MDV
MERCADO D VINOS

BLANCOS

DE PURA CEPA

UN CATALÁN, UN VASCO Y UN GALLEGO

Un viaje de Vinos, Cepas, Geografía, Lenguas e Idiosincracia

Entremos en contexto

ESPAÑOL	GALLEGO	VASCO	CATALÁN
HOLA	OLA	KAIKO	HOLA
BUENOS DÍAS	BOS DÍAS	EGUNON	BON DIA
MUCHAS GRACIAS	MOITAS GRACIAS	ESKERRIK ASKO	MOLTES GRÁCIES
POR FAVOR	POR FAVOR	MESEDEZ	SI US PLAN
ADIÓS	ADEUS	AGUR	ADÉU

MANIFIESTO ANTIMONÁRQUICO DE CATALANES, VASCOS Y GALLEGOS

En febrero de este año, los representantes de los partidos independentistas Vasco, Catalán y Gallego han confirmado su rechazo unitario a la Monarquía en el Parlamento español.

Las sociedades **Catalana, Vasca** y **Gallega** rechazan mayoritariamente la figura de una institución anacrónica heredada del **Franquismo** que se basa en mantener e imponer la unidad de España y sus leyes.

El manifiesto antimonárquico está escrito en las tres lenguas de estas nacionalidades históricas, y en castellano, y se titula

"No tenemos rey. Democracia, libertad y repúblicas".

BLANCAS

Aautóctonas, exóticas y exclusivas

CEPA LOCAL ORIGEN LOCAL

Godello

LA GALLEGA

Xarel·lo

LA CATALÁNA

Ondarrabi Zuri

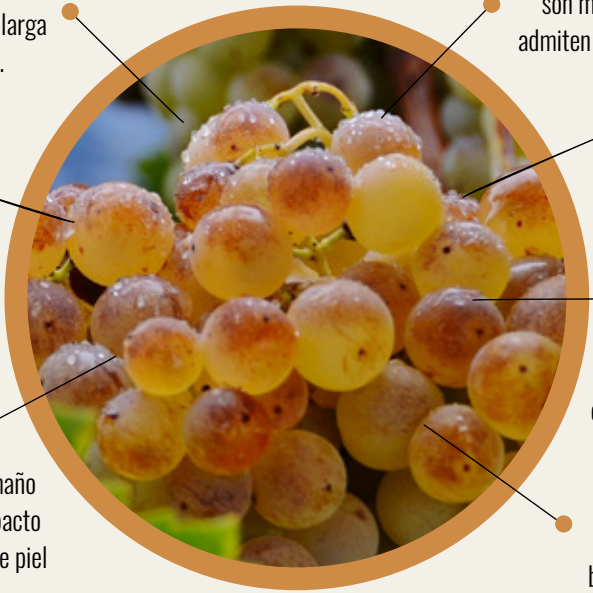
LA VASCA

LA UVA CATALÁNA

Xarel·lo

Es la clave de los cavas de larga crianza.

Los vinos con xarel-lo son muy frescos y admiten cortas crianzas



Resistente al calor y sequía. Se adapta a suelos pobres.

Los vinos son largos, profundos y de carácter varietal.

Una variedad extensamente cultivada en la DO Penedès y en el Campo de Tarragona.

De racimo de tamaño medio, poco compacto y grano esférico, de piel gruesa

Planta rústica de brotación temprana y crecimiento regular

El Xarel·lo es el estandarte de la DO Penedès.
Brillante, singular, arraigado, gratificante... la esencia del territorio.
Una variedad, un vino que se hace querer.

El nombre de **Xarel·lo** deriva de la palabra italiana **"chiarello"**, que en nuestro idioma significa **"clarete".** Otros nombres utilizados para nombrar esta variedad son pansa blanca; en Alella es conocida como Pansal, Premsal Blanc o Moll, mientras que en Mallorca se le llama Planta Valenciana o Planta Bona.

A punto de desaparecer en el siglo XIX, consiguió sobrevivir al tiempo y, actualmente, es la uva blanca más plantada en el Penedés. Además, es la clave de los cavas de larga crianza.

SI EL CATALÁN HABLARA

MERCADO D VINOS

Soy motor económico de lo que llaman España. Mi bodega es fiel reflejo de esfuerzo y dedicación.

Playa, piscina finca o balcón, si en mi piensas, a la fija soy la solución

Voy de bermudas sin conflictos, donde hay sol encuentro amigos

De mesa en mesa me voy moviendo, de picada en picada me voy desapareciendo

Soy alegre y expresivo monovarital

Soy joven, activista y de conciencia ecológica

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

Agustí Torelló Mata

Agustí Torelló Mata, hijo de sastres y de músicos, se introdujo desde muy joven en el mundo del cava convirtiéndolo en su pasión y su profesión. Su gran dedicación e innovación en el sector lo han convertido en referente del CAVA, llegando a ser **Presidente fundador de Honor de la Cofreadía del Cava,** Primera Medalla de Oro enológico del Ministerio de Agricultura, y Medalla al mérito agrícola de la Generalitat

Alex Torelló, enólogo

Actualmente, Agustí Torelló Mata es una empresa familiar de prestigio y todo un referente en Cataluña y a nivel nacional también. Esto se debe también al impulso de Gemma y Alex, 2 de los 4 hijos de su matrimonio con Carmen Sibill.

Para elaborar los cavas, la familia Torelló selecciona exclusivamente uvas de viñas de más de 30 años. La importancia de las **viñas viejas** se explica de la siguiente manera. Las **profundas raíces** permiten que la planta y sus uvas se enriquezcan del carácter de las subzonas y aportan a la cepa el agua de las lluvias de primavera, que año tras años, aseguran la **regularidad y la calidad de la cosecha.**

Los viñedos y las cavas de Agustí Torelló Mata están situados en Sant Sadurní d'Anoia, considerada la capital del cava, y corazón de la comarca vitivinícola del Penedés. Esta comarca se encuentra en la zona costera central de la Cataluña Ibérica, bañada por el Mediterráneo. Las grandes estructuras geológicas de la región y la influencia del mar, determinan los límites geográficos y microclimáticos del conjunto de subzonas que forman el Penedés (Sierra prelitoral, Depresión del Penedés y Sierra litoral).

LA UVA VASCA

Hondarrabi Zuri

De brotación tardía, lo que ayuda a evitar los daños de las heladas primaverales.

Se puede escribir con o sin H (Hondarrabi / Ondarrabi)

Vinos que usualmente tienen aguja

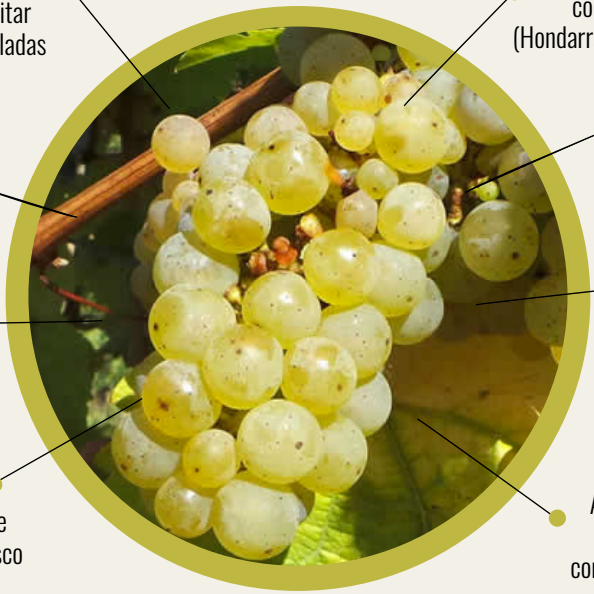
Racimo de tamaño pequeño y compacto

Ligera, cítrica con inflexiones de hierbas y minerales

Bayas esféricas y redondas de color amarillo ambarino

Admite crianza en barrica de roble, con buenos resultados

Dominante del País Vasco



La Hondarrabi Zuri es una variedad de uva blanca típica del País Vasco con la que tradicionalmente se elabora el vino blanco Txakolí.

La variedad lleva el nombre de una ciudad en la región llamada Hondarribia, y la palabra "Zuri" significa blanco en el idioma vasco. La contraparte roja de Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza, también se nombra para esta ciudad, pero a pesar de sus nombres similares, las dos variedades no están relacionadas. Existe un argumento sobre los orígenes de Hondarrabi Zuri: algunos expertos argumentan que es indígena del País Vasco, mientras que otras fuentes sugieren que el nombre se le da indiscriminadamente a tres variedades diferentes del suroeste de Francia plantadas en el campo cerca de Bilbao, a saber, Courbu Blanc, Crouchen y una variedad híbrida llamada Noah, pero para los Vascos, Hondarrabi Zuri es una variedad blanca, pura y nativa dominante de su región.

Denominaciones de Origen que la utilizan | • Txakoli de Getaria • Txakoli de Bizkaia • Txakoli de Álava

SI EL VASCO HABLARA

MERCADO Ð VINOS

Soy sencillo, pero hoy paso por elegante. Voy al grano y mis palabras, aveces ácidas, muestran mi personalidad un poco dura, pero franca y transparente.

Me gustan las experiencias urbanas, aventuras al aire libre. Donde me invites voy

Amo la alta cocina. Se cree que vengo de familia monarca y la verdad es que vivo la vida corriente

Soy profundo de verdad...si me quieres explorar, de tus sentidos me dejo llevar.

En cada trago llevo la frescura del Atlántico

Me encanta estar en las tabernas Vascas

Mira en el link el video de mi bodega
https://youtu.be/AqtkKU2jmi0

Bodega MDV

ASTOBIZA

MUNDIALMENTE ÚNICO

Pertenece a

GRANDES PAGOS Ð ESPAÑA

• HECHO A MANO • VIÑEDO PROPIO
• EMBOTELLADO EN BODEGA
• CLIMA SECO • RECOLECCIÓN MANUAL
• VINO ATLÁNTICO
• VARIEDAD DE UVA AUTÓCTONA

Jon Zubeldia, Enólogo de Bodega

Mimamos nuestro producto. Queremos reflejar en nuestro Txakoli el entorno y el clima, unidos al carácter de nuestras uvas autóctonas. Producimos un txakoli seco, afrutado, con color, aroma y sin aguja.

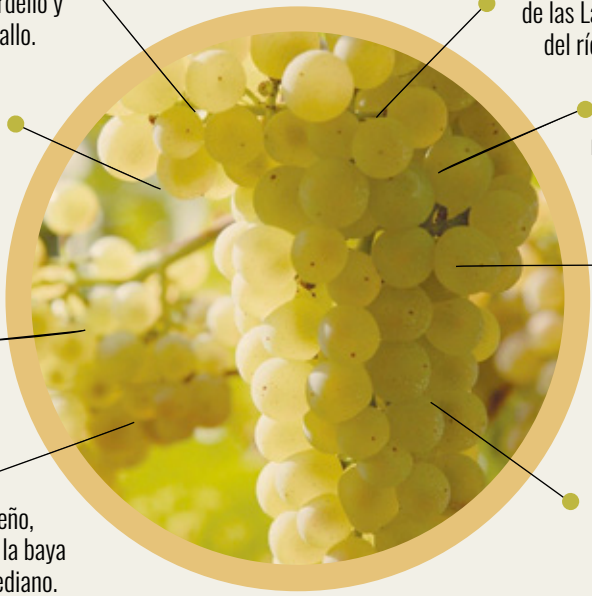
El viñedo está situado en el pequeño municipio rural de Oquendo, en la provincia de Álava, a unos 30 minutos de Bilbao, en una finca de 10 hectáreas dividida en 7 microparcelas.

Encuadrada dentro de la **Denominación de Origen Protegida Txakoli de Álava**, la singularidad del viñedo cultivado y la tecnología de elaboración utilizada logran unos vinos de acusada personalidad y excelente calidad. Los vinos de Astobiza se elaboran exclusivamente con uva producida en este viñedo, con un desarrollo de la explotación cerrado, es decir, contando con una bodega dimensionada solamente para elaborar la vendimia producida en el viñedo propio. Estando por lo tanto considerada su **producción como Vinos de Pago o de Finca,** donde los caracteres del ecosistema vitícola quedan reflejados en los vinos elaborados.

La idea es llevar al mundo estos **varietales** tan **exclusivos** y con **tanto potencial de guarda,** en su mejor expresión. Tras años de trabajo internacional, disponemos del firme apoyo de nuestros actuales importadores de Tailandia, Japón, Australia, Finlandia, Suecia, Dinamarca, Bélgica, Suiza, Alemania, Austria, Francia, Holanda, Inglaterra, Canadá, Usa, Puerto Rico, México, Uruguay, Colombia, Perú y Rusia.

LA UVA GALLEGA

Godello



Recibe también los nombres de Aguillón, Agudelo, Berdello y Ojo de Gallo.

Autóctona de Galicia, originaria de las Laderas del río Sil.

Localmente también como Verdelho pero nada tiene que ver con la uva de Madeira ni con la Verdejo de Rueda

Se adapta mejor al crecimiento en suelos secos.

Sus aromas recuerdan a manzana con toques frutales y minerales.

Color entre verde y amarillo

La pulpa es dura, de color verde, muy vascularizada, jugosa y carnosa,

Racimo pequeño, de forma cónica, la baya es de tamaño mediano.

Muchos consideran que el cultivo de la uva Godello ha sido el responsable del gran avance cualitativo que se está dando en los últimos años en el viñedo gallego

El origen de la variedad se remonta a la época de la colonización Romana, El Godello figura entre las primeras variedades citadas en los documentos históricos y su mayor extensión se remonta al siglo XVIII, en el que según los documentos de la época, ocupaba el **33% de la superficie vitícola de Valdeorras.**

En 2016 había en España algo más de 1.000 hectáreas de esta variedad, de las cuales 850 estaban plantadas en la DO Valdeorras y 110 en Castilla y León. Además, hay plantaciones minoritarias de esta variedad en Cantabria y la Comunidad Valenciana.

SI EL GALLEGO HABLARA

Que te quede claro, Gallego soy y vengo de la bodega con los vinos Blancos más premiados de España

Nací Gallego, crecí en tierra gallega, dí frutos en tierra gallega y moriré en tierra gallega.

Soy goloso y juguetón, tengo habilidades para enmorar a las chicas con facilidad

Soy una experiencia local, llena de tradición y cultura, soy seda y delicadeza para todos los paladares foráneos

Olvido lo negativo, estoy siempre listo para darle la mejor cara a la vida

Adaptarme al entorno no supone renunciar a mi identidad; es completarla con todo lo que me rodea.

Bodega A Tapada

Ramón Guitian

El proyecto de la bodega A Tapada arranca en 1985, cuando los hermanos Guitián, liderados por Ramón, lamentablemente fallecido en un accidente de automóvil a finales de 1996, abordan una plantación de viñedo en una finca familiar, situada en el municipio de Rubiá de Valdeorras.

La bodega es una moderna instalación diseñada por Ramón Guitian y José Hidalgo, construida a principio de los años noventa y cuenta con la más moderna tecnología de elaboración para vinos blancos. Su diseño y dimensionado responde única y exclusivamente a la elaboración de la uva producida en el viñedo de la finca , y teniendo en cuenta la variedad de uva y su singularidad.

Los vinos Guitián, se elaboran exclusivamente con uva producida de la finca A Tapada y el desarrollo de la explotación es cerrado, es decir, contando con una bodega dimensionada solamente para elaborar la vendimia producida en el viñedo propio.

Sus enólogos de reputado prestigio, son autores de numerosos vinos españoles blancos y tintos, donde un buen número de ellos se localizan en Galicia, así como en otras zonas vitícolas importantes: Rioja, Ribera del Duero, Cigales, País Vasco, Emportdá, La Mancha, Utiel-Requena, Cantabria, Mallorca y Tenerife entre otras.

Enólogo Pepe Hidalgo

MERCADO Ð VINOS

NOTAS DE CATA

una forma sencilla para entender los vinos y sus características

MDV
MERCADO D VINOS

Directo
Aperitivo
Mediterraneo

XIC BLANC XAREL·LO

País: España
Región: Penedés D.O.
Cepa: Xarel·lo

Vino blanco joven D.O. Penedés, elaborado con uva Xarel·lo. Se trata de un vino muy vivo y refrescante que muestra aromas a frutas enlazados con recuerdos vegetales propios de su uva. Un vino amable en boca y fácil de beber para servir a baja temperatura, perfecto con comidas frías o templadas.

Un vino tranquilo en un mundo de cavas

Uva autóctona | Fermentación en inoxidable | Orgánico | Vegano

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Brillante, amarillo paja con notas verdes

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Mineral
- Mediterraneo (salino)
- Hierbas silvestres
- Aceitunas moradas (salmuera)

MARIDAJE

- Ensaladas verdes con vinagres de aceitunas kalamata
- Anchoas, sardinas, boquerones
- Pesca fresca
- Frituras de mar

PERFIL DE SABORES

Directo y fresco
Aperitivo

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	●	○
Taninos	●	○	○	○	○
Alcohol	●	●	●	○	○
Cuerpo	●	●	●	○	○

TEMPERATURA

6º C

Elegante
Gastronómico
Atlántico

ASTORBIZA TXACOLI

País: España
Región: Txacoli de Álava D.O
Cepa: Ondarrabi Zuri

Selección por parcelas, vendimia a mano en pequeñas cajas, segunda selección en mesa, despalillado y maceración en frío previa al suave prensado, desfangado estático del mosto, fermentación a temperatura controlada, proceso inertizado, estabilizado y microfiltrado.

Grandes Pagos de España (GPE) es una asociación de productores españoles dedicada a defender y promover la máxima expresión del terroir en vinos únicos y de muy alta calidad capaces de reflejar fielmente el suelo, subsuelo y clima donde se producen. 32 bodegas y una superficie total de viñedo: 2.209 Ha.

Maceración en frío | Inertización | Corcho Nomacorc *Select green 300 de biopolimeros de caña de azucar 100% reciclable*

Uva autóctona | Single vineyard | Atlántico | 4.000 - 6.000 kg / ha | Estabilización por frío

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Amarillo paja claro y brillante

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Mineralidad
- Quesos maduros (oveja)
- Hierbas secas
- Marino

MARIDAJE

- Mariscos y Moluscos
- Quesos maduros de oveja
- Verduras y vegetales frescos, grillados o tempura
- Escabeches

PERFIL DE SABORES

Vino seco y de frescura máxima

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	●	●
Taninos	●	○	○	○	○
Alcohol	●	●	●	○	○
Cuerpo	●	●	●	●	○

TEMPERATURA

7º C

Sedoso
Femenino
Aromático

GUITIAN GODELLO

País: España
Región: Valdeorras D.O.
Cepa: Godello

Guitián Godello es un vino blanco de la D.O. Valdeorras elaborado por A Tapada. Este vino es un monovarietal de Godello.

La vendimia de las uvas de Guitián Godello se realiza de forma manual. Tanto en la viña como posteriormente en la bodega se efectúan procesos de selección de los granos.

Tras la vinificación tradicional, Guitián Godello efectúa una fermentación de unos dos meses en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas.

Tras ser embotellado, Guitián Godello reposa otros dos meses más antes de su comercialización.

☆ El Godello más premiado

Uva autóctona | Fermentación en inoxidable | Corcho Nomacorc

Select green 300 de biopolimeros de caña de azucar 100% reciclable

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Amarillo claro con notas verdes brillantes

INTENSIDAD

Bajo ● ● ● ○ ○ Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Nectar de flor cítrica
- Fruta blanca (Manzana)
- Floralidad
- Piel de naranja tostada

MARIDAJE

- Cocina aromática Asiática o India
- Cocina Mexicana (Tacos de cerdo a la naranja)

PERFIL DE SABORES

Seco y goloso redondo

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	○	○
Taninos	●	○	○	○	○
Alcohol	●	●	●	●	○
Cuerpo	●	●	●	●	○

TEMPERATURA

6 º C

MERCADO Ð VINOS

M. +57 (314) 793 3021
T. +57 (4) 604 -1129
info@mercadodevinos.com
Mall Pinar del Rio - Local 316
Calle 10 # 30 -30
Medellín - Colombia
www.mercadodevinos.com