

SELECCIÓN MARZO 2018

SELECCIÓN QUINTA DE AVES  
"Saboreando la libertad"

Ponemos rumbo a la novísima IGP (*Indicación Geográfica Protegida*) de Campos de Calatrava, embaucados por un fascinante proyecto enológico: Quinta de Aves, una bodega que encontró en estos lares, con sus singulares Tierras Raras, los cerros de origen volcánico y las lagunas que se formaron como resultado de la actividad volcánica, el entorno ideal para la concepción de unos vinos colmados de libertad, singularidad y originalidad.

A través de **Quinto y Búho Negro**, nos sumergimos en las raíces de este proyecto enológico, los vinos que dieron la razón de ser a esta IGP, antes amparados bajo el paraguas genérico de Vinos de la Tierra de Castilla.

PROMOCIÓN PARA SOCIOS  
HASTA UN 30% DE DESCUENTO

<b>6 botellas:</b> 30% Dto con respecto al precio en tienda	<b>3 botellas:</b> 2 Búho Negro + 1 Quinto
<b>PRECIO 40,00€</b>	<b>PRECIO 25,00€</b>

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

"Vinos que hablan de un paisaje y de su suelo, cuajando al vino de fruta madura y fresca; Dos versiones de un Tempranillo, yuxtapuestos en expresión (la austeridad de Búho Negro, frente la potencia balsámica de Quinto); Quinta de Aves es un proyecto enológico con muchísimo recorrido, más si cabe tras la reciente incorporación de Pablo Ossorio (nombrado mejor enólogo de España) quien junto a Alberto Calleja, forman uno de los mejores tandems enológicos del panorama nacional. ¡Darán mucho que hablar!"



QUINTA DE AVES · SELECCIÓN DE MARZO

BÚHO NEGRO 2014

**Bodegas:** Quinta de Aves  
**Zona de Producción:** Vinos de la Tierra de Castilla.  
**Tipo de Vino:** Vino tinto (12 meses en barricas de roble francés y americano).  
**Uva:** 100% Tempranillo de viñedo viejo

QUINTO 2014

**Bodegas:** Quinta de Aves  
**Zona de Producción:** Vinos de la Tierra de Castilla.  
**Tipo de Vino:** Vino tinto (15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano).  
**Uva:** 100% Tempranillo de viñedo viejo

**Tiempo de Guarda:** Tras algo más de un año de reposo en barrica, y un par de años de redondeo en botella, los vinos se muestran en su mejor momento de forma.

**Maridaje:** Aceite de oliva, una cabeza de ajo, un pimiento rojo, una herradura de chorizo a rodajas, tiras de panceta, y pan de algunos días para el último vuelco...

**Momento sugerente:** Cualquier momento es bueno siempre y cuando me saquen de mi casa, estoy hasta las narices de estos días grises, húmedos y fríos...

**Temperatura de consumo:** Servir a 16°