

# CLUB DE VINOS



## DELICADO

XIMÉNEZ-SPÍNOLA PX COSECHA – Pedro Ximénez – la esencia de la uva en estado puro

**Zona:** Jerez de la Frontera

**Variedad:** 100% Pedro Ximénez

**Grado alcohólico:** 13% vol.

**Formato:** 50 cl

Ximénez-Spínola PX Cosecha es la máxima expresión de la Pedro Ximénez vinificada como vino blanco seco, un proyecto único que rompe con la tradición de elaborar esta variedad exclusivamente en vinos dulces.

La vendimia se realiza íntegramente a mano, depositando cuidadosamente los racimos sobre esteras de esparto para que permanezcan expuestos al sol durante las horas centrales del día. Este ligero asoleo favorece una lenta deshidratación de la uva, concentrando de forma natural sus aromas y sabores sin perder frescura.

Tras la recolección, las uvas se transportan rápidamente a la bodega, donde se prensan con suavidad, obteniéndose un rendimiento muy reducido que garantiza una extraordinaria concentración.

La fermentación constituye uno de los rasgos más singulares del vino: se desarrolla en barricas nuevas de roble francés, donde únicamente fermenta aproximadamente un 15% del alcohol. Después, el vino se trasiega a depósitos de acero inoxidable para finalizar la fermentación, conservando toda la pureza de la fruta mientras incorpora la complejidad y elegancia que aporta el contacto inicial con la madera.

### Nota de cata

**Vista:** color amarillo limpio y brillante, con una excelente luminosidad. Presenta una tonalidad uniforme y una notable intensidad, reflejo de una elaboración muy cuidada y de una fermentación completamente natural.

**Nariz:** muy elegante y compleja, con intensos aromas de fruta de carne blanca, albaricoque y delicados matices cítricos. La breve fermentación en barrica aporta sutiles recuerdos de almendra y ligeras notas tostadas perfectamente integradas.

**Boca:** amplia, equilibrada y muy expresiva. Destaca por su excelente acidez, su textura sedosa y una magnífica persistencia. El final es largo, fresco y elegante, con un perfecto equilibrio entre fruta, mineralidad y la delicada influencia del roble.

### Temperatura de servicio

Servir entre 7 y 12 °C.

### Maridaje

Ideal con pescados, mariscos, arroces, carnes blancas, cocina mediterránea y platos donde se busque un blanco con estructura y gran capacidad gastronómica.

✨ **Un vino absolutamente singular que demuestra el extraordinario potencial de la Pedro Ximénez fuera de los estilos tradicionales. Elegancia, precisión y personalidad en una elaboración única que convierte cada botella en una experiencia diferente.**



## PEÑAHUECA

**Zona:** D.O. Valdepeñas

**Variedad:** 100% Cencibel (Tempranillo)

**Viñedo:** viñas propias de 25 años

**Altitud:** 710 metros

**Suelo:** calizo

**Crianza:** 4 meses en barricas de roble francés de 500 litros

**Producción:** 7.280 botellas

Peñahueca Cencibel es la interpretación más fresca y varietal de la Cencibel, nombre con el que tradicionalmente se conoce al Tempranillo en Valdepeñas. Elaborado por Casa de la Nava, procede exclusivamente de viñedos propios cultivados a 710 metros de altitud, donde las bajas producciones y el suelo calizo favorecen una excelente concentración y equilibrio.

La vendimia se realiza íntegramente a mano, en pequeñas cajas de 18 kg, con una rigurosa selección de la uva tanto en el viñedo como en mesa de selección. La elaboración comienza con una maceración prefermentativa en frío durante 20 horas, seguida de fermentación alcohólica con suaves remontados y fermentación maloláctica en depósito.

Posteriormente, el vino permanece cuatro meses en barricas de roble francés de 500 litros, un formato que permite una crianza más respetuosa, aportando complejidad sin ocultar el carácter frutal de la variedad. Todo el proceso se realiza con una filosofía de mínima intervención, utilizando clarificación natural y una ligera filtración antes del embotellado.

### Nota de cata

**Vista:** color rojo intenso con elegantes reflejos cárdenos.

**Nariz:** aromas intensos de fruta roja y negra madura, acompañados de delicadas notas especiadas y sutiles recuerdos de la crianza.

**Boca:** fresca, equilibrada y muy expresiva, con taninos pulidos, buena estructura y un paso sedoso que desemboca en un final largo, frutal y persistente.

### Maridaje

Ideal para acompañar carnes rojas, caza menor, embutidos ibéricos, quesos semicurados y cocina tradicional castellana.

