

Ramon Roqueta Insignia

Desde su fundación en 1898, la bodega Ramon Roqueta ha demostrado su compromiso y respeto por la tradición vinícola y se ha mantenido fiel a su origen –la comarca barcelonesa de El Bages–, demostrando así mismo una gran capacidad para adaptarse a los nuevos tiempos. Con motivo de su 120 aniversario, sale al

NOTA DE CATA

D.O.: Catalunya

Características: De bonito color rojo cereza, exhibe aromas de frutas rojas (fresa, frambuesa) y de hierbas de bosque mediterráneo. Es muy fresco y elegante, con una textura pulida. Armonioso y goloso, se desliza por el paladar y termina con un delicioso final fresco que invita a tomar otro sorbo.



La garnacha es elegancia y aporta fruta, amabilidad y golosidad a este vino, debido a su adaptación a terrenos predominantemente calcáreos y de panal

mercado *Insignia Col·lecció Privada 120 Aniversari*, un vino que es testigo vivo del compromiso y la dedicación de cinco generaciones dedicadas a los viñedos y un homenaje para mantener vivo el legado de su fundador, Ramon Roqueta Torrentó. Está elaborado con las variedades garnacha (75%), samsó y sumoll. La samsó, proveniente de suelos pobres, ácidos y de textura arenosa, recibe una fuerte influencia del mar y de la tramontana; da intensidad en el resultado final y envuelve la garnacha. Perfila el vino, lo vertebra, lo armoniza. La sumoll, en cambio, confiere acidez y frescor al conjunto, y otorga longitud en boca. *Insignia* se ha elaborado de forma tradicional, vendimiando manualmente en el momento óptimo de maduración de cada variedad. El vino ha pasado ocho meses en barricas de roble europeo de grano fino para redondearse.*

RAMON ROQUETA Finca Jaumandreu, s/n · 08259 Fonollosa (Barcelona) · Tel.: 938 743 511 · www.ramonroqueta.com

Imperial Rosé Brut

Rovellats inició la producción del cava a principios del siglo XX, por lo que es una de las empresas más antiguas de la industria. Actualmente, la tercera generación de esta bodega familiar de Sant Martí Sarroca (Barcelona) sigue apostando por las variedades autóctonas, preservando la identidad y la personalidad propia de cada producto. Además, la experiencia acumulada se traduce en elegancia y rigor, en la suma de tradición e innovación y en unos valores de constancia y dedicación exclusiva, que dotan de prestigio y excepcionalidad a sus productos. Y es que la búsqueda permanente de la excelencia ha sido siempre su premisa

Un cava goloso, armónico, complejo y elegante perfecto para acompañar aperitivos, bacalao, magret de pato y postres de chocolate negro

básica. En esta ocasión nos sugieren este cava rosado elaborado 100% con garnacha con una crianza máxima de 24 meses. Ha sido merecedor de multitud de premios, los últimos en 2018: una Medalla de Bronce en los *International Wine Awards*, Diamante en los *Premios Vino y Mujer*, Bronce en el Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña *Girovi* y Plata en *Catavinum World Wine & Spirit Competition*.*



NOTA DE CATA

D.O.: Cava

Características: A la vista presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente con un fino rosario de desprendimiento vertical, marcando una corona muy buena. En nariz destaca un intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con gran complejidad de aroma. En boca es goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo y de amplia vía retronasal. Ideal para acompañar el aperitivo, entrantes, melón con jamón y entremeses, embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con pisto o magret de pato con confitura de arándanos, y postres de chocolate negro amargo.

ROVELLATS

Ctra. de la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 934 880 063
www.cavarovellats.com