

CLUB DE VINOS

ASTOBIZA - VENDIMIA TARDÍA

Uva: 100% Izkiriota (Gros Manseng)

Añada: 2016

Tipo: vino dulce de vendimia tardía

Zona: País Vasco (carácter atlántico)

Formato: 37,5 cl

Grado alcohólico: 12% vol.

Este vino no es solo una vendimia tardía... es una pieza que ha sido guardada durante años, esperando el momento adecuado para ser disfrutada.

Elaborado a partir de una añada excepcionalmente soleada, que permitió una maduración lenta y perfecta de la uva, este vino nace de una pequeña parcela de Izkiriota (Gros Manseng). La vendimia se realiza de forma manual y extremadamente selectiva, escogiendo únicamente los granos más dorados y concentrados.

Tras una segunda selección en bodega, el mosto pasa por una maceración en frío y un suave prensado, seguido de fermentación a temperatura controlada para preservar toda su expresión aromática. El resultado es un vino dulce de marcado carácter atlántico, donde frescura y concentración conviven en equilibrio.

Lo realmente especial es su añada 2016, una rareza difícil de encontrar hoy en día, que aporta una evolución en botella que realza su complejidad y profundidad.

Nota de cata

Vista: dorado intenso con reflejos ámbar, brillante y luminoso.

Nariz: muy expresiva, con notas de fruta madura, miel, cítricos confitados y un fondo floral y ligeramente especiado.

Boca: sedosa, equilibrada y con gran frescura. Dulce pero nunca pesada, con una acidez que alarga el paso y un final largo, elegante y persistente.

Maridaje

Ideal con foie, quesos azules, postres poco dulces o simplemente para disfrutarlo solo como vino de sobremesa.

Un vino especial, guardado con paciencia, que hoy llega al club como una pequeña joya difícil de repetir.



VERMOUTH GRAZZIANI

Tipo: Vermouth rojo

Base: vino (principalmente Pedro Ximénez)

Elaboración: maceración con botánicos, hierbas y especias

Grado alcohólico: 15% vol.

Servicio: 8-10 °C

Productor: Gracia Hnos., S.A.U.

Grazzianni es un vermouth de estilo clásico, elaborado a partir de una base de vino —principalmente Pedro Ximénez— que se enriquece con una fórmula botánica exclusiva compuesta por extractos de hierbas aromáticas y especias.

El resultado es un vermouth con personalidad, donde tradición y equilibrio se unen para ofrecer una experiencia compleja y muy disfrutable, tanto solo como en coctelería.

Nota de cata

Vista: color pardo-rojizo oscuro, brillante y limpio.

Nariz: intensa y característica, con protagonismo de las hierbas aromáticas y un fondo especiado complejo.

Boca: suave y aterciopelado, con un equilibrio muy agradable entre dulzor y amargor. Persistente y elegante.

Servicio y consumo

Ideal como aperitivo, servido frío con hielo y una rodaja de limón o naranja. También perfecto como base para cócteles clásicos.

Maridaje

Acompaña muy bien encurtidos, aceitunas, conservas, mariscos, tapas y aperitivos salados.

Un vermouth que recupera la esencia de los aperitivos de siempre, con un perfil equilibrado y muy versátil para cualquier momento.



SECASTILLA 2009

Uva: Garnacha

Zona: D.O. Somontano

Añada: 2009

Crianza: en barrica

Bodega: Viñas del Vero

Este vino no es un crianza más. Es una añada 2009, y eso cambia todo. Secastilla nace en el valle del mismo nombre, una de las zonas más singulares del Somontano, donde la Garnacha se expresa con carácter, profundidad y una personalidad muy marcada. Pero en este caso, lo realmente especial es el paso del tiempo. Hablamos de un vino que ha evolucionado durante años en botella, afinándose, ganando complejidad y desarrollando matices que solo aparecen con la guarda. Un perfil que ya no se puede replicar y que convierte esta botella en algo verdaderamente exclusivo dentro del lote.

Nota de cata

Vista: color rojo rubí profundo, con ligeros tonos teja que reflejan su evolución en botella.

Nariz: compleja y elegante, con aromas de fruta roja madura, especias, notas de madera bien integrada y recuerdos más evolucionados que aportan profundidad.

Boca: estructurada y equilibrada, con taninos suaves, textura redonda y un final largo donde aparecen notas de fruta y especias perfectamente integradas.

Maridaje

Ideal con carnes rojas, asados, guisos tradicionales y quesos curados.

Una añada que ha sabido esperar. Un vino que hoy se disfruta en su mejor momento. Una botella difícil de volver a encontrar.

