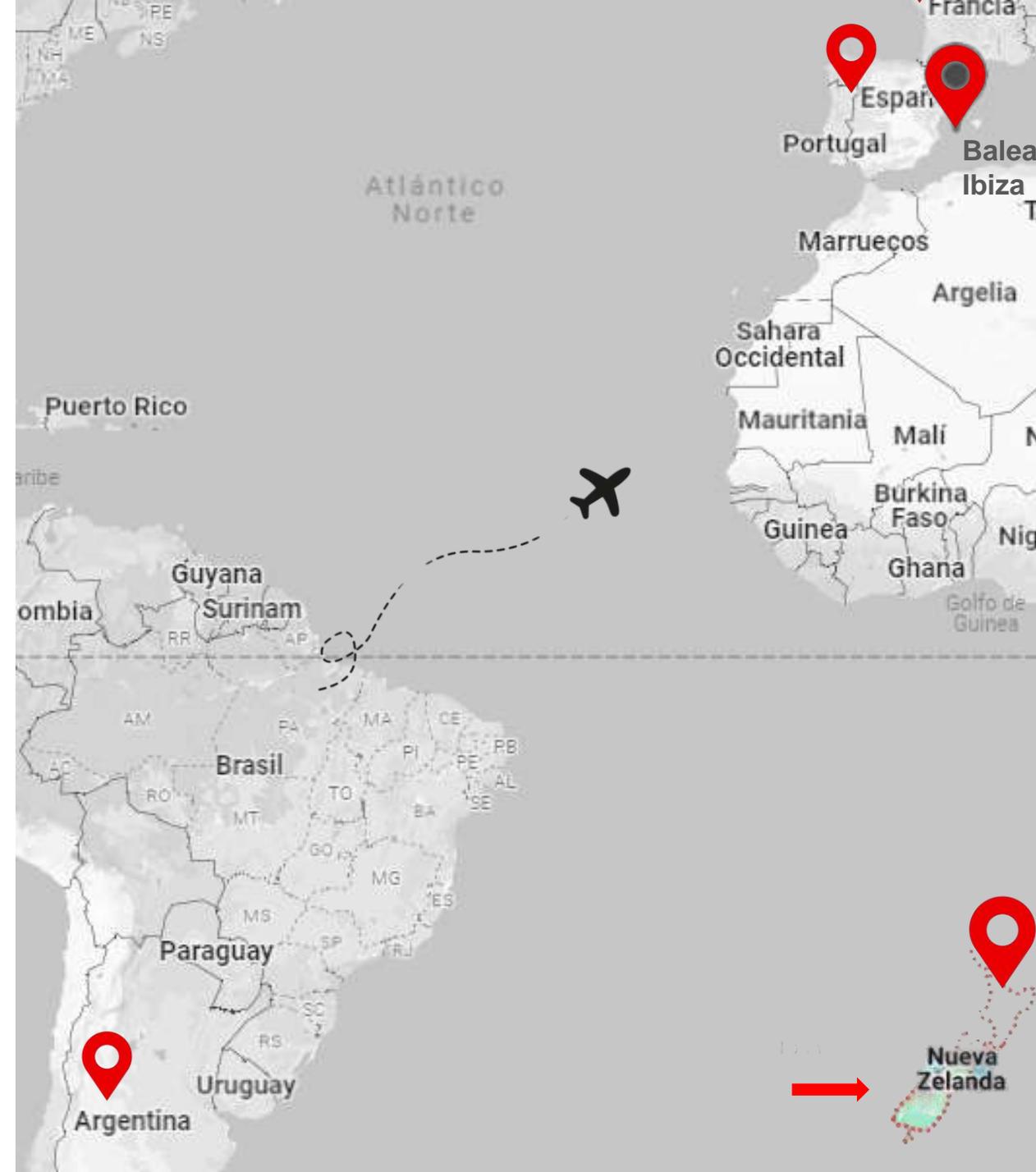


## BIENVENIDOS A BLANCOS POR EL MUNDO

ESPAÑA, PORTUGAL, NUEVA ZELANDA, ARGENTINA  
Y FRANCIA

Una cata de vinos blancos que nos llevará a recorrer cinco países y descubrir la esencia de sus vinos blancos. Desde la frescura atlántica de España y Portugal, pasando por la intensidad de Nueva Zelanda y Argentina, hasta la elegancia inconfundible de Francia. Prepárense para un viaje de aromas, sabores y emociones que despertarán todos sus sentidos. ¡Salud!



1



2



3



4



5



## VT IBIZA | ESPAÑA

**SITUACIÓN:** Islas baleares

**SUELOS:** formado a partir de calizas, dolomías y margas, es en su mayor parte arcilloso, de tipo pardo rojizo con un horizonte de costra caliza.

**RELIEVE:** La isla de Ibiza se caracteriza por una orografía en la cual destacan dos agrupaciones de montañas de una altitud no superior al 500 m, entre las montañas que conforman las citadas agrupaciones se hallan pequeños valles muy aptos para el cultivo de la viña.

**CLIMATOLOGÍA:** clima mediterráneo subtropical seco, caracterizado por un elevado número de horas de sol, veranos de temperatura y humedad elevada, e inviernos con temperaturas moderadas. Las lluvias son escasas y se concentran en otoño.





## LA MAGIA DE LA BODEGA

Fundado en el 2007 como Totem Wines, Ibizkus Wines S.L. se ha establecido como uno de los productores líder de vinos en la isla de Ibiza y el exportador número uno.

La filosofía de Totem Wines es crear vinos equilibrados y elegantes, derivados de lugares únicos, fusionando las uvas raras e indígenas con el conocimiento experto, las técnicas especializadas y la pasión por la elaboración del vino.

Ibizkus es la bodega boutique mejor conocida de Ibiza cultivando, cosechando y elaborando vinos rosados, tintos y blancos de alta gama.





1



## IBIZKUS BLANCO 2020

Macabeo, Malvasía ibicenca, Moscatel, Parellada, Chardonnay

**Vendimia:** Cosecha realizada manualmente en cajas de 12 kg,

**Vinificación:** se mantiene la uva en cámara frigorífica a 2°C hasta su prensado directo. Desfangado en frío y posterior fermentación y crianza en barricas de 700 L de roble francés con trabajo sobre lías durante 5 meses.

**Graduación:** 12,5% Vol.

### NOTAS DE CATA

**Color:** amarillo pajizo con matices dorados.

**Nariz:** Se perciben aromas de intensidad media alta a jengibre, cítricos, flores blancas, heno, fruta de hueso madura, ligeros ahumados y pastelería de su paso por barrica, almibarado.

**Boca:** Glicérico en boca con una acidez equilibrada.

**Maridaje:** Mariscos cocidos o a la plancha, pescados grasos al horno, ostras.



VT IBIZA

## DOC DOURO | PORTUGAL

**SITUACIÓN:** región DOC Douro, Portugal.

**SUELOS:** en que están plantadas las vides de la región del Douro está compuesto de esquisto, una roca metamórfica semejante a la pizarra. Rico en nutrientes, este suelo posee además una importante propiedad: la de retener el agua.

**RELIEVE:** la región se extiende por 250 000 ha de orografía accidentada, donde montes y valles albergan 44 000 ha de viñedos en tres subregiones atravesadas por el río Douro.

**CLIMATOLOGÍA:** en el Douro tiene carácter continental, con inviernos fríos y veranos calurosos y secos.



# TR3SMANO.

## AUTENTICIDAD, DEDICACIÓN Y VANGUARDIA

Tr3smano hace permanente referencia al número inicial de soñadores que dieron origen a este vino: tres.

También indica la expresión del antiguo castellano “trasmano” o “desmano” para identificar aquello que no está al alcance de la mano sino un poco más atrás, que está fuera del camino; todo lo que no es fácil de encontrar y conseguir, como lo es hacer un buen vino.

Para Tr3smano, el vino se hace en la viña. A continuación, innovación y tradición se unen para conseguir que cada botella sea una pequeña obra de arte.





2



## LARGAR DE PRONTUS

Alvarinho | Albariño

**Viticultura:** Viñedos en la meseta de Alijó, a 600 metros de altitud.

**Elaboración:** Vinificación: Fermentación parcial en barricas

**Crianza:** Realiza una crianza sobre sus lías durante 6 meses

**Grado alcohólico:** 13% Vol.

### NOTAS DE CATA:

**Color:** Un blanco Amarillo dorado.

**Nariz:** fina y delicada, compleja, de media intensidad con marcadas notas cítricas y de flores blancas como el azahar.

**Boca:** amplio, voluminoso, con buena entrada, con frescura, y una sensación mineral elegante con menor acidez y salinidad que los que encontramos en Rías Baixas. Elegancia, cuerpo y complejidad intensidad.

