

CATÁLOGO DE VINOS

MOSTWINE 2023

by Sheila V.

mostwine.es



Sheila V.
MOSTWINE

mostwine.es



Ofrecemos un servicio integral que engloba desde la selección y asesoramiento al diseño de la carta y organización de catas de vinos para su negocio. Contamos con una importante selección de pequeños productores, resaltando así su calidad y la pasión que ponen a la hora de elaborar sus vinos, dando énfasis en las características de cada zona, cada variedad y sobretodo que respeten el entorno y el medio ambiente, por lo tanto ofertamos una amplia gama de vinos con certificación ecológica.

Aspiramos a que los vinos sean el principal protagonista y a la vez deseamos que el consumidor disfrute del placer de saborear unos caldos con vida propia, ya que cada uno de ellos se siente y entiende de manera diferente.

Nuestra misión es, ofrecer un servicio completo a la medida de nuestros clientes, realizando degustaciones gratuitas en el punto de venta, asistencia en la elección de productos mediante un asesoramiento personalizado y asegurándose una compra, transporte seguro y satisfactorio.



BODEGA

SELECCIONA UNA ZONA



DO Penedès

La tierra de la DO Penedès es amplia y abierta y se extiende a lo largo de una gran franja de territorio entre mar y montaña, a medio camino entre Barcelona y Tarragona. Dentro de este marco natural, nuestros vinos, provienen de las mejores viñas seleccionadas de la zona.

CARACTERÍSTICAS

Son famosos sus vinos blancos. Son vinos ligeros, aromáticos, de poco cuerpo. También produce vino de aguja y rosado. Tiene una pequeña producción de vino tinto.

cultivo
27.542 ha



VARIEDADES

*Cabernet
Sauvignon
Cariñena
Garnacha Tinta
Merlot
Monastrell
Samsó
Tempranillo
Sumoll*

*Xarel·lo
Macabeo
Parellada
Muscat
Chardonnay
Riesling
Sauvignon*



CORWINE BY SHEILA

DO CATALUNYA



Descripción bodega:

Innovación y tradición a vuestra disposición

Ofrecemos un formato innovador adaptado a los nuevos hábitos de consumo y al estilo de vida del siglo XXI. Un formato que facilita el consumo de vino en aquellas experiencias en que la botella no es práctica. Nos comprometemos con la sostenibilidad y la protección del Medio Ambiente. Ofrecemos vinos jóvenes, ecológicos y veganos en formatos “pick and go”.

CORWINE BLANCO
DO CATALUNYA

Macabeo



CORWINE ROSÉ
DO CATALUNYA

Garnacha tinta



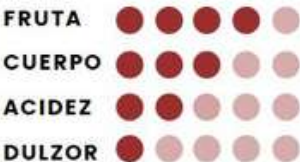
CORWINE TINTO
DO CATALUNYA

Tempranillo



CORWINE SPARKLING
DO CATALUNYA

Xarel·lo, Macabeo



VINOS BY SHEILA

DO Penedès



Descripción bodega:

Fruto de la pasión por el vino, nacen SARA & JAN, dos vinos que el origen de sus nombres hay que buscarlos en la historia personal de su creadora, dos vinos que pretenden aportar frescura y personalidad en cada sorbo, en cada momento de su disfrute. Unos vinos, que no por ser joviales y divertidos, dejan de transmitir lo que la naturaleza nos aporta, la riqueza de su suelo, elaborados en viñas octogenarias en St. Sadurdi d'Anoia, los mimos del pages en la poda, y un sin fin de emociones... Sus características, su personalidad y su estructura los hacen definitivamente muy apetecibles.

JAN

DO Penedès

Garnatxa Blanca, Xarel·lo



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

SARA

DO Penedès

Garnatxa, Tempranillo



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

BODEGA CASTELO VINS

DO Penedès



Descripción bodega:

Para nosotros, la viña es la expresión de un territorio y, particularmente, de su terruño, por eso nuestra forma de lograr la autenticidad y la singularidad del fruto es apostando por una agricultura ecológica basada en el respeto por la tierra.

En nuestra finca varios animales conviven con las cepas y las plantas, contribuyendo a la formación de un ecosistema sostenible que liga naturaleza y fruto. De esta forma, conseguimos una uva de calidad que nos permite elaborar vinos ecológicos que no son nada más que la traducción líquida de un territorio.

