

CLUB

DE

VINOS

septiembre

1310 CHARDONNAY

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

Chardonnay de altura – Fermentación y crianza en barrica – 1.310 m

Uvas: 100% Chardonnay

Zona: Block C2, Gualtallary (Valle de Uco, Mendoza, Argentina)

Producción limitada: 6.300 botellas

Crianza: fermentación en roble francés y americano (50/50), maloláctica parcial, 8–10 meses en barrica

En el **Block C2 de Gualtallary**, a 1.310 metros de altitud, los suelos **arenosos y franco-arenosos de base calcárea** y la gran amplitud térmica dan vida a un Chardonnay de frescura y tensión muy características. La **vendimia manual** se realiza en cajones de 18 kg para preservar al máximo la uva. La fermentación arranca en acero inoxidable y, **48 horas después**, continúa en barricas nuevas de roble francés y americano (50% de cada origen). Realiza **fermentación maloláctica parcial** y permanece **8–10 meses** en barrica, aportando cremosidad, finura y complejidad.

Nota de cata

Vista: brillante y vivaz, dorado con destellos verdosos.

Nariz: notas cítricas, durazno blanco y toques herbales de gran frescura; con aireación, aparecen matices mantecosos, sutil vainilla y flores de jazmín, integrados con elegancia.

Boca: intensa y frutada al inicio; la fermentación en barrica le aporta personalidad, volumen y un final persistente.

Servicio: 10–12 °C

Maridaje: quesos cremosos, ensaladas, verduras, pastas suaves, carnes blancas y pescados a la parrilla, al horno o en salsa blanca. También salmón ahumado, trucha con salsa de almendras, almejas y frutos secos (nueces, avellanas).

¿Quieres comprarlo? [👉 AQUÍ](#)

✨ Gracias por seguir formando parte del club —tu confianza nos permite traerte vinos tan singulares como este Chardonnay de Gualtallary.

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



MALBEC FINCA FERRER

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

Malbec – frescura de altura – cierre natural

Uva: 100% Malbec

Zona: Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza (Argentina)

Producción limitada

Crianza: 80% del vino pasó 5 meses con duelas de roble francés; el 20% restante, 11 meses en barricas de roble francés.

En los viñedos de Gualtallary, a los pies de los Andes, nace este Malbec vibrante y elegante. Con uvas cosechadas a mano y una elaboración pensada para preservar al máximo la expresión frutal, la bodega Finca Ferrer logra un vino que refleja la esencia de este terroir único, considerado uno de los más prestigiosos de Mendoza.

Nota de cata

Vista: color púrpura intenso, brillante y limpio, con reflejos azulados y lilas.

Nariz: aromas de frutos rojos, violetas, chocolate, especias dulces y sutiles notas minerales, que evolucionan hacia recuerdos de moca y pimienta negra.

Boca: entrada suave, cuerpo medio, taninos sedosos y un final largo y disfrutable.

Maridaje: perfecto para carnes a la brasa, pescados con vegetales grillados, carpaccio, jamón ibérico o incluso postres como volcán de chocolate y pie de frutos rojos.

👉 ¿Quieres comprarlo? Haz clic [AQUÍ](#)

Gracias por acompañarnos en esta aventura vinícola. Esperamos que disfrutes este Malbec tanto como nosotros al seleccionarlo para ti. 🍷



AMONTILLADO VIEJÍSIMO 1922

Pedro Ximénez de Montilla-Moriles con más de tres décadas de crianza biológica y oxidativa

Toro Albalá – Solera fundacional 1922 – amontillado de 32 años

Tipo: Amontillado

Bodega: Toro Albalá

Uva: 100 % Pedro Ximénez

Zona: Montilla – Vista (D.O. Montilla-Moriles)

Producción: 2500 botellas

Grado alcohólico: 21 % vol.

Crianza: 12 años bajo velo de flor; 20 años en crianza oxidativa

Suelo: albariza (calcáreo)

Clima: subcontinental mediterráneo

Vinificación: sistema tradicional de soleras y criaderas; procede de la solera fundacional iniciada en 1922 por José María Toro Albalá

Servicio: entre 12°C y 14°C

Maridaje: carnes de caza, rabo de toro, atún o foie

Este amontillado proviene de las soleras que dio comienzo la familia Toro Albalá en 1922, en el antiguo lagar de El Carmen. El vino comienza su vida bajo velo de flor durante doce años, preservando la frescura y el carácter de la Pedro Ximénez. Cuando la flor muere, inicia una larga crianza oxidativa – alrededor de veinte años– en botas de roble americano, que aporta complejidad y estructura.

El resultado es una joya de singular intensidad:

- **Color:** ámbar limpio y brillante.
- **Nariz:** aromas intensos de especias, madera noble y bollería.
- **Boca:** seco, afilado, salino y mineral, con un final muy persistente y un amargor sutil.

Un vino único y exclusivo, expresión pura de la Pedro Ximénez de Montilla-Moriles, perfecto para los amantes de los amontillados longevos. Gracias por seguir formando parte de nuestro club; esperamos que disfrutes esta auténtica reliquia.

🙏 **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.