✨ **Un Cencibel que reivindica la identidad de Valdepeñas a través de una elaboración precisa y respetuosa, donde la fruta, la frescura y la elegancia se sitúan por encima de la madera. Un vino auténtico, de producción limitada y con una personalidad muy definida.**



## MARUXAS DE NATA

galletas artesanas ecológicas de Galicia

**Origen:** San Sadurniño (A Coruña)

**Elaboración:** artesanal y ecológica certificada

**Certificación:** CRAEGA (Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia)

Las Maruxas de Nata son mucho más que unas galletas. Son una receta tradicional gallega recuperada con el máximo respeto por el producto, elaborada de forma totalmente artesanal y con ingredientes ecológicos de primera calidad.

Su receta es sencilla, pero precisamente ahí reside su grandeza: harina de trigo ecológica molida a la antigua usanza en molino de piedra, nata cruda ecológica y azúcar de caña ecológico. Sin conservantes, sin aditivos y elaboradas completamente a mano, haciendo que cada galleta sea única.

La nata utilizada procede de vacas criadas en libertad y alimentadas exclusivamente con pastos ecológicos, un detalle que marca la diferencia y aporta a estas galletas una textura delicada y un sabor inconfundible que evoca la repostería casera de toda la vida.

Todo el proceso se realiza en un pequeño obrador familiar situado en plena naturaleza, donde tradición, sostenibilidad y elaboración artesanal forman parte de la filosofía de la marca.

### Ingredientes

- Harina de trigo ecológica molida en molino de piedra.
- Nata cruda ecológica.
- Azúcar de caña ecológico.

Sin conservantes ni aditivos.

### Reconocimientos

Su calidad ha sido reconocida con importantes premios nacionales e internacionales, entre ellos Alimentos de España, Superior Taste Award, el Premio a la Excelencia e Innovación para Mujeres Rurales y el Zoco de Oro a la Recuperación de Sabores Tradicionales.

### Momento de disfrute

Perfectas para acompañar un café, una infusión o un vino dulce, aunque también son ideales para disfrutar solas y redescubrir el auténtico sabor de la repostería tradicional gallega.

✨ **Una receta sencilla convertida en un pequeño lujo. Tradición, producto y artesanía se unen para crear unas galletas con un sabor capaz de transportarnos directamente a los recuerdos de la infancia.**



## DEMORADO

vino dulce de autor – producción muy limitada

**Zona:** Vino de Andalucía

**Añada:** 2016 (actualmente la bodega comercializa la añada 2022)

**Variedades:** Bobal · Syrah · Nebbiolo · Saperavi

**Grado alcohólico:** 16% vol.

**Producción:** 1.500 botellas por añada

Demorado es uno de esos vinos que escapan a cualquier clasificación convencional. Elaborado en una producción muy limitada de tan solo 1.500 botellas, nace con la intención de ofrecer una experiencia diferente: un vino dulce donde la elegancia, la complejidad y el equilibrio se sitúan por encima de la intensidad del azúcar.

Pero la botella que forma parte de este lote es aún más especial.

Mientras la bodega comercializa actualmente la añada 2022, en este lote hemos querido ofrecer la exclusiva añada 2016, un vino que ha permanecido evolucionando durante años en botella y que hoy muestra una profundidad, una armonía y una complejidad difícilmente alcanzables en un vino joven.

Su original ensamblaje de Bobal, Syrah, Nebbiolo y Saperavi da lugar a un vino con una personalidad extraordinaria, donde la fruta madura, la acidez y la estructura se integran de forma magistral. No es casualidad que sea un vino presente en algunas de las mejores mesas del país, incluidas cartas de restaurantes con estrella Michelin.

### Nota de cata

**Vista:** intenso color rojo muy oscuro con reflejos granates y violáceos que evidencian su magnífica evolución.

**Nariz:** extraordinariamente compleja, con aromas de café, cacao, regaliz, té negro, notas balsámicas y ahumadas, acompañadas por recuerdos de dátiles, miel, fruta roja madura y elegantes matices de aceituna negra seca y sándalo.

**Boca:** amplia, sedosa y profundamente envolvente. La evolución en botella ha conseguido integrar a la perfección dulzor, acidez y taninos, ofreciendo un vino de enorme equilibrio, gran persistencia y un final largo que permanece durante minutos.

### Servicio

Se recomienda servir alrededor de 12 °C.

### Maridaje

Ideal con quesos azules, chocolate negro, foie, frutos secos o, simplemente, para disfrutarlo solo, como un vino de meditación y sobremesa.

✨ **No solo estás descorchando un vino excepcional; estás abriendo ocho años de historia, paciencia y evolución embotellados.**

