La Vinacería

CLUB DE VINOS

noviembre 2026

La Vinacería

Noviembre 2026

PÉTILLANT

Pétillant – Avinyó
Pequeñas burbujas, grandes momentos.
Ficha técnica
Bodega: Avinyó
Tipo: Vino de aguja blanco
Variedades: Xarel·lo, Muscat de Frontignan y Macabeo
Origen: Finca La Guardia y Finca Can Fontanals, Penedès
Viticultura: Ecológica

Un vino para disfrutar de las pequeñas cosas
Hay vinos que no necesitan una ocasión especial. Pétillant es uno de ellos.
Elaborado por la familia Avinyó a partir de uvas procedentes de sus propias fincas, este vino de aguja combina la frescura del Xarel·lo y el Macabeo con el carácter aromático del Muscat de Frontignan.
Sus viñedos crecen en dos enclaves diferentes: Finca La Guardia, situada a 350 metros de altitud, con terrazas y suelos muy drenantes, y Finca Can Fontanals, donde las cepas de Macabeo y Xarel·lo, plantadas entre 1978 y 1988, hunden sus raíces en suelos arcilloso-calcáreos.
Un vino que nace, se elabora y se embotella íntegramente en la propiedad familiar.

Nota de cata
Vista: brillante, con ligeros reflejos verdosos y una infinidad de pequeñas y delicadas burbujas.
Nariz: fresca y afrutada, con notas cítricas y los aromas característicos del Muscat.
Boca: chispeante, ligera y refrescante, con una suave acidez que aporta vivacidad y hace que cada sorbo invite al siguiente.

Maridaje y servicio
Perfecto como aperitivo, acompañando conservas de pescado, mariscos, ensaladas y pequeños bocados salados.
Recomendamos servirlo bien fresco.

No todos los grandes momentos necesitan una gran celebración. A veces basta con una conversación, algo rico para picar y una copa llena de pequeñas burbujas. Porque las mejores ocasiones también pueden ser las más sencillas.
🥂 ¡Salud y a disfrutarlo!
👉 ¿Quieres comprarlo? Encuéntralo AQUÍ.
#LaVinaceríaClub



La Vinccería

Noviembre 2026

ILDANIA

Ildania 2019 – La Niña de Cuenca
La memoria de la tierra, guardada en una botella.
Ficha técnica
Bodega: La Niña de Cuenca
Denominación de Origen: Manchuela
Añada: 2019
Tipo: Vino tinto
Variedad: Bobal y variedades minoritarias (proporciones pendientes de confirmar)
Origen: Paraje Los Villares
Viñedo: Cepas de más de 70 años
Crianza: 18 meses en tinajas de barro
Producción: Limitada, con botellas numeradas
Formato: 75 cl
Un vino que cuenta la historia de su tierra
Hay viñedos que son mucho más que un conjunto de cepas. Son memoria, tradición y el testimonio de generaciones que han sabido cuidar la tierra.
Ildania nace en el paraje Los Villares, en la Manchuela conquense, de viñas viejas de más de 70 años que producen apenas 1,5 kilos de uva por cepa.
Su elaboración se limita a dos parcelas seleccionadas, dando lugar a un vino de producción reducida, con cada botella numerada.
Una expresión singular de la Bobal que demuestra que las grandes historias del vino también se escriben lejos de las denominaciones más conocidas.
Elaboración
La Niña de Cuenca recupera uno de los métodos más antiguos de elaboración: la fermentación y crianza en tinajas de barro.
El 50 % de las uvas fermenta sin raspón, el 25 % con raspón y el 25 % restante mediante maceración carbónica.
Posteriormente, el vino permanece 18 meses en tinajas de barro de 500 y 1.000 litros, conservando su carácter frutal y la expresión del viñedo.
Nota de cata
Vista: tinto de aspecto expresivo.
Nariz: carácter frutal y fresco, con una expresión natural de la variedad.
Boca: sedosa, equilibrada y elegante, con una agradable frescura y un marcado protagonismo de la fruta.
Un vino que combina personalidad, delicadeza y autenticidad.
Maridaje y servicio
Ideal para acompañar carnes asadas, guisos tradicionales, setas y quesos curados.
Recomendamos servirlo a 16 °C.

Detrás de cada botella hay una historia, pero algunas comenzaron a escribirse hace mucho tiempo.
Las cepas que dan vida a Ildania llevan más de 70 años creciendo en la misma tierra, resistiendo el paso de las estaciones y regalando pequeñas cosechas llenas de personalidad.
Porque hay cosas que el tiempo no envejece, sino que convierte en extraordinarias.
🍷 ¡Salud y que disfrutes descubriéndolo!
👉🏻 ¿Quieres comprarlo? Encuéntralo AQUÍ.

