

Costers del Segre: Diversidad y sostenibilidad

MARZO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

REGALOS
PARA EL DÍA
DEL PADRE

R VINOS Y RESTAURANTES

VISTA AL CHEF

**Cristóbal
MUÑOZ**

Restaurante Ambivium
(Valladolid)



VINOS ECOLÓGICOS
1 plus de calidad

ARNACHA

**ESPUMOSOS
ANCESTRALES**

Propuestas del mes VINOS TINTOS

Fresco, amable y honesto

Con estas tres palabras se resume la esencia de Bardos Romántica 2018, un Ribera del Duero creado a partir de uva tinta del país de viñedos de altura y una crianza de 14 meses en barrica. Elaborado de forma artesanal, posee el certificado vegano.



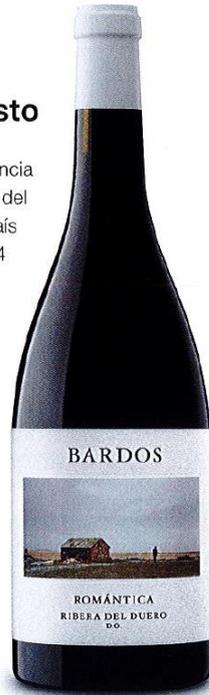
La fruta es la protagonista

Iceni 2019 –llamado así en honor a una tribu que habitó Gran Bretaña entre los siglos I a.C. y el I d.C.– es un *coupage* de tintilla de Rota y syrah. Destaca por su aroma intenso a fruta fresca y flores blancas. En boca es sabroso, fresco, rico y con abundante fruta roja. Su paso, suave y elegante, deja un grato recuerdo. Este un vino muy versátil, ya que puede acompañar cualquier comida de principio a fin.



Reconocimiento internacional

Juan Gil Etiqueta Azul está elaborado principalmente con uvas monastrell de viñedos muy viejos, de más de 60 años. Equilibrado, sabroso, con un largo y elegante final de boca. Ha conseguido el número 38 de la "2020 Top 100 Wines" de la revista *Wine Spectator*.



Calidad-precio inmejorable

Montecillo Crianza 2016 es un tempranillo con cuerpo, muy equilibrado y armonioso, que destaca por su intensidad, frescura, equilibrio y su carácter riojano. Es ideal para maridar con tapas y pinchos, carnes rojas, embutidos y platos de cuchara. Ha sido recomendado por la revista *Decanter* como uno de los mejores vinos de crianza de Rioja, considerando su calidad-precio.

NUEVA IMAGEN

Quinta Quietud Reserva 2016, un 100% tinta de Toro con 30 meses de crianza, estrena etiqueta con la nueva imagen corporativa de la marca. Un tinto complejo y elegante, con gran potencial de guarda.

