

# LA PODA ALBARIÑO 2021



# L A P O D A

## COLECCIÓN LA PODA

La Poda es una colección de monovarietales elaborados por Almudena Alberca MW en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.

ORIGEN	D.O. Rías Baixas
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2021
VARIEDAD DE UVA	100% Albariño
TEMPERATURA DE SERVICIO	10-12°C aprox.
VIÑEDOS	Viñedos ubicados en la subzona del Salnés, donde la variedad Albariño se muestra con toda su personalidad. Esta subzona está próxima a la zona costera, al lado de la ría de Arosa y el Océano Atlántico. Esta influencia Atlántica marca el carácter de los vinos elaborados en el Salnés.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. No se realiza ningún tipo de crianza, ya que se busca la expresión más atlántica y pura de la variedad.
ESTILO DEL VINO	La Poda es un homenaje al arte de hacer Albariño y así se muestra en la personalidad de este vino. Identidad singular y contemporánea fruto de un profundo conocimiento de su zona de cultivo.
GASTRONOMÍA	Todo tipo de mariscos frescos y en conserva, en especial aquellos criados en la Ría. Pescados y arroces secos o caldosos de pescado. Comida japonesa y peruana (sushi, ceviche, tiraditos, etc.)

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR REDUCTOR
12,5%	3,56	6,89 g/l	3,1 g/l

## ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

## NOTAS DE CATA



### VISTA

Amarillo limón  
con reflejos  
verdosos



### NARIZ

Cítricos con  
recuerdos de fruta  
de hueso



### BOCA

Fresco,  
jugoso, fluido  
y salino.

# LA PODA GODELLO BLANCO 2021

# LA PODA

## COLECCIÓN LA PODA

La Poda es una colección de monovarietales elaborados por Almudena Alberca MW en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.



ORIGEN	D.O. Valdeorras
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2021
VARIEDAD DE UVA	100% Godello
TEMPERATURA DE SERVICIO	10° - 12° C aprox.
VIÑEDOS	Procedente de viñedos localizados a lo largo y ancho de todo el Valle de Valdeorras, en un clima continental con rasgos mediterráneos.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con envejecimiento corto sobre sus lías para preservar la pureza frutal de la variedad..
ESTILO DE VINO	Vivo y fresco que muestras toda la personalidad de la variedad. Delicado y sedoso. Muy amable, con buen equilibrio entre la fruta y la acidez.
GASTRONOMÍA	Perfecto como aperitivo, es un vino muy versátil para maridar con infinidad de platos tanto fríos como calientes. Ideal con aperitivos y canapés. Con marisco, pescados ahumados , comidas poco picantes, pollo y quesos suaves; así con arroces, pastas y legumbres.

## ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR REDUCTOR
13%	3,41	5,26 g/l	< 1,5 g/l

## NOTA DE CATA



Amarillo brillante.



Notas a fruta y flores blancas.  
Toques de manzanilla y heno.



Paso de boca delicado y sedoso. Muy amable, con buen equilibrio entre la fruta y la acidez.



### COLECCIÓN LA PODA

La Poda es una colección de monovarietales elaborados por Almudena Alberca MW en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.

ORIGEN	D.O. Valdeorras, España
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto 2020
VARIEDAD DE UVA	Mencía 100%
TEMPERATURA DE SERVICIO	12º - 14º C aprox.
VIÑEDOS	Selección de viñedos a lo largo del Valle de Valdeorras.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Vendimia manual. Uva transportada a la bodega en "cajas" de 20 kg. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración en frío. Embotellado sin ningún tipo de envejecimiento en botella.
ESTILO DE VINO	Vino muy vivo e intenso pero a su vez fresco y afrutado. Ligero y amable con carácter salvaje.
GASTRONOMÍA	Ideal para tapear con quesos o embutidos, o para acompañar comidas como pasta, arroces, legumbres y carnes asadas, o cocina fusión con un toque exótico y/ o ligeramente picantes, así como guisos y empanadas.

### ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR REDUCTOR
14%	3,78	5,07 g/l	1,9 g/l

### NOTA DE CATA



#### VISTA

Ciruela



#### NARIZ

Buena intensidad frutal que recuerda a la fruta negra y a las flores violetas de la higuera, así como ciertos toques de chocolate.



#### BOCA

En boca es fresco y ligero, muy vivo a la vez que estructurado

# LA PODA SAUVIGNON BLANC BLANCO 2021

# LA PODA

## COLECCIÓN LA PODA

La Poda es una colección de monovarietales elaborados por Almudena Alberca MW en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.



ORIGEN	D.O. Rueda
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2021
VARIEDAD DE UVA	100% Sauvignon Blanc
TEMPERATURA DE SERVICIO	10° - 12° C aprox.
VIÑEDOS	Propios, vendimia fraccionada en distintos momