





Ribera del Duero

Más de 2.500 años haciendo vino, como lo demuestran los residuos de vino hallados en el yacimiento vacceo de Pintia y el mosaico romano de Baños de Valdearados. Un legado del que nace un profundo respeto hacia el terroir, esa combinación excepcional de un clima extremo y cambiante con una geología diversa y compleja.

Cerca de 8.000 viticultores y más de 307 bodegas con sus 2,225 marcas que llevan el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero, tantas como formas de emocionar.

La uva Tempranillo, también conocida como Tinta del País o Tinto Fino, es la variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo característicos a los vinos de esta D.O.

Villacreces Pruno

-  Color picota intenso.
-  Aroma a frutas rojas con un acompañamiento de roble que hace prever su entrada golosa y dulce.
-  En boca recuerda a fruta madura y regaliz con toques de torrefactos y tofe. Agradable paso por boca y suave recuerdo.
-  Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.

Vino tinto.

90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. 14 % de alcohol. 12 meses en barricas 100% Francesa de grano fino. Guarda 7 años. Servir de 16 a 18° C.

RI
BE
RA
DEL
DUERO







Rías Baixas

La Denominación de Origen Rías Baixas es una pequeña zona del Noroeste de España, en la que 5.011 viticultores, más de 170 bodegas y 5 subzonas mantienen una tradición milenaria basada en la viticultura tradicional y el cultivo de variedades autóctonas, siendo principalmente la elaboración de vinos blancos de la variedad "Albariño".

La evolución de los vinos Rías Baixas ha sido extraordinaria desde su despegue en el mercado, iniciado en la década de 1980, y continúa imparable. Sólo en los últimos diez años, las ventas de las bodegas de la DO Rías Baixas han crecido un 42%, hasta los casi 28 millones de litros de vino y las exportaciones casi se han triplicado.

Alba de Vetus

-  Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos.
-  Alta intensidad aromática, herbácea y fruta blanca.
-  En boca destaca por su elegante acidez y sabores a pera y ciruela. Retrogusto con notas balsámicas y placentero final.
-  Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.

Vino blanco.

100% Albariño. 12.5 % de alcohol. 10 meses en Barricas de Roble Francés. Guarda 3 años. Servir de 8 a 10° C.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR



Regístrate en el Club

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





55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx



Las Moradas de San Martín

-  De color Color cereza, limpio y Brillante
-  Muy fresco, vivo y aromático. Representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas. Garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y con un fondo muy mineral, característico del suelo granítico.
-  Confirma los aromas en boca, Su final es largo y con gran permanencia.
-  Se recomienda con un cortes de carne gruesos de contenido graso medio, jamón ibérico, quesos maduros, tapas españolas.

Vino tinto.

100% Garnacha Autóctona. 14 % ABV. 10 meses en Barricas de Roble Francés. Guarda 5 años. Servir de 15 a 16° C.

Flor de Vetus

- Color cereza con borde granate.
- Marcado carácter afrutado, con leves tostados y torrefactos.
- En boca es fresco y redondo, con sotobosque y pimienta. Muy goloso, con recuerdo a regaliz. Final limpio y agradable.
- Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.



Vino tinto.

100% Tinta de Toro. 14.5 % de alcohol. 9 meses en barricas 50% roble americano, 50% roble francés 50% nuevo y 50% segundo año. Guarda 5 años. Servir de 16 a 18° C.

Madrid



Lejos del Madrid bullicioso y cosmopolita, el Madrid más rural, el que aún vive de la agricultura y la ganadería, ofrece una serie de productos que han obtenido la Denominación de Origen como premio a su calidad y buen hacer, y que harán las delicias de los paladares más exigentes.

La producción vinícola madrileña está dividida en cuatro subzonas: Arganda, Navacarnero, El Molar y San Martín de Valdeiglesias (De donde proviene nuestro vino seleccionado para este mes). Aunque comparten una misma certificación geográfica, están diferenciadas entre sí debido a las distintas características climáticas y del subsuelo de cada zona. Desde 1990 la D.O. Vinos de Madrid rivalizan con clásicos como los Rioja o Ribera del Duero. Esta región cuenta con vinos tintos, blancos y rosados, con distintas variedades de uva y comercializados por alrededor de 50 bodegas.



Toro

“Una región vinícola con tradición exportadora en la historia”

Vinos de gran tradición. Sus orígenes son anteriores a los asentamientos romanos en la zona. La exportación de sus caldos abastecieron a lugares lejanos en momentos claves para la historia.

Durante la Edad Media fue considerado un bien muy solicitado, siéndole concedido privilegios reales aptos para la comercialización. Incluso navíos que viajaban al ‘Nuevo Mundo’ fueron cargados con vino de Toro.

Esta región cuenta con un Consejo Regulador encargado de velar por las normas establecidas en el Reglamento de 1987 (Donde se otorga la Denominación de Origen) y que garantiza la calidad del producto. Bajo el aval del Consejo está autorizada la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos (jóvenes, jóvenes roble, crianzas, reservas y grandes reservas).