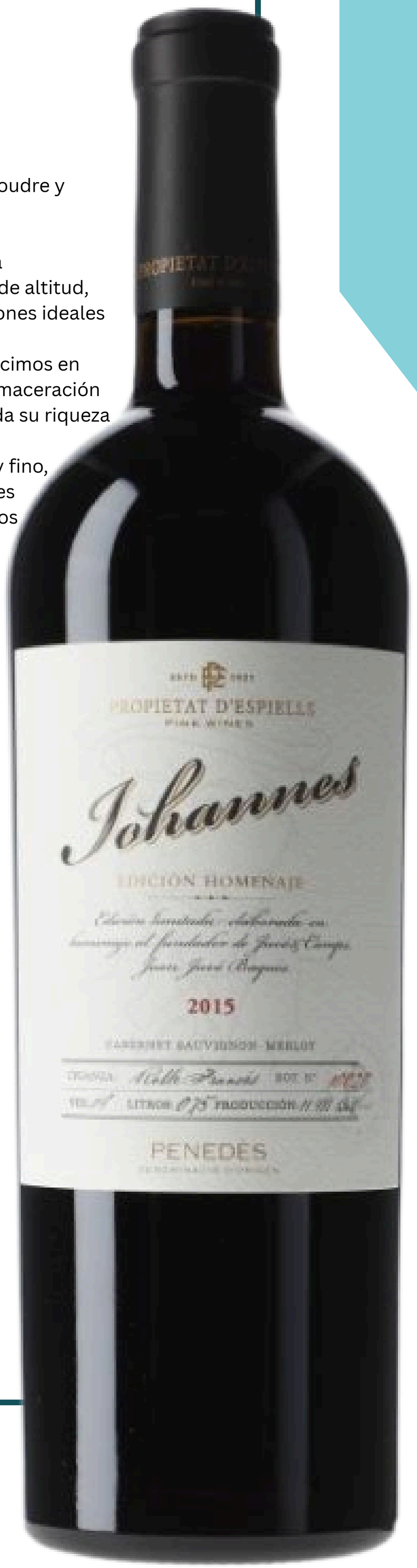


La Vinacería

Premium

Noviembre 2026

IOHANNES 2015



Bodega / Elaborador: Juvé & Camps
Añada: 2015
D.O.: Penedès
Uvas: Merlot y Cabernet Sauvignon
Crianza: Barricas de roble francés de grano fino, posterior afinamiento en foudre y reposo en botella.
Alcohol: 14,5 % vol.
Iohannes es un gran vino tinto de guarda elaborado por Juvé & Camps en la D.O. Penedès. Nace en el Pago de Mediona, una finca situada a 700 metros de altitud, donde las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon encuentran las condiciones ideales para desarrollar su carácter y personalidad.
La vendimia se realiza manualmente, seleccionando cuidadosamente los racimos en su punto óptimo de maduración. Tras el despalillado, las uvas realizan una maceración en frío y una fermentación a temperatura controlada, buscando extraer toda su riqueza aromática y estructura.
Posteriormente, el vino envejece en barricas de roble francés de grano muy fino, de primer y segundo uso. Su crianza continúa con un afinamiento en grandes toneles de madera, conocidos como foudres, y un reposo aproximado de dos años en botella antes de salir al mercado.
El resultado es un tinto profundo, elegante y complejo, que combina la intensidad de la fruta madura con los delicados matices de la crianza.
Un vino de gran equilibrio, taninos sedosos y excelente capacidad de guarda, que demuestra cómo el paso del tiempo puede aportar armonía y sofisticación.

Nota de cata
Vista: Color rojo rubí intenso, oscuro y profundo, reflejo de sus largas maceraciones.
Nariz: Compleja y expresiva, con aromas de grosellas negras, ciruelas, moras y cerezas maduras. Aparecen notas especiadas de canela, clavo y vainilla, junto a recuerdos de fruta confitada, pan de higos y elegantes matices torrefactos.
Boca: Amplia, vigorosa y envolvente, con taninos redondos y aterciopelados. La fruta negra madura se combina con una madera perfectamente integrada y una buena acidez que aporta frescura.
Su final es largo, persistente y especiado, dejando una agradable sensación de equilibrio y elegancia.

Maridaje
Ideal para acompañar carnes rojas, asados, guisos tradicionales, platos de caza, embutidos ibéricos y quesos curados. Un vino que invita a disfrutar de una buena mesa y de una conversación sin prisas.

Temperatura de servicio: Entre 16 y 18 °C. Se recomienda utilizar una copa amplia y permitir que el vino se airee antes de servirlo.