**Maridaje:** Mariscos cocidos o a la plancha, pescados grasos al horno, ostras.

DOC DOURO

## MARLBOROUGH | NUEVA ZELANDA

**SITUACIÓN:** Islas Sur

**SUELOS:** sitios estériles, pedregosos y de maduración temprana; y sitios costeros moderados por la brisa marina.

**RELIEVE:** encontramos viejos suelos de lechos de ríos con grava donde una variedad de características de la tierra y las precipitaciones crean numerosos mesoclimas dentro de esta subregión.

**CLIMATOLOGÍA:** una excepcional combinación de un clima fresco pero con mucho sol, poca lluvia y un suelo moderadamente fértil y de drenaje libre produce vinos excepcionalmente vivos.



  
**SAINT CLAIR**  
FAMILY ESTATE

## TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Saint Clair es una bodega icónica de Nueva Zelanda, fundada por la familia Ibbotson en 1978, cuando reconocieron el potencial de Marlborough para producir vinos de clase mundial. Con una pasión inquebrantable y una atención meticulosa al detalle, Saint Clair ha crecido desde sus humildes comienzos hasta convertirse en un referente global de excelencia. Sus vinos, especialmente el Sauvignon Blanc, son el resultado de una combinación perfecta de tradición, innovación y un profundo respeto por la tierra. Hoy, Saint Clair es sinónimo de calidad, cosechando prestigiosos premios y cautivando paladares en todo el mundo.



# 3



Desde 1966  
VINOS Y LICORES  
CASA PABLO

## SAINT CLAIR FAMILY ESTATE

Sauvignon Blanc

**Viticultura:** La fruta proviene de viñedos en la subregión del bajo Wairau, considerada por Saint Clair la mejor área de Marlborough para Sauvignon Blanc, destacando por su mayor expresión. Cada viñedo se cosechó en su punto óptimo de madurez

**Elaboración:** Las uvas se prensan rápidamente tras la cosecha para reducir el contacto con la piel. Luego, el jugo se fermenta en frío con levaduras seleccionadas. Solo los mejores lotes se eligieron para la mezcla "Origen".

**Grado:** Alcohol 13% Vol

### NOTAS DE CATA

**Color:** Verde pálido

**Aroma:** Brillante y tropical con notas de maracuyá y pomelo fresco con un sutil toque de sal marina

**Paladar:** Sabores intensos de maracuyá, pomelo y grosella negra junto con caracteres herbáceos de ortiga y pimienta. Rico y pesado con una mineralidad salada y un final limpio y fresco.

**Maridaje:** Una combinación perfecta para cualquier marisco recién preparado



## LUJÁN DE CUYO, MENDOZA | ARGENTINA

**SITUACIÓN:** al pie de la Cordillera de los Andes, a unos 20 km al suroeste de la ciudad de Mendoza

**SUELOS:** esta área de 372 km<sup>2</sup>, situada entre 825 y 1080 msnm en el pedemonte andino de Luján de Cuyo (33° latitud sur, 68° longitud oeste), se caracteriza por suelos sedimentarios aluviales franco arcillosos con subsuelo de canto rodado y buen drenaje, permitiendo que las raíces se extiendan hasta 4 metros en busca de minerales.

**RELIEVE:** las vides en Luján de Cuyo se cultivan en pedemonte de los cordones montañosos a más de 850 metros sobre el nivel del mar

**CLIMATOLOGÍA:** se clasifica como seco desértico con veranos cálidos y precipitaciones escasas. La temperatura media anual es de 16°C, con una mínima de -5°C y una máxima de 38°C. Las noches son frescas debido a la gran amplitud térmica causada por la inexistencia de la influencia reguladora del mar.





## Luigi Bosca LA LINDA

### PAISAJES INSPIRADORES

La bodega Luigi Bosca, fundada en 1901 por la familia Arizu en Mendoza, Argentina, es una de las bodegas más emblemáticas del país. Con más de un siglo de historia, Luigi Bosca ha sido pionera en la viticultura argentina, fusionando tradición e innovación para producir vinos de alta calidad que reflejan el carácter único del terroir mendocino. La familia Arizu ha jugado un papel crucial en la promoción del vino argentino a nivel global, manteniendo siempre un fuerte compromiso con la excelencia.

El nombre LA LINDA surge de la inspiración en la belleza de los paisajes de Mendoza.