ALYSSUM DO Penedès

Muscat, Xarel·lo



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

CENISIA DO Penedès

Garnatxa Negra, Macabeu



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

LINEO DO Penedès

Xarel·lo, Chardonnay



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

DULBAN DO Penedès

Ull de Llebre, Garnatxa, Samsó



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

BODEGA CASTELO VINS / MI

Catalunya



Descripción bodega:

MI, primer proyecto siguiendo una elaboración de mínima intervención, con respeto por el vino y su entorno.

Para nosotros, la viña es la expresión de un territorio y, particularmente, de su terruño, por eso nuestra forma de lograr la autenticidad y la singularidad del fruto es apostando por una agricultura ecológica basada en el respeto por la tierra.

En nuestra finca varios animales conviven con las cepas y las plantas, contribuyendo a la formación de un ecosistema sostenible que liga naturaleza y fruto. De esta forma, conseguimos una uva de calidad que nos permite elaborar vinos ecológicos que no son nada más que la traducción líquida de un territorio.

MI Rosé Catalunya

Garnatxa Negra



FRUTA ●●●●●●
CUERPO ●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●
DULZOR ●●●●●●

MI Macabeu Catalunya

Macabeu



FRUTA ●●●●●●
CUERPO ●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●
DULZOR ●●●●●●

MI Pet-Nat Ancestral Catalunya

Xarel·lo, Malvasia



FRUTA ●●●●●●
CUERPO ●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●
DULZOR ●●●●●●

DO Terra Alta

En esta comarca la vid se planta en terrazas naturales. Goza de clima mediterráneo, pero con fuerte influencia continental, con oscilaciones térmicas entre los 6 °C bajo cero y los 38 °C. La pluviosidad es escasa, 350 mm anuales, por lo que se suele podar la vid muy corta, para que tenga un porte rastrero que aproveche la humedad del terreno.



CARACTERÍSTICAS



Predomina la producción de vino blanco, elaborado con garnacha blanca y macabeo. Son potentes, recios, de gran cuerpo y alta graduación, especialmente los conocidos tradicionalmente como vinos brisados, que se vinifican como si fueran vinos tintos. Para los rosados y tintos se usa la cariñena, la garnacha tinta y la peluda.

cultivo
5993 ha

VARIEDADES

*Garnacha blanca
Garnacha tinta
Garnacha peluda
Macabeo
Parellada
Cariñena*



PASSIÓ BY SHEILA

DO TERRA ALTA



Fruto de la pasión por el vino, nacen PASSIÓ, dos vinos que el origen de sus nombres hay que buscarlos en la historia por la vocación al vino, dos vinos que pretenden aportar frescura y personalidad en cada sorbo, en cada momento de su disfrute. Unos vinos, que no por ser joviales y divertidos, dejan de transmitir! Que la naturaleza nos aporta, la riqueza de su suelo, elaborados en viñas octogenarias en Terra Alta, los mimos del pages en la poda, y un sin fin de emociones... Sus características, su personalidad y su estructura los hacen definitivamente muy apetecibles.

PASSIÓ BLANC DO TERRA ALTA

Garnacha Blanca



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

PASSIÓ TINTO DO TERRA ALTA

Garnacha tinta



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

DO Cava

Cava es una Denominación de Origen Protegida de vinos espumosos elaborados por el método tradicional. La región que abarca la denominación de origen, denominada Región del Cava, comprende fundamentalmente la comarca catalana del Penedés (provincias de Barcelona y Tarragona). Allí, San Sadurní de Noya es el centro de producción más importante.

CARACTERÍSTICAS



El método tradicional propiamente decir que empieza con el tiraje, el embotellamiento del vino base añadiendo el «licor de tiraje». Es una mezcla de vino blanco, de azúcar y de levaduras que, al fermentar, producirán el dióxido de carbono y el aroma característico.

cultivo
30 654 ha



VARIEDADES

*Macabeo(Viura)
Xarel.lo
Parellada
Subirat Parent
Chardonnay*

*Garnacha
Monastrell
Trepas
Pinot Noir*



CAVAS PEDREGOSA

DO CAVA



Descripción bodega:
Para nosotros, la viña es la expresión de un territorio y, particularmente, de su terruño, por eso nuestra forma de lograr la autenticidad y la singularidad del fruto es apostando por una agricultura ecológica basada en el respeto por la tierra.

En nuestra finca varios animales conviven con las cepas y las plantas, contribuyendo a la formación de un ecosistema sostenible que liga naturaleza y fruto. De esta forma, conseguimos una uva de calidad que nos permite elaborar cavas ecológicos que no son nada más que la traducción líquida de un territorio.

