

Clasificados : 11870.com | Vivienda | Empleo | Coches | mujerhoy.com

**EL COMERCIO AS**

Jueves, 20 de diciembre de 2012 - de 19h a 21h

**MASTERCLASS**

Restaurante Casa Gerardo (Ctra. AS-19. Km. 19 - Prendes (Asturias))

**PLAZAS LIMITADAS. CUOTA DE INSCRIPCIÓN: 149 € por persona****CUMBRE  
DE LOS  
GRANDES  
VINOS****Los vinos****Diez de los mejores vinos nacionales marcados por la calidad y la excelencia****CASA CASTILLO PIE FRANCO 2008**  
Casa Castillo. Jumilla**Tipo:** Tinto crianza, 14,5%.  
**Variedades:** Monastrell  
**D.O:** Jumilla  
**Consumo preferente:** medio plazo.  
**Temperatura de servicio:** 16° C**Elaboración.**

A partir de uvas Monastrell de viñas viejas plantadas a pie franco, procedentes de la finca La solana, 8 hectáreas plantadas en 1941, cuya producción se sitúa entre 700 y 900 k/ha. Se elabora con un 70% despalillado y el 30% de racimos enteros, encubados en lagares subterráneos, donde realiza la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 14 días a una temperatura máxima de 32°C. Descubre a fudres usados de roble francés, donde hace la fermentación maloláctica. Posterior crianza durante 19 meses en fudres usados de roble francés.

**LAS LAMAS 2009**  
Descendientes de J. Palacios. Bierzo**Tipo:** Tinto crianza, 13,5%.  
**Variedades:** Mencía  
**D.O:** Bierzo  
**Consumo preferente:** medio plazo.  
**Temperatura de servicio:** 16° C**Elaboración.**

El mosto fermentó en pequeñas tinas de madera abierta con bazuqueos y realizó la fermentación maloláctica en un depósito oval de roble francés de 15 HI de capacidad, durante 3 meses. Se crió en barricas nuevas de roble francés durante 16 meses.

**AURUS 2007**  
Finca Allende. Rioja**Tipo:** Tinto crianza, 14%.  
**Variedades:** Tempranillo (85%) y Graciano (15%)  
**DOC:** Rioja  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C**Elaboración.**

Vino de terruño que proviene de una hectárea de viñedo muy viejo situado en el monte Calvario, con cepas de más de 70 años. Maceración durante 20 días. Selección de racimos en campo y en mesa. Envejecido durante 24 meses en barricas de roble francés. Embotellado sin filtrar.

**NEBRO 2008**  
Finca Villacreces. Ribera Del Duero**Tipo:** Tinto crianza, 14,5%.  
**Variedades:** Tempranillo  
**D.O:** Ribera del Duero  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C**Elaboración.**

Procedente un único viñedo muy viejo, cultivado con criterios de viticultura integrada, y de escaso rendimiento en la zona de Olmedillo, en una finca de 1,2 hectáreas, plantadas en vaso., sobre terreno franco limoso, en ladera a 810 metros sobre el nivel del mar. Tras la fermentación temperatura controlada ha sido criado durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino (Darnajou). Solo se elabora en años excepcionales.

**CIRSIÓN 2009**  
Bodegas Roda. Rioja**Tipo:** Tinto crianza, 14,5%.**PESUS 2009**  
Viña Sastre. Ribera De Duero**Tipo:** Tinto crianza, 14,7%.



**Varietades:** Tempranillo  
**DOC:** Rioja  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C

**Elaboración.**  
Selección de racimos perfectamente sanos y maduros de diversas parcelas con viñas viejas y bajísima producción. Aplicación de investigación propia sobre polimerización de taninos y antocianos. Fermentación en tinas de roble, con temperatura controlada y crianza en barricas nuevas, de roble francés. Estabilización por métodos naturales; clarificación con clara de huevo.



**Varietades:** Tinta del País (80%) , Cabernet Sauvignon y Merlot (20%)  
**D.O:** Ribera del Duero  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C

**Elaboración.**  
A partir de viñas seleccionadas muy viejas de selección de los pagos Valdelayegua Cañuelo, Carranguix y Bercial en La Horra, situados en laderas sobre el río duero entre 814 y 840 m. sobre el nivel del mar. Crianza de 20 meses en barricas de roble nuevo francés, con una producción limitada a 1.800 botellas.



### ARO 2001 Bodegas Muga. Rioja

**Tipo:** Tinto reserva, 14,5%.  
**Varietades:** Tempranillo (70%) y Graciano (30%)  
**DOC:** Rioja  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C

**Elaboración.**  
A partir de viñas seleccionadas con edades superiores a los 60 años. Todos sus granos de uva fueron catadas cepa por cepa. Fermentación en depósitos de roble de pequeña capacidad sin adición de levadura, ni control de temperatura, con descube a barrica nueva donde finaliza la fermentación. Batonage de las lías finas durante 3 meses. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés (Tronçais) de fabricación propia, de grano excepcionalmente fino y con selección de duelas una a una.