4



## LA LINDA

Torrontés 2022

**Elaborado:** con uvas de viñedos de 30 años de edad promedio, situados en la localidad de Cafayate, Salta a 1.700 metros de altura.

La selección de racimos y despalillado se realiza el enfriado de las uvas para luego pasar a la prensa neumática durante cuatro horas. Pasa posteriormente a tanques de decantación de 24 a 48 horas y luego se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C con levaduras seleccionadas. Es estabilizado para pasar más tarde por un leve filtrado y embotellado.

**Alcohol 13% vol**

**Potencial de guarda:** 2 años

### NOTAS DE CATA:

**Vista:** color amarillo claro y brillante.

**Nariz:** aromas intensos a flores blancas, cítricos y notas herbales como lavanda y pino.

**Paladar:** expresivo y muy perfumado. Es un vino vibrante, directo, fluido y fresco, con una tipicidad varietal inconfundible y un final cítrico tan persistente como agradable.

**Maridaje:** Una combinación perfecta para cualquier marisco recién preparado, va muy bien con platos especiados de la cocina Thai



## REGIÓN ALSACIA | FRANCIA

**SITUACIÓN:** la región vitivinícola está situada en el noreste de Francia, en la frontera con Alemania formada por el río Rin.

**SUELOS:** gran variedad de tipos de suelo, con arena, grava, loess, piedra caliza, arcilla, pizarra, granito y roca volcánica.

**RELIEVE:** se extienden a lo largo de las estribaciones de la cordillera de los Vosgos en una estrecha franja, a menudo de sólo dos kilómetros de ancho. Toda la frontera oriental con Alemania está formada por el Rin. Las montañas de los Vosgos, en el lado occidental.

**CLIMATOLOGÍA:** la cadena montañosa, con el Großer Belchen de 1.424 metros de altura como cumbre, impide la entrada de la mayor parte de las precipitaciones procedentes del océano Atlántico, por lo que Alsacia es una de las zonas de Francia con menos precipitaciones. Hay inviernos fríos, una primavera suave y veranos cálidos y secos, con sequías en algunos años.





SOPHIE SCHAAL

## NUEVOS TERROIRS

Sophie Schaal, propietaria de la bodega y originaria de Borgoña, comenzó su pasión por el vino en Dijon, donde obtuvo su diploma de enología. En 2013, un viaje a Sudáfrica marcó un punto de inflexión en su carrera, permitiéndole descubrir nuevos terroirs y conocer a su esposo, Julien Schaal, un enólogo alsaciano. Hoy, como pareja, dividen su tiempo entre Francia y Sudáfrica. Además, como madre comprometida con el medio ambiente, Sophie ha integrado prácticas sostenibles en su bodega, haciendo una transición natural hacia la agricultura orgánica.





5



## SOPHIE SCHAAL AOC ALSACIA

**Viticultura:** La geología de Alsacia es como un mosaico, desde el granito hasta la piedra caliza, pasando por la arcilla, el esquisto y la arenisca. Este gran mosaico de terroirs es absolutamente ideal para que el Riesling florezca felizmente. La huella del terruño confiere carácter y alma extra a los vinos de Alsacia, que son a la vez únicos y complejos.

**Elaboración:** La uva se recoge a mano antes de ser prensada en racimo entero. Después de un prensado largo y suave, el jugo se transfiere al tanque para una sedimentación estática suave. La fermentación lenta, fresca y natural puede durar hasta tres meses, seguida de unos meses de envejecimiento.

Alcohol 13% vol

### NOTAS DE CATA

**Vista:** De aspecto pajizo pálido con reflejos verdosos y una claridad brillante.

**Nariz:** Intensamente concentrado, flor de naranja, lima fresca y frutas tropicales.

**Paladar:** Un clásico Riesling de Alsacia, repleto de brillantes notas cítricas, cuajada de limón y crujiente manzana verde, acompañado de una mineralidad similar a la pizarra y una refrescante acidez natural.

**Maridaje:** el Riesling es un aperitivo delicioso, especialmente en un soleado día de verano. El "picante" del Riesling es un complemento delicioso para los sabores frescos de mariscos, crustáceos y pescado blanco, y realza las salsas a base de cítricos o ajo.

## DISFRUTA DE NUESTROS DESCUENTOS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPANTES DE CATA

Llevando **3 botellas 5% off** o **6 botellas 7% de descuento**





¡MUCHAS GRACIAS!



Si te gustó nuestra cata, déjanos una reseña.