CLOS B/N DO CAVA

Xarel·lo, Macabeo, Parellada



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

Reserva Millesimé B/N PETIT CUVÉE B/N DO CAVA

Pinot Noir y Chardonnay



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

PETIT CUVÉE B/N DO CAVA

Xarel·lo, Macabeo, Parellada



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

PETIT CUVÉE B/N ROSÉ DO CAVA

Xarel·lo, Macabeo, Parellada



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

DOQ Priorat

La orografía de esta zona hace que se tenga que cultivar la vid en «costers» (cuestas) con pendientes tan pronunciadas que obliga, en algunos casos, a construir terrazas.



CARACTERÍSTICAS



Predomina el vino tinto elaborado con uva cariñena, que es la clave de sus vinos actuales. Se usa también garnacha. En menor medida se usan las uvas cabernet sauvignon, merlot y syrah. Produce vino de color granate, aroma muy intenso, alto grado de alcohol y sabor denso y rico, carnoso, rotundo.



VARIEDADES

Garnacha
Cariñena
Cabernet Sauvignon
Cabernet franc
Pinot Noir
Merlot
Syrah

Garnacha blanca
Macabeo
Pedro Ximénez
Chenin blanc
Moscatel de Alejandría
Moscatel de grano menudo
Blanquilla
Picapoll blanc
Viognier

BODEGA NÛR

DOQ PRIORAT



Descripción bodega:

Nûr és néixer de la claror per créixer en la penombra.

Com el vi, ja que Nûr és amarar-se de les sinuoses terrasses del Priorat per transformar l'essència d'una terra en la substància d'un vi. És transportar de la vinya a la copa la personalitat de la Carinyena i la Garnatxa, les seves aromes i la seva peculiaritat. És, en definitiva, abraçar la identitat vinícola d'una comarca única per recollir-ne el fruit i transformar-lo en vins que parlen de criança, de bótes de roure, de varietats autòctones, de territori i d'història. És a dir, del resplendor lluminós d'una herència vinícola.

PETIT NÛR DOQ PRIORAT

Carinyena



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

NÛR DOQ PRIORAT

Carinyena



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

DOCa Rioja

es una Denominación de origen calificada (DOCa) de España con la que se distinguen a ciertos vinos elaborados en áreas de las comunidades autónomas de La Rioja y el País Vasco mayoritariamente, y en menor medida en Navarra



CARACTERÍSTICAS



Son famosos sus vinos tintos especialmente los vinos con crianza en bodega. Hay cuatro tipos de vino, joven, crianza reserva y gran reserva. También elaboran una pequeña parte de vino blanco y rosado.



VARIEDADES

*Tempranillo
Garnacha tinta
Graciano
Mazuelo
Maturana tinta*

*Viura
Malvasía
Garnacha Blanca
Tempranillo Blanco
Maturana Blanca
Turruntés
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Verdejo*

CASTILLO DE MENDOZA

DOCa RIOJA

Descripción bodega:

Nuestros viñedos se encuentran en San Vicente de la Sonsierra, una pequeña población situada en La Rioja Alta, conocida en todo el mundo por la extraordinaria calidad de sus suelos y de sus viñedos. Al resguardo de la Sierra de Cantabria y a una altitud de 600 metros goza de un microclima excepcional para el cultivo de la vid.

Aunque contamos con algunos viñedos centenarios, actualmente cultivamos 35 hectáreas de viñedo propio con una edad media de 45 años, repartidas en diferentes pagos, conducidas en espaldera, con una gran masa foliar y muy buena orientación solar, que prácticamente recibe los rayos del sol durante todo el día.

NORALBA FERM. BARRICA DOCa RIOJA

Viura y Malvasía



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

NORALBA CRIANZA DOCa RIOJA

Tempranillo



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

NORALBA CRIANZA DOCa RIOJA

Tempranillo



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●



DO Alicante

La altitud media de los viñedos es de 600 metros. Los suelos son principalmente calizos, sanos y con nula presencia de materia orgánica. El clima es mediterráneo tendiendo a continental hacia el interior con una pluviometría entre los 300 mm (Subzona Alicante) y los 500 mm (Subzona La Marina).



CARACTERÍSTICAS



Los vinos dulces en Alicante son una producción minoritaria. Sin embargo su tradición cultural, su amplia gama y sus personales características los han hecho más famosos que incluso sus vinos tintos tranquilos



VARIEDADES

*Garnacha
Monastrell
Tempranillo
Bobal Cabernet
Sauvignon
Merlot
Pinot Noir
Syrah*

*Moscatel
Planta Fina
Merseguera
Chardonnay
Verdil
Sauvignon
Blanc Airén
Macabeo.*

BODEGA FRANCISCO GOMEZ

DO ALICANTE



Descripción bodega:
Los pilares de Bodegas Francisco Gómez son:

Calidad: Elaboración de vinos y aceites de alta gama.

Respeto al Medio ambiente: Transmitir el buen hacer de la tradición vinícola y oleica de la región mediterránea al mercado, bajo la certificación de agricultura ecológica.

Sostenibilidad: Recuperación y mantenimiento del territorio. Ser un referente nacional ofreciendo productos de calidad y máximo prestigio y fomentar el crecimiento económico y social de la región.

FRUTO NOBLE SAUVIGNON
DO ALICANTE
Sauvignon Blanc



FRUTO NOBLE ROSADO
DO ALICANTE
Monastrell, Syrah



FRUTO NOBLE JOVEN
DO ALICANTE
Monastrell, Syrah



FRUTO NOBLE CRIANZA
DO ALICANTE
Monastrell, Syrah, Cabernet
Petit Verdot



V.T. Castilla y León

Un clima mediterráneo continental de escasas precipitaciones, junto a la diversidad de suelos son las características más notables de la región, que a grandes rasgos coincide con la cuenca del Duero o submeseta norte, junto al perímetro montañoso que la rodea.



CARACTERÍSTICAS



La mención Vino de la Tierra de Castilla y León ampara vinos blancos, rosados y tintos. El arco de variedades autorizadas y recomendadas es muy amplio, lo que permite a las bodegas elegir uvas en distintas zonas.



VARIEDADES

Mencia
Prieto picudo
Tempranillo
Juan García
Rufete
Pinot Noir
Garnacha tinta
Cabernet Sauvignon

Chelva
Garnacha roja
Garnacha tintorera
Malbec
Merlot
Negral
Petit Verdot
Syrah
Graciano

Albillo
Malvasía
Verdejo
Doña Blanca
Godello
Sauvignon blanco
Moscatel de grano menudo
Viura
Palomino
Chardonnay

BODEGA LAR DE MAÍA

V.T. Castilla y León

Descripción bodega:

Lar de Maía nace en el 2010 con el deseo de iniciar un nuevo camino en el mundo del vino. Lar de Maía es la unión de dos términos. Por un lado “lar”, sinónimo de hogar, y por otro “Maía”, diosa de la primavera que da nombre al mes de mayo en el calendario romano. Para nosotras mayo es un mes referencial, ya que es cuando decidimos embotellar nuestra primera añada.

Nuestra producción se basa en el modelo de “vino de pago”, por lo que hacemos cosechas limitadas y controladas. Además, se trata de un vino elaborado con uvas de agricultura ecológica. Nuestro pequeño proyecto quiere mostrar que es posible hacer nuevos vinos de calidad aprovechando nuestra experiencia y nuestra dedicación.

LAR DE MAÍA ROSÉ

V.T. Castilla y León

Tempranillo



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

LAR DE MAÍA 5º

V.T. Castilla y León

Tempranillo, Garnacha, Syrah



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

LAR DE MAÍA AUTOR

V.T. Castilla y León

Tempranillo



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●



Pago de Calzadilla

El Pago de Calzadilla actualmente comprende 26 hectáreas, 23 de las cuales están dedicadas al viñedo, con una producción de 100.000 kilos de uva. La producción anual es de 70.000 a 80.000 botellas de distintos vinos, todos ellos tintos de larga crianza.

El Pago Calzadilla está ubicado en un enclave privilegiado para la viticultura. Las características del terreno y del clima, lo convierten en un lugar singular para la producción de vino. Esto, unido a la vocación de sus fundadores, permite crear unos vinos de gran calidad y personalidad.



CARACTERÍSTICAS



Propician una vinificación artesanal en la que los protagonistas son la singularidad de esta tierra y unas características de las uvas muy fieles a su naturaleza fenólica. Sus vinos no son filtrados o estabilizados antes de ser embotellados, y descansan entre 2 y 4 años en el botellero antes de salir al mercado.

cultivo
26 ha



VARIEDADES

Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Garnacha Tinta
Syrah

Garnacha Blanca

Bodega Calzadilla

Denominación de Origen Pago Calzadilla



Descripción bodega:

Un sueño que empezó como lo que parecía un negocio absurdo: una bodega en mitad de ninguna parte. Rodeados de montañas, en mitad de la alcarria, un entorno hostil para una uva delicada. Nos llamaron locos.

La creación de un buen vino es un arte en sí mismo que requiere vocación, dedicación y un estilo propio. Por esta vocación pagamos un alto precio, es un trabajo duro, hay quien sigue sin entendernos... hasta que prueban nuestros vinos.

Calzadilla es una de las escasas bodegas en el mundo que cuenta con una D.O. propia debido a sus condiciones de clima y suelo tan singulares que hacen que su vino y viñedos tengan unas características únicas, potenciadas por sus prácticas muy artesanales y respetuosas.

ALLEGRO

DO PAGO CALZADILLA

Syrah



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

PAYSAN

DO PAGO CALZADILLA

Garnacha



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

MATELOT

DO PAGO CALZADILLA

Garnacha blanca



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

OPTA

DO PAGO CALZADILLA

Tempranillo, Garnacha, Syraht



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

Ribera del Duero

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Ribera del Duero son de los más longevos de España, van desde los rosados y jóvenes tintos a los envejecidos. Las especiales condiciones de la zona de producción de los vinos de la Ribera del Duero se unen a las características propias de la variedad Tempranillo que en esta zona se la conoce como Tinto Fino o Tinta del País. Esta variedad constituye la columna vertebral de los vinos de Ribera de Duero.



CARACTERÍSTICAS



Nuestros vinos se agrupan en tintos, desde los jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca, a los elegantes vinos de guarda (Crianzas, Reservas y Grandes Reservas), .



VARIEDADES

Tempranillo
Cabernet Sauvignon, Garnacha
Merlot Albillo
Malbec

Bodegas Hnos. PÁRAMO ARROYO

Ribera del Duero



Descripción bodega:

Somos un proyecto familiar que elabora sus vinos con uvas propias. Mimamos el viñedo para conseguir uvas felices que transmitan toda la esencia de nuestro terruño. Empezamos en la agricultura ecológica en el año 2000 y trabajamos sobre la base de una agricultura regenerativa de defensa y respeto por el medio ambiente.

Nuestra familia de larga tradición vitícola, cultivó el viñedo y produjo uvas de manera respetuosa y sostenible desde los años 50.

En el año 2003 salió al mercado nuestro primer vino Ecológico, siendo uno de los primeros en la Ribera del Duero.

Desde entonces, nuestro objetivo está marcado por el compromiso que tenemos con la Naturaleza, a la que debemos la felicidad de obtener vinos extraordinarios y respetuosos con la Tierra.

EREMUS

V.T. Castilla y León

Tempranillo



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

EREMUS CRIAZA

V.T. Castilla y León

Tempranillo, Garnacha, Syrah



FRUTA ●●●●●
CUERPO ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
DULZOR ●●●●●

Tierra de castilla

De norte a sur, y de este a oeste, Castilla-La Mancha es la gran región vitivinícola, por excelencia. Algunas de sus regiones han sido llamadas "la bodega de Europa", y la calidad de sus vinos es de reconocimiento universal, tanto para sus vinos elaborados con uvas de variedad autóctona, como con foráneas, que se han aclimatado de forma excepcional. Hoy, los vinos de la Tierra de Castilla compiten con ventaja frente a vinos procedentes de Chile o Australia, entre otros.

CARACTERÍSTICAS



Vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos), vinos de licor, vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional, vinos de aguja y vinos de uva sobremadura

cultivo
20.100 ha



VARIEDADES

Airén, Albillo Real, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Malvar, Malvasía Aromática, Marisancho o Pardillo, Merseguera, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés, Verdejo, Verdoncho y Viognier. Bobal, Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc, Coloraillo, Forcallat tinta, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Graciano, Malbec, Mazuela, Mencia, Merlot, Monastrell, Moravia agria, Moravia dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir, Prieto picudo, Rojal tinta, Syrah, Tempranillo o Cencibel, Tinto de la pámpana blanca y Tinto Velasco o Frasco.

Bodegas Canaveras

I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla



Descripción bodega:

Somos un proyecto familiar que elabora sus vinos con uvas propias. Mimamos el viñedo para conseguir uvas felices que transmitan toda la esencia de nuestro terruño. Empezamos en la agricultura ecológica en el año 2000 y trabajamos sobre la base de una agricultura regenerativa de defensa y respeto por el medio ambiente.

Nuestra familia de larga tradición vitícola, cultivó el viñedo y produjo uvas de manera respetuosa y sostenible desde los años 50.

