

## Nueva selección del Club de Vinos Verema.com de junio 2014

Con el calor apretando y el verano a la vuelta de la esquina, desde Verema queremos refrescarte seleccionado **6 nuevos vinos con un perfil muy fresco**. Te invitamos a que disfrutes de más de una copa de buen vino y disfrutes de este sol espléndido. Te presentamos el **lote del Club Verema de junio 2014**.

Nos encanta seleccionar vinos un tanto raros, o llamémosles originales para que descubráis cosas nuevas. Esta vez nos permitimos el lujo de ofreceros **6 vinos de 6 zonas diferentes de España**. Tenemos un **vino blanco catalán sin D.O.** (procedente de Girona) elaborado a partir de variedades como Viognier, Roussanne y Petit Manseng; un **vino blanco riojano** de Tempranillo Blanco de perfil suave; un **vino espumoso que es el primero de Valdeorras**, elaborado a partir de Godello; y **tres vinos tintos**: uno del **Montsant** a base de Cariñena y Garnacha, otro de **Costers del Segre** de Ull de Llebre, Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon y Merlot; y por último, un **vino tinto extremeño** a partir de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Descubre estos nuevos **6 vinos en el vídeo presentación del lote de junio 2014**, realizado por Dani Cervera, miembro del **Equipo de Catas de Verema**:

**Saó Abrivat 2009** - es un vino tinto con crianza elaborado al **40% de Ull de Llebre, 35% de Garnacha Negra, 15% de Cabernet Sauvignon y 10% de Merlot**. Elaborado por **Mas Blanch i Jové**, bodega relativamente joven, fundada en el año 2006 y situada en la Poble de Cérvoles (Lérida), en la zona de **Costers del Segre**. Un vino fresco a la par que goloso, con buena carga de fruta roja y especias, y en boca, buena estructura y suavidad.

**Inspiración Valdemar Tempranillo Blanco 2013** - elaborado por la bodega riojana **Inspiración de Valdemar**. Un vino blanco de tempranillo de la **D.O. Ca. Rioja** elaborado a partir de la variedad autóctona, la **Tempranillo en su versión blanca**, con una crianza sobre lías en barricas de roble francés. Un vino suave con un gran peso de fruta tropical y melón, y un aroma muy personal.

**Eccoci Blanco 2012** - desde **tierras catalanas** (sin D.O.) os presentamos este vino blanco elaborado a partir de un coupage de variedades **originales como la Viognier, Roussanne y Petit Maseng** por la jovencísima bodega **Eccociwine**. Un vino sin crianza marcado por sus aromas a fruta blanca, pera y plátano. En boca persiste una buena untuosidad, sin olvidar para nada la acidez.

**Gotes del Montsant 2012** - vino tinto tarraconense procedente del **Montsant** elaborado por **Alfredo Arribas - Portal del Priorat**, procedente de un coupage entre **Garnacha y Cariñena**. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés, aspecto que junto a las variedades utilizadas, lo hacen un vino con un amplio carácter frutal, volumen, madurez y frescura.

**Brinde 2012** - nos vamos ahora a **Galicia**, a **Valdeorras**, a la **Bodega Roandi**, que nos sorprende con su **espumoso de Godello, el primero de la zona**, apostando por el método Champanoise. Un vino original marcado por su fruta blanca, panadería, y notas herbales. En boca destaca su finura, poderío frutal, y equilibrio.

**Marqués de Valdeza Vino de Guarda 2007** - por último, desde Extremadura nos llega este vino, creado por **Marqués de Valdeza**, que nos asombra con su espectacular tradición vinícola. Un vino elaborado a partir de **38% Cabernet Sauvignon, 47% Syrah y 15% Merlot**, con una larga crianza en barricas bordolesas parcialmente nuevas, de primer año y un mínimo de crianza en acero inoxidable. Aporta frutas rojas, ahumados, tostados de mermeladas, minerales, tostados de café, torrefactos, y en boca, destacan sus taninos de pura seda y su buena acidez, aportando frescura.



Más información y videos de cata en:

<https://www.verema.com/blog/verema/1200368-nueva-seleccion-club-vinos-verema-com-junio-2014>