

## Beso de Rechenna

Unión Vinícola del Este

### Vino tinto.

100% Bobal.

13% de alcohol.

Reposo 8 meses.

Es un vino listo para disfrutar, aunque su estructura le permitirá seguir mejorando en botella durante varios años.

Servir de 16 a 18 °C



Color rojo muy intenso con tonalidades rojo cereza picota.



Los aromas que se detectan en nariz sorprenden por su complejidad, mostrando una mezcla de intensos aromas balsámicos de maderas finas como el cedro y también mentolados, así como aromas de frutas de hueso como las cerezas y las ciruelas.



En boca se muestra elegante y con cuerpo, pleno de taninos maduros, con un ataque contundente pero no agresivo, fruto de su gran estructura. Tiene un toque fresco y ligeramente ácido que hace agradable su evolución y que confiere un paso



Las paellas, los arroces marineros, con pollo o verduras son una excelente elección. Optamos por carnes ibéricas como el secreto y las carnes magra. El pato laqueado a la pekinesa es la mejor elección para los amantes de sabores asiáticos.



## Reserva

Museum

### Vino tinto.

100% Tempranillo.

14% de alcohol.

24 meses en barrica de roble francés.

8 años de guarda.

Servir a 18 °C



Profundo y atractivo color picota intenso, de capa alta, con borde teja.



Intensa, aromas de frutos del bosque maduros, finas especias como pimienta y clavo de olor, terruño húmedo. Notas tostadas, ahumados, cacao y fondo de cuero.



Buen ataque con conjunto armónico y equilibrado, muy sabroso, de paladar frutal, taninos maduros muy carnosos y buena persistencia.



Carnes rojas asadas, pollos a la parrilla, costilla de cerdo, cacería menor, lechón a las brasas, quesos manchegos curados



## Tres Picos

Bodega Borsao

### Vino tinto.

100% Garnacha

15% de alcohol.

Crianza en depósitos cónicos durante 12 meses.

5 años de guarda.

Servir a 17 °C



Color cereza picota muy intenso con tonos morados. En nariz, este vino revela aromas típicos de Syrah con notas de bayas silvestres, moras y grosellas negras.



Gran concentración de aromas de frutas rojas maduras con matices florales.



Rico y bien estructurado que evoca sabores a mora, ciruela y tonos de cuero y vainilla, con un tanino dulce y sedoso.



Carnes rojas asadas, cacería mayor, conejo muy condimentado, pato asado, pierna de cordero asada, pollo y quesos como de sabor fuerte.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



[contacto@goodharvest.com.mx](mailto:contacto@goodharvest.com.mx)

## Unión Vinícola del Este

Unión Vinícola del Este, nace en el año 2.007 con una decidida apuesta por la calidad. Es por ello, que emplea las últimas tecnologías para elaborar sus vinos. Buscando, en todo momento, el máximo respeto a la uva de la que procede para elaborar sus vinos espumosos por el método tradicional. y es gracias a este clima, situación geográfica, suelos agrestes y al saber hacer de sus gentes que se producen uvas de inmejorable calidad, conservando sus bayas sutiles y complejos aromas que encierran las esencias del pueblo valenciano.

La **Denominación de Origen Utiel-Requena** cuenta con 40.000 hectáreas de viñedo. Para la elaboración de sus vinos se emplean diversas variedades de uva. De entre todas destaca la uva Bobal, autóctona del lugar y la más extendida. De hecho, es prácticamente la única zona del mundo donde se cultiva, y el resultado es un vino genuino, de alta gama, y con un carácter y personalidad bien definidos. La mayoría de los caldos criados en Utiel-Requena son tintos, de color cereza oscuro y aromas afrutados. Los rosados son, asimismo, exquisitos, al igual que los blancos, que presentan aromas intensos y frutales, y una coloración amarilla, de tonos oro y paja. El cava, que cada vez está adquiriendo más protagonismo, es otro de los productos destacados de esta zona.

## Museum



A finales de los años 90 Grupo Barón de Ley, decidió expandirse fuera de la D.O. Ca Rioja. Así fue como, tras una exhaustiva búsqueda por varias zonas, se enamoraron de la Denominación de Origen Cigales, un territorio con una larga tradición vinícola y con un enorme patrimonio de viñedo centenario que, debido a la falta de proyectos bodegueros en la zona, estaba siendo abandonado. Señal del protagonismo del viñedo en Finca Museum fue que se puso al frente del proyecto a un Ingeniero Agrónomo, Tomás Jurío, que durante años trabajó en encontrar pequeños tesoros, viñedos que la bodega fue adquiriendo a viticultores locales, hasta conseguir un patrimonio de más de 200 hectáreas de viñedo propio. Así fue como en el año 2000 surgió Finca Museum.

**Cigales** es una localidad muy cercana a Valladolid, y ubicada a escasos kilómetros de la Ribera del Duero. Por tanto, comparte su clima continental con influencia atlántica, caracterizado por fuertes oscilaciones térmicas, tanto durante el día como a lo largo del año. Los inviernos son crudos y prolongados con heladas y nieblas frecuentes, y los veranos muy secos y calurosos, contribuyendo así a la perfecta maduración polifenólica y aromática de la uva. D.O. Cigales se encuentra a una altitud media de 800 metros sobre el nivel del mar. Si bien es una Denominación históricamente famosa por su vino rosado "clarete", su gran patrimonio de viñedo viejo, principalmente de Tempranillo o "Tinta Fina" como se denomina a esta variedad en Castilla, la hace ideal para tintos con largas crianzas.

## Bodega Borsao

A finales de los años 90 Grupo Barón de Ley, decidió expandirse fuera de la D.O. Ca Rioja. Así fue como, Bodega Borsao está situada en Borja, al noroeste de la provincia de Zaragoza, una zona que atesora sus propias características en el entorno de la sierra del Moncayo, en el sector occidental de la provincia

Bodegas Borsao, ha sido el origen y el motor de la D.O. «Campo de Borja», en Aragón, en el noreste de España o en el conocido «Imperio de Garnacha». Bodegas Borsao Bodegas Borsao es un productor de vinos reconocido internacionalmente y uno de los principales productores de Garnacha del mundo.

El patrimonio vitícola de la D.O. "Campo de Borja" es muy rico en cuanto a la variedad de uva "garnacha"; los viñedos más antiguos de la D.O. datan de 1203 y de las 4.000 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años. Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológico, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos. Respecto a la zonificación, sus características son las siguientes: En la zona baja, con altitudes entre 350 y 450 metros, nos encontramos suelos pardo calizos y "garnachas"; La zona media se tiene la mayor concentración y densidad de viñedo situados entre los 450 y 550 metros de altitud; y La zona alta de la D.O, cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponde a las estribaciones del Moncayo.

Toda esta diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del impresionante patrimonio vitícola de las "garnachas" de nuestra tierra y permite que denominemos a CAMPO DE BORJA, EL IMPERIO DE LA GARNACHA.