En el año 2003 salió al mercado nuestro primer vino Ecológico, siendo uno de los primeros en la Ribera del Duero.

Desde entonces, nuestro objetivo está marcado por el compromiso que tenemos con la Naturaleza, a la que debemos la felicidad de obtener vinos extraordinarios y respetuosos con la Tierra.

LaurAna Verdejo

Tierra de Castilla

Verdejo



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

LaurAna Chardonnay

Tierra de Castilla

Chardonnay



FRUTA ●●●●●●●●
CUERPO ●●●●●●●●
ACIDEZ ●●●●●●●●
DULZOR ●●●●●●●●

Aceite Oliva Virgen Extra

Este tipo de aceite es de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en buen estado únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libre de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los 0,8°, expresado en porcentaje de ácido oleico libre.²⁷ La mediana de defectos ha de ser igual a 0 y la mediana de frutado mayor de 0. Para abreviar, se utiliza el acrónimo «AOVE», a veces lexicalizado como «aove».



CARACTERÍSTICAS



España ocupa el primer lugar en cuanto a superficie de olivar cultivada (con casi 2,6 millones de hectáreas) y representa el 60% de la producción de aceite de oliva de la Unión Europea y el 45% a nivel mundial.



VARIEDADES

*Picual
Hojiblanca
Arbequina
Cornicabra
Blanqueta
Serrana*



ACEITE VIRGEN EXTRA RUPESTRE DEL COGUL

DOP Les Garrigues



Descripción molino :

Con un aroma y sabor exquisito, el Aceite RupestreEl Cogul mantiene plenamente la personalidad de la zona de donde procede. Es un aceite singular, muy equilibrado y armónico.El sello de calidad de la Denominación de OrigenProtegida "Les Garrigues" certifica la calidad de nuestro aceite.



3 litres

5 litres



2 litres

3 litres

5 litres

5 litres

250 ml

500 ml

750 ml

1 litre

1 litre

ACEITE VIRGEN EXTRA TERRALL

DOP Les Garrigues



Descripción molino :

Nuestra zona de producción, en el suroeste de Cataluña, ha sabido mantener vivos el empuje y el carácter de nuestros antepasados y confluir en un mismo territorio cultura y tradición, haciendo del olivo milenario un signo de identidad y del aceite de oliva arbequina virgen extra una forma de vida.

Comercializamos un aceite de categoría superior y ponemos a disposición de nuestro cliente un producto natural que cumple todas las garantías de origen, máxima calidad y control certificados por el Consejo Regulador de la DO. Nuestra marca Terrall es estandarte de la tan reconocida y apreciada dieta mediterránea; ponemos sobre la mesa un aceite virgen extra rico en antioxidantes naturales y con infinidad de cualidades organolépticas.



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES



LES
BORGES
BLANQUES
CAPITAL
DE
L'OLI

PAGO FRANCISCO GÓMEZ VIRGEN EXTRA

Alicante



Descripción molino:

Continuamos un ancestral legado produciendo exclusivamente aceite virgen extra de aceitunas procedentes de las 300 hectáreas de cultivo propio.

Trabajamos para obtener las máximas calidades en nuestros productos. Y de ese esfuerzo nace nuestra excepcional colección Pago Francisco Gómez.

Estas botellas conforman nuestro diseño más lujoso. Están pintadas con minuciosidad e inspiradas en las magníficas joyas de nuestro patrimonio: el Tesoro de Villena.



FRUTO NOBLE 500 ML –
ECOLÓGICO



FRUTO NOBLE 1 L ECOLÓGICO



FRUTO NOBLE 5L – ECOLÓGICO

Sidra Fanjul

Asturias



Descripción Sidrería:

Variedades de manzanas tradicionales de sidra, Raxo, De la Riega, Verdialona, Regona y D. Tresali. Cultivadas según la norma de Producción Agraria Ecológica.

Elaboración

Buscando las mejores condiciones de maduración de la fruta y climatológicas, la cosecha da comienzo en la segunda quincena de octubre. Se lavan las manzanas y se prensan lentamente en prensa neumática a baja presión. A continuación se produce la decantación de los posibles sedimentos de manera que el mosto pasa limpio y frío a fermentar en el llagar, donde transcurre el tiempo de maduración necesario, hasta llegar al momento óptimo para ser embotellada.



CONTACTO

Sommelier

Sheila Vásquez Teléfono

+34 695 815 367

Correo electrónico:

info@mostwine.es

mostwine.es



Sheila
SOMMELIER