



La cata exclusiva del 33 Salón Gourmets

El 33 Salón Gourmets acogerá una espectacular cata de Vega Sicilia el martes 9 de abril en el Escenario Gourmets (pabellón 6). La bodega, de prestigio internacional, que cuenta con viñedos en las Denominaciones de Origen Ribera del Duero, Toro y Rioja dirigirá esta actividad, con aforo limitado, a la que solo unos pocos privilegiados podrán asistir.

Se trata de una exclusiva oportunidad para conocer las mejores añadas de Tempos Vega Sicilia, que han logrado sobresalientes puntuaciones en la Guía Vinos Gourmets. Se descorcharán Macán 2016, Pintia 2014, Alión 2015, Valbuena 5º año 2014, Valbuena 5º año 2004, Vega Sicilia Único 2009, Vega Sicilia Único 1999 y Vega Sicilia Único 1996.

La bodega fundada en 1864 en Valbuena de Duero pasó a formar parte de la familia Álvarez en 1982. Desde entonces su expansión ha sido imparable con presencia en 88 países y más 4.500 clientes en todo el mundo. El Grupo Tempos Vega Sicilia lo componen 5 grandes bodegas como son Bodegas Vega Sicilia, Bodegas Alión, Bodegas y Viñedos Pintia, Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia y Tokaj-Oremus, esta última ubicada en Hungría.

Macán elaborado completamente con la variedad tempranillo, nace tras una década de trabajo en la que, por un lado, estuvieron buscando las 90 hectáreas de pagos de máxima calidad que hoy conforman el viñedo de Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia y, por otro, llevaron a cabo los ensayos pertinentes hasta que en 2009 nacieron Macán y Macán Clásico. En contraposición, Pintia nace con un espíritu joven, intenso y rompedor en la Denominación de Origen Toro donde lidera una nueva generación de vinos con personalidad.

En 1991 Alión supuso un punto de inflexión en la forma de elaborar el vino en la Ribera del Duero. Pasa unos 12-14 meses en crianza de barrica de roble francés



y el resto en botella hasta su estado óptimo de consumo. El resultado es un vino moderno, carnosos, complejo e intenso.

Valbuena 5º año es un fiel reflejo del esplendor de cada añada ya que, año tras año, su elaboración es siempre la misma siendo los factores climatológicos los que marcan las diferencias entre las distintas cosechas. Por último, Vega Sicilia Unico cuenta con un estilo inimitable, firme y sólido, en el que el tinto fino y el cabernet sauvignon se ensamblan a la perfección convirtiéndolo en un referente de la bodega.

En definitiva, el 33 Salón Gourmets, que se celebra del 8 al 11 de abril en IFEMA, convertirá Madrid durante cuatro días en la capital gastronómica de Europa, atrayendo a profesionales del sector procedentes de los cinco continentes en busca de las últimas tendencias así como de los alimentos y bebidas de calidad más exclusivos del mundo.

SALÓN GOURMETS

Aniceto Marinas, 92
28008 Madrid

T. +34 915 489 651
F. +34 915 487 133

W. gourmets.net

Más información:
comunicacionsg@gourmets.net
actividades@gourmets.net