

CLUB *de* VINOS

COSTERS DE L'ÀNIMA

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

Pinot Noir – crianza en barrica – DO Catalunya

Uvas: 100% Pinot Noir

Zona: DO Catalunya (Mediona – Penedès)

Producción limitada: 1.800 botellas

Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés

Costers de l'Ànima forma parte de la trilogía de vinos de viñedos singulares elaborados por la Familia Ferrer, una saga con más de 18 generaciones dedicadas al vino en las tierras de Mediona. Hoy, cuatro siglos después, la familia ha recuperado sus bodegas históricas para elaborar vinos que expresen la importancia del terroir y la identidad de sus uvas.

Este Pinot Noir fermenta en depósitos de acero inoxidable de 1.000 litros y envejece durante 12 meses en barrica nueva de roble francés. El resultado es un tinto fresco, mineral y elegante, que refleja el carácter de un viñedo único.

Nota de cata

Vista: rojo cereza brillante.

Nariz: fruta roja madura (moras, ciruelas), caramelo y notas balsámicas.

Boca: fresco, con mineralidad marcada, taninos finos y persistentes. Un vino envolvente y con acidez equilibrada.

Maridaje: ideal con platos de caza ligera, aves, carnes blancas a la parrilla y quesos semicurados.

👉 ¿Quieres comprarlo?... [AQUÍ](#)

✨ **Gracias por seguir confiando en el club y permitirnos acercarte vinos tan singulares como este Pinot Noir de viñedo único.**

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



SOPA DE PESCADO TRADICIONAL

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

Sopa de pescado tradicional – La Belle-Iloise

Origen: Bretaña, Francia

Uno de los grandes clásicos de la conservera **La Belle-Iloise**, que lleva más de 60 años elaborando esta receta, la primera de sus famosas sopas. Se trata de una **sopa de pescado de inspiración bretona**, con un sabor marcado a mar, textura ligera y un sutil final picante que la hace inconfundible.

Elaborada con pescados como **congrio y rubio**, realzados con una mezcla secreta de hierbas y especias, ofrece una experiencia auténtica y reconfortante, perfecta para cualquier estación del año.

Nota de cata

Color coral anaranjado brillante. Aromas tentadores a marisco y especias. En boca es fresca, ligera, con un equilibrio delicioso entre la intensidad marina y el punto especiado final.

Consejos de uso

Diluir con 2/3 de agua antes de calentar (sin dejar hervir). Puede servirse sola o acompañada de crutones, queso rallado, crema fresca o una salsa rouille picante. También se puede utilizar como salsa para pescados o mariscos.

Ideas de presentación

Para darle un toque diferente, añadir una cucharada de yogur Skyr para más cremosidad, junto con crutones y semillas de girasol tostadas para un contraste crujiente.

✨ Una receta tradicional que lleva el auténtico sabor del Atlántico directamente a la mesa.

👉 ¿Quieres comprarla?... [AQUÍ](#)



PROMETO SER INFIEL

Ribera del Duero – crianza moderna – corcho natural

Uvas: tempranillo (tinta fina)

Zona: D.O. Ribera del Duero

Producción limitada

Crianza: en barrica de roble francés y americano (según añada)

“**Prometo Ser Infiel**” nace con una filosofía clara: **atreverse a salir de lo establecido**, romper con lo previsible y dejarse sorprender. Creado por Concha García y Juan Ortega, este proyecto refleja pasión, autenticidad y la fuerza de un viñedo singular, donde cada parcela tiene su nombre y su carácter propio.

Un Ribera del Duero fresco, moderno, elegante y complejo, elaborado sin prisas y con el máximo respeto por la tierra. Su propósito: emocionar y conquistar a quienes buscan vinos con alma, diferentes y llenos de matices.

Nota de cata

Vista: tonos violáceos y azulados, vivos y brillantes.

Nariz: fruta negra fresca y fruta roja madura, con insinuaciones minerales, pizarras y un toque salino.

Boca: taninos dulces y bien integrados, largo y untuoso, elegante e intenso a la vez. Un vino explosivo, con persistencia y emoción.

Maridaje: ideal con carnes rojas a la brasa, guisos de caza, quesos curados o simplemente para disfrutar solo, como vino de conversación y momentos especiales.

👉 ¿Quieres comprarlo?... [AQUÍ](#)

✨ Gracias por seguir siendo parte del club y permitirnos acercarte proyectos tan personales y singulares como este Ribera del Duero con alma.

🙏 **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.