



DUELO DE VINOS

muces
Muestra de Cine Europeo
Ciudad de Segovia

centro cultural - La Alhóndiga
domingo 17 de noviembre - 13:00h

BODEGAS PALACIO 1894

Grupo Bodegas Palacio 1894 nos propone disfrutar de un recorrido vitivinícola por los parajes más interesantes de España, partiendo de las tierras costeras de Galicia, las viñas de Salnés muestran la variedad **Albariño** con toda su fuerza y personalidad, esta subzona albergada dentro de la **D.O. Rías Baixas** está próxima a la zona costera de la ría de Arosa y el Océano Atlántico. Esta influencia Atlántica marca el carácter de **La Poda Albariño**. Continuaremos nuestro viaje rumbo al Este y visitaremos las tierras rojas y arcillosas de la **D.O. Valdeorras**, dónde la vid se siente cómoda, donde la pizarra no solo embellece los tejados de las casas sino que también compone un suelo apto para la maduración extraordinaria de la vid, la variedad **Godello** encuentra su mejor expresión, **El Aeronauta**, un **Godello 100% sobre sus lias** es el mejor ejemplo.

Llegamos a las tierras de la **D.O. Toro**, la tierra de la **Tinta de Toro** en el valle del río Guareña, entre bosques y colinas, cerca del pueblo de Villabuena del Puente.

Los Viñedos de más de 40 años utilizado en **La Poda Tinta de Toro** expresan fielmente la tipicidad de la variedad y el carácter fuerte de un territorio único.

El viaje termina compartiendo la riqueza de los diferentes suelos de la **D.O. Ribera del Duero**: el perfume de la arena, la estructura que aporta la arcilla y la acidez de la tierra caliza. Un retorno a la tierra para recuperar la tipicidad de esta Denominación y mostrar la potencia y la personalidad de su emblemática uva Tempranillo. **El Secreto** es un vino con raíces, orgulloso y vivo.

GRUPO
BODEGAS PALACIO 1894



LA PODA. ALBARIÑO

Denominación: D.O. Rías Baixas
Tipo de viña y añada: Blanco 2017
Variedad de uva: 100% Albariño
Temperatura de servicio: 8°-10°C aprox.
Estilo de vino: Fresco, frutal, mineral, salino. Puro Albariño.
Notas de cata:
vista: amarillo limón con reflejos verdosos.
nariz: con cítricos con recuerdos de fruta de hueso.
boca: fresco, jugoso y salino.



EL AERONAUTA

Denominación: D.O. Valdeorras
Tipo de viña y añada: Blanco 2017
Variedad de uva: 100% Godello
Temperatura de servicio: Aprox. 10°C - 12°C.
Estilo de vino: Buena estructura, largo y de potente acidez.
Notas de cata:
vista: amarillo brillante y limpio.
nariz: blanco atípico, dotado de una complejidad inusitada con notas de flores blancas entrelazadas y toques cítricos procedentes de las lias.
boca: es intenso, de cuerpo medio, textura glicérica y sedosa derivado de su crianza sobre lias.



TINTA DE TORO

Denominación: D.O. Toro
Tipo de viña y añada: Tinto 2016
Variedad de uva: 100% Tempranillo
Temperatura de servicio: Aprox. 12°C - 14°C
Estilo de vino: Un vino ideal para acompañar las barbacoas, una madurez deliciosa, rico especiado y vibrante y directo.
Notas de cata:
vista: rubí intenso
nariz: combinación de fruta con aromas complejos del envejecimiento en botella, especias dulces y ligeros tostados.
boca: bien estructurado y redondo, textura sedosa y complejo con un final largo y sabroso.



EL SECRETO

Denominación: D.O. Ribera del Duero
Tipo de viña y añada: Tinto 2016
Variedad de uva: Tempranillo
Temperatura de servicio: Aprox. 14°C - 16°C
Estilo de vino: un vino ideal para acompañar las barbacoas, una madurez deliciosa, especiado y vibrante, directo y cercano.
Notas de cata:
vista: color rojo intenso.
nariz: Vino perfumado y complejo con notas de frutos negros y rojos, con toques balsámicos, ligeros especiados y flores violetas.
boca: redondo, jugoso y fresco con final largo, carmoso y mineral y un equilibrio perfecto con elegancia.



La elaboración de estos vinos está liderada por **Almudena Alberca MW, primera mujer Master of Wine Española**, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional.

DEGUSTACIONES

Durante la cata se servirán aperitivos por cortesía de **FONDA ILUSTRADA JUAN BRAVO**

QUESOS NORUEGOS

TORREZNOS DE CHOCOLATE. PETIT SALTY SWEET

Bombón de chocolate negro con base crujiente de torreznos deshidratado, ligeramente salado y final dulce-chocolate con un toque amargo.

FONDA ILUSTRADA
JUAN BRAVO
RUBÉN ARMANZ



muces.es