



ENDPOLIONOW

DEGUSTACION CATA SOLIDARIA DEL ROTARY CLUB DE LLEIDA

Presentación de los vinos solidarios del Distrito 2202 de Rotary International



ENATE SYRAH 2007

Hotel NH Pirineus
Passeig de Ronda, 63
25006 Lleida (Lleida)
Tel. : 973 273 199

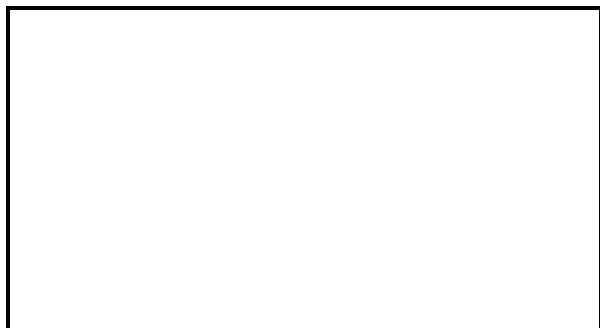


VARIEDAD DE UVA: 100% Syrah. **D.O. Somontano**
VINIFICACIÓN: La importante pluviometría del mes de abril del 2007 provocó un retraso de unos diez días en las fechas de vendimia de ese año. La recogida de la uva Syrah se inició el 14 de septiembre con una madurez de ensueño y se prolongó hasta el día 18. La fermentación se desarrolló a 26 °C y la maceración con las pieles se prolongó durante casi cuatro semanas. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza posterior durante diecisiete meses y estabilización posterior en depósito hasta su embotellado en abril del 2009.

CATA: Color rojo cereza picota, muy cubierto. En nariz asistimos a un desfile de frutillos rojos, flores azules, aceitunas y lavanda, sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Su aroma es una alianza armoniosa de la vitalidad y la frescura de la fruta con finos matices torrefactos. El paladar del vino es voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. El final de boca revela el carácter especiado de la syrah, marcado por la pimienta, el regaliz y el tabaco. Muy persistente. Una auténtica golosina.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR: Este Syrah 2007, concebido y vinificado en exclusiva para el Club Rotary de Huesca, es un vino que encierra en la botella el carácter más auténtico de la syrah del Somontano y que tiene un gran potencial de mejora en la botella.

SERVICIO: Degustar a 16-18 °C. De esta forma el ENATE Syrah 2007 realza platos de caza, guisos y ahumados.



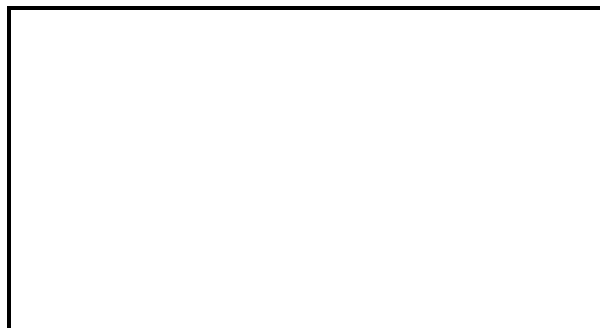
EL COTO PREMIUM CRIANZA 2008

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo. **D.O. Rioja (La Rioja)**
VINIFICACION: Es un vino para el que se ha seleccionado la mejor uva de tempranillo (100%) y ha seguido una cuidada elaboración para extraer el potencial de la fruta y hacer de ella un buen vino. Ha envejecido en barricas bordelesas de 225 litros de roble americano durante 16 meses, proceso que culmina con su afinamiento en botella durante 6 meses como mínimo.

CATA: Su color es rojo rubí con alguna irisación teja. Su crianza en roble americano se percibe a través de su aroma especiado. La madera tostada arroja toques aromáticos de frutas como la fresa o la grosella. Sedoso, fresco, grácil y muy agradable.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR: La bodega ha escogido una partida muy especial de su crianza 2008, una selección que refleja el concepto innovador del nuevo equipo enológico de Bodegas El Coto de Rioja liderado por Pedro Aibar, ganadora de la XIX Cata de Solidaridad Rotaria del Club Rotary de Logroño, seleccionado de entre más de 60 vinos de la D.O. Rioja presentados a concurso.

SERVICIO: Degustar a 16-18 °C. Cosecha calificada MUY BUENA por el Consejo Regulador de Rioja.



Jueves,
1 de Diciembre
a las 21:00h
Tiquet: 25 Euros



ADUNA CRIANZA 2008

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo. **D.O. Rioja (Álava)**
VINIFICACION: Enclavada en Samaniego, la propiedad de Heredad de Aduna se compone de 30 hectáreas, en la Sierra de Cantabria. Sus vides, situadas entre los 400 y los 700 metros de altitud, están apoyadas en un suelo arcillo calcáreo que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad, se muestra especialmente majestuosa la variedad Tempranillo, imprescindible para sus vinos Jóvenes por su intenso color y sabor y para aportar su especial bouquet a los que destinan a la Crianza, que permanecen 14 meses en barricas de roble americano 70% y roble francés 30%.

CATA: Color rojo cereza, bien cubierto y con matices granates. Limpio y brillante. Nariz con buena intensidad y complejidad. Se aprecian notas de frutos rojos maduros, tostados, regaliz y madera. Agradable entrada en boca y con buena amplitud en su paso por la misma. En retroolfacción predominan los aromas de frutos rojos que se ven bien complementados con notas de madera fina, tabaco, ligeros tostados y con un fondo de regaliz. Buena estructura y con tanino firme. Final de boca agradable y con buena persistencia.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR: El vino "Aduna" crianza, de Bodegas Heredad de Aduna de Samaniego y socia de ABRA, fue el vino seleccionado en la quinta edición de la Cata Solidaria de Vinos de Rioja Alavesa, organizada por el Club Rotary de Vitoria, en la que se evaluaron cerca de una treintena de muestras de la región.

SERVICIO: Degustar a 16-18 °C. Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles (2009) y Medalla de Bronce en el Decanter World Wine Awards (2009)

