

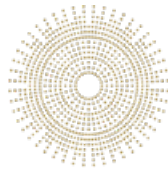


PALACIOS | REMONDO

ALFARO



Presentación Bodega



PALACIOS | REMONDO

ALFARO

La Bodega

La Rioja Oriental. La Rioja más árida, cálida y ventosa. La más mediterránea. Este es nuestro origen familiar: el entorno agreste y alto del Monte Yerga, donde llegaron los primeros monjes del Císter. Donde hoy recuperamos la viticultura tradicional de la garnacha como protagonista y símbolo de nuestra propia historia vitícola.

Viñedos

Nuestros viñedos de agricultura ecológica y natural se asientan en los altos de Yerga del sistema Ibérico, un entorno montañés desde el que se domina el valle del Ebro.

Una Antigua Identidad

Geografía, microclimas y suelos de fuerza cálcica. La historia, la cultura, la garnacha. Todo ello confluye y explica la profunda identidad vitivinícola de Alfaro.

Monte Yerga

Una especial frescura une las fragancias del matorral con un aire de influencia oceánica. Es una atmósfera emocionante.





PLÁCET DE VALTOMELLOSO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Viura.

Reposo: 10 meses en fudres ovals de roble.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aroma intenso y complejo en el que predominan las notas a fruta blanca y cítricos combinadas con recuerdos más sutiles a tostados y especias dulces como la vainilla. Un vino muy bien equilibrado y repleto de frescor que destaca por su sabor en el que predominan las notas a fruta blanca y cítricos combinados con ligeros recuerdos a especias y un ligero punto de acidez.

Maridaje: Excelente para tomar en el aperitivo como con platos principales de pescado blanco, arroces caldosos y ensaladas de de pasta.



FINCA LA MONTESA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 95% Garnacha, 5% Otras variedades tradicionales.

Reposo: 12 meses en barrica de roble francés (20% nuevas).

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 17° C

Notas del Sommelier: Color rojo cereza con ribete rubí. Capa media - baja. Destacan los aromas de fruta roja como la fresa y la frambuesa. Aparecen aromas de especias como la pimienta y la canela en rama, vainilla, roble cremoso y tostados. Fresco, sabroso, equilibrado y elegante. Taninos maduros. Final largo y rico.

Maridaje: Excelente con cordero, embutidos, caza de pluma, estofados, arroces de carne, carnes rojas a la parrilla.





PROPIEDAD

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 92% Garnacha, 8% Otras variedades tradicionales.
(Viñas entre 35 y 93 años)

Reposo: 18 meses en bocois y fudres de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16° C

Notas del Sommelier: Color intenso rubí y brillante.

Aroma de buena intensidad, con notas de fruta roja, flor de romero, ahumados y una madera bien integrada al fondo. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, fresco, con buena frutuosidad y un final notable.

Maridaje: Excelente con guisos, carnes asadas, legumbres.



QUIÓN DE VALMIRA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Garnacha. (Viñas de 35 años)

Reposo: 18 meses en bocois y fudres de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16° C

Notas del Sommelier: Color intenso rubí y brillante. La nariz ofrece notas cítricas que recuerdan a la piel de la naranja y la mandarina, y también de frutos rojos silvestres como las grosellas y fresitas. Un tinto que expresa con rotundidad y elegancia del terruño gracias a que es ligero en boca pero con potencia a la vez. Un vino con buena acidez y frescura.

Maridaje: Excelente con Caza, asados, aves y quesos curados.






EVEREST
WINES & SPIRITS
— 8 8 4 8 —

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso