

SELECCIÓN OCTUBRE 2018

QUINTA DE AVES

“La Premiere de Quinta de Aves”

Nuestro club de vinos se viste de largo y esmoquin para el estreno de las últimas creaciones de nuestros amigos de Quinta de Aves. Un proyecto enológico fascinante, cuyas renovadas elaboraciones llevan la rúbrica de Alberto Calleja, cuarta generación de una prestigiosa saga de enólogos, y Pablo Ossorio, uno de los uno de los “Fly Winemaker” más cotizados del momento.

Una presentación que da sentido a este club de vinos, con la que reafirmamos nuestra apuesta por vinos auténticos, con origen y de calidad. ¡He aquí Quinta de Aves Tempranillo y Phoenix! dos vinos cuyo hilo conductor es el Tempranillo y la tipicidad que le imprimen sus singulares suelos volcánicos.



PROMOCIÓN PARA SOCIOS

HASTA UN 20% DE DESCUENTO

6 botellas:

4 QA Tempranillo + 2 Phoenix 2 QA Tempranillo + 1 Phoenix
 20% Dto. respecto a tienda

PRECIO 50,00€

3 botellas:

PRECIO 26,00€

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“No quiero pecar de pretencioso, pero después de más de 30 años seleccionando vinos para el mercado sevillano, he fijado mi umbral de sorpresa bastante alto. A pesar de ello, acepté la invitación de conocer in situ la revolución enológica que están llevando a cabo en Quinta de Aves. Pisar sus encendidos suelos, pasear por sus viñedos rodeados de toda esa biodiversidad, conocer sus inquietudes, degustar sus nuevos vinos y sus proyectos experimentales... ¡siempre hay sitio para la sorpresa!”

QUINTA DE AVES TEMPRANILLO 2017

Bodegas: Quinta de Aves

Zona de Producción: Vino de la Tierra de Castilla - Campo de Calatrava.

Tipo de Vino: Vino tinto roble (leve estancia en barricas).

Uva: 100% Tempranillo

PHOENIX 2016

Bodegas: Quinta de Aves

Zona de Producción: Vino de la Tierra de Castilla - Campo de Calatrava.

Tipo de Vino: Vino tinto con crianza (15 meses en barricas nuevas de roble francés).

Uva: 100% Tempranillo de viñedo viejo

Tiempo de Guarda: Phoenix encierra mucha vida en su interior. Hasta 2021 con garantía.

Maridaje: Gurumelos con arroz, un plato basado en pocos ingredientes pero de sabor sublime, que casará sensacionalmente con Quinta de Aves Tempranillo; Un magret de pato “rosado de cocción” puede ser la excusa perfecta para descorchar este Phoenix.

Momento sugerente: Llenar una bota de piel de cabra con este Tempranillo, y echarse al monte a contemplar al colorido trekkinista en su estado salvaje.

Temperatura de consumo: Servir a 17°