianza: 3 meses en barricas nuevas de roble francés (Allier)

Procedente de viñedos ecológicos situados entre 150 y 300 metros de altitud, sobre suelos de sauló –granito descompuesto de textura arenosa–, Parvus Chardonnay 2024 refleja el carácter más fresco y mediterráneo del Penedès costero. La vendimia se realiza manualmente, con maceración breve con pieles y una fermentación inicial en acero inoxidable antes de su paso a barrica. La crianza sobre lías durante tres meses aporta volumen, cremosidad y elegancia.

Nota de cata

Vista: color pajizo brillante con reflejos dorados y lágrima fina.

Nariz: fruta blanca y tropical madura, flores blancas, hierbas aromáticas y sutiles notas ahumadas y especiadas de la madera.

Boca: fresco, sedoso y sabroso; acidez viva, recuerdos de fruta y tostados cremosos, con un final prolongado y afrutado.

Maridaje

Ideal con pescado al horno, arroces marineros, bacalao, pastas con salsa de pescado, ahumados, quesos suaves o semicurados y risottos cremosos.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 **AQUÍ**

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



GX ROSADO

Rosado ecológico – Garnachas – cierre natural

Uvas: Garnacha Negra & Garnacha Peluda

Zona: Alella (Catalunya)

Producción limitada: 350 mirilitres / ha

Crianza: vino joven sin crianza en barrica

Este rosado ecológico de Alta Alella está elaborado con las variedades Garnacha Negra y Garnacha Peluda, vendimiadas de forma manual en viñedos trabajados bajo agricultura ecológica certificada. Procede de un paisaje mediterráneo singular: suelos de sauló (granito descompuesto de textura arenosa), muy pobres y de gran drenaje, que aportan frescura y mineralidad.

La añada 2024 estuvo marcada por una sequía extrema. Las condiciones climáticas redujeron el tamaño de los racimos y concentraron la fruta, resultando en un vino más intenso, aromático y con carácter. La elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, preservando la pureza frutal y la expresión más fresca de la Garnacha.

Nota de cata

Vista: rosado muy pálido y luminoso.

Nariz: aromas delicados y frescos a fruta roja madura (fresa y cereza), combinados con notas de hierbas mediterráneas y un ligero toque floral.

Boca: fresco, salino, con buena tensión y una acidez equilibrada. Final persistente con recuerdos frutales y un punto goloso muy agradable.

Maridaje

Ideal con cocina mediterránea, arroces marineros, sushi, ensaladas con cítricos, pescados blancos o simplemente para disfrutarlo bien frío como aperitivo.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 **AQUÍ**

✨ Gracias por seguir formando parte del club. Esperamos que disfrutes este rosado fresco, vibrante y 100% mediterráneo.

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



KIENINGER

Cabernet Sauvignon – producción muy limitada – ecológico

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon

Zona: D.O. Ronda

Producción limitada: 411 botellas

Crianza: elaboración de autor con principio ecológico

Elaborado por Bodega Kieninger, este tinto de autor procede de viñedos trabajados bajo estrictos criterios de agricultura ecológica, donde cada intervención busca preservar el equilibrio natural entre tierra, planta y clima. La producción es extremadamente reducida —solo 411 botellas— lo que permite un control exhaustivo durante todo el proceso y una expresión pura del terroir de Ronda.

La vinificación respeta al máximo la identidad del Cabernet Sauvignon, potenciando su carácter varietal y la intensidad propia de la zona. El resultado es un vino honesto, complejo y profundamente elegante.

Nota de cata

Vista: color rojo picota de capa alta, con reflejos violáceos. Limpio, brillante y con lágrima marcada.

Nariz: destaca por su elegancia aromática: frutas negras maduras (mora, ciruela), notas de ciruela negra, matices especiados de canela y un fondo sutilmente balsámico.

Boca: potente y estructurado. Tanino firme pero pulido, paso envolvente y con volumen. Final largo, elegante y persistente, que confirma su complejidad.

Maridaje

Ideal con:

- Carnes rojas a la brasa
- Guisos especiados o estofados intensos
- Platos de caza
- Quesos curados y semicurados

Servicio

Temperatura recomendada: 16–18 °C

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



📱 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.