

1 | BLANCO DEL BIERZO. La bodega Dominio de Tares (DO Bierzo), pionera en la elaboración de vinos tintos de guarda, presenta la añada 2020 de su Godello Fermentado en Barrica. Procede de una exigente selección de viñedos, con cepas en vaso de hasta 60 años de óptima orientación, como es el caso de la finca El Bago de Abajo. www.dominiodetares.com

2 | MARCO REAL, EXPANSIVO. Bodegas Marco Real teje una estrategia de apertura a nuevas denominaciones de origen en España y de expansión internacional. Bajo el lema Espíritu explorador, el equipo de bodega tiene como objetivo poner en valor los viñedos propios de la bodega en la Sonsierra navarra y elaborar en las mejores zonas vinos que aporten la máxima expresión y personalidad de cada Denominación. www.bodegasmarcoreal.com

3 | COMPROMISO EN ROSÉ. Coral Ethical Rosé lleva por nombre la nueva propuesta de Bodegas Palacio. Un nuevo vino rosado ecológico comprometido con el medio ambiente, elegante y delicado, se elabora en Bodegas Peñascal, neutra en carbono, y es presentado en una botella ultraligera que usa materiales reciclados y reciclables. www.coraleticalwine.com

4 | JEAN LEON ESTELAR. En agosto vuelven las experiencias que tienen como protagonistas las estrellas, coincidiendo con el avistamiento de las lágrimas de San Lorenzo. Se celebrarán dos sestesones, 12 y 13 de agosto en la propia bodega de Torrelavit (Barcelona), y consistirán en la observación de las estrellas de la mano de un experto, una cena cóctel con vinos Jean Leon y música en directo. www.jeanleon.com

5 | EL JAPÓN MÁS FRESCO. N Sr.Ito Lab y Bodegas El Vínculo se unen para crear la acción #Encasacomoenningúnsitio, en el que dos grandes de la gastronomía se unen para ofrecer una experiencia única en nuestros domicilios. La idea nace de juntar la gastronomía japonesa con el toque fresco y gastronómico que aporta el vino blanco Alejairén 2018. El menú esta compuesto por tres entrantes, una ración de gyozas, un roll y sushi nigiri y tiene un coste de 45€. www.srito.es

6 | RIOJANAS: PROYECTO PARAJE. Bodegas Riojanas desarrollan en sus viñedos la investigación del "Proyecto Paraje", impulsado desde el 2017 hasta 2020 con fondos europeos y FEDER para bodegas de la subzona Rioja Alta. Ahondan en su análisis de los distintos terruños donde se enclavan sus viñedos y el equipo ha estudiado, de manera específica, las características de cinco de sus parcelas en distintas localizaciones. www.bodegasriojanas.com

7 | SINGLADURAS EXITOSAS. Barco del Corneta comenzó a navegar en el año 2007, cuando Beatriz Herranz Sanz volvió al pueblo de su familia, La Seca, para iniciar un proyecto de viticultura con el objetivo de producir una verdejo de calidad. Desde entonces, el objetivo es crear vinos de guarda que mantengan el carácter varietal y muestren el terruño del que proceden, así como las características de la añada. www.barcodecorneta.com

8 | PREMIOS ECORACIMO. N Adaro, de Bodegas Pradorey (Burgos); Gualicho, de Bodegas Piedras Blancas (Granada); Finca Sobreño Ecológico, de Bodegas Sobreño (Zamora); y Chanza envejecido, de Forestal del Andévalo (Huelva) han recibido el Premio Especial Diputación de Córdoba, máximo galardón del Concurso Internacional de Vinos Ecológicos Ecoracimo 2021. A esta edición se han presentado más de 200 muestras procedentes de once Comunidades Autónomas. www.ecoracimo.org

9 | LAGER IBÉRICA. Cerveza de Monesterio es la primera cerveza del mundo creada expresamente para degustar con productos ibéricos. Se trata de una cerveza altamente lupulada cuyo amargor y unos frescos aromas herbales le dan un toque afrutado que concluye con las notas amargas del lúpulo *saphir*, ideales para chacinas y jamones de la dehesa. www.lacervezademipueblo.com

Observación de
estrellas con cata,
lanzamiento de
productos, proyectos
vinícolas... el corazón
del verano se llena
de propuestas.