### VEGA SICILIA UNICO 1996 Vega Sicilia. Ribera De Duero

**Tipo:** Tinto reserva, 14,5%.  
**Varietades:** Tinto Fino (95%) y Cabernet Sauvignon (5%)  
**D.O:** Ribera del Duero  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C

**Elaboración.**  
Sigue un proceso riguroso con férreo control de la calidad. La fermentación alcohólica dura unos 15 días a 32 °C. El vino hace la fermentación en depósitos de roble, así como la maloláctica. La crianza se inicia primero en tinis y luego en barrica nueva durante un mínimo de siete años. En este tiempo, el vino va rotando de barrica nueva a barrica cada vez más usada con el objetivo de conseguir un equilibrio perfecto entre el vino y la madera. Finalmente, el vino reposa en grandes envases de madera para su posterior embotellado.



### CLOS MOGADOR 1998 Clos Mogador. Priorat

**Tipo:** Tinto reserva, 14,5%.  
**Varietades:** Garnacha (35%), Cabernet Sauvignon (35%), Syrah (20%), y Cariñena (10%)  
**DOC:** Priorat  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C

**Elaboración.**  
Parte de una rigurosa elección de los racimos perfectamente maduros en la propia viña y su posterior clasificación en la mesa de selección. Extracción de una parte del jugo de la uva, con lo que se consiguen vinos muy concentrados, fermentación alcohólica a temperatura controlada, maceración y maloláctica en barrica, crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés (Never, Alier, Limousin, Jupille). Se tiene en cuenta las fases lunares (luna nueva) a la hora de embotellar.



### TERMANTHIA 2008 Numantia Thermes. Toro

**Tipo:** Tinto crianza, 14,5%.  
**Varietades:** Tinta de Toro  
**D.O:** Toro  
**Consumo preferente:** largo plazo.  
**Temperatura de servicio:** 17° C

**Elaboración.**  
Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración prefermentativa en frío durante 5 días. Fermentado en tinas de roble francés de 20 HL y en 5 barricas de roble francés de 5 HL. "Pisado" dos veces al día durante los diez días de fermentación. Maceración con hollejos durante 14 días. Fermentación maloláctica en barricas bordelesas nuevas de roble francés y posterior crianza en una segunda barrica también nueva de roble francés durante 20 meses

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS  
CORALLAN

Viña Sastre

VEGA-SICILIA

Muga

CLOS MOGADOR  
VI DE FINCA QUALIFICADA

TERMANTHIA

FINCA ALLENDE

BODEGAS RODA  
RIOJA ALTA

Propiedad Vitícola  
CASA CASTILLO

Finca VILLAGRECES

Organizan:

Colabora:

FENICIA  
MARKETING GOURMET

EL COMERCIO

Casa Gerardo

Euroselección

RIEDEL  
THE WINE GLASS COMPANY

REAL JAMÓN  
Hamon de Jabugo

EL COMERCIO

LLENOS DE VIDA

**vocento**  
Powered by SARENAT

## ELCOMERCIO.es

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#)  
| [Página de Política de Cookies](#)

© EL COMERCIO DIGITAL

Registro Mercantil de Asturias, Tomo 1.272, Libro 0, Folio 43, Hoja AS-4.313 C.I.F.: A-33600529 Domicilio social en Calle diario El comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón, Asturias, España Correo electrónico de contacto: [digital.co@elcomercio.es](mailto:digital.co@elcomercio.es)

Copyright © EL COMERCIO DIGITAL, SERVICIOS EN LA RED S.L., Gijón, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Comercio (EL COMERCIO S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin

## ENLACES VOCENTO

<a href="#">ABC.es</a>	<a href="#">Hoy Digital</a>
<a href="#">El Correo</a>	<a href="#">La Rioja.com</a>
<a href="#">elnortedecastilla.es</a>	<a href="#">DiarioVasco.com</a>
<a href="#">Elcomercio.es</a>	<a href="#">Ideal digital</a>
<a href="#">SUR digital</a>	<a href="#">Las Provincias</a>
<a href="#">Qué.es</a>	<a href="#">El Diario Montañés</a>
<a href="#">La Voz Digital</a>	<a href="#">Laverdad.es</a>
<a href="#">Punto Radio</a>	<a href="#">Finanzas y planes de</a>
<a href="#">hoyCinema</a>	<a href="#">hoyMotor</a>
<a href="#">Infoempleo</a>	<a href="#">Guía TV</a>
<a href="#">Autocasion</a>	<a href="#">11870.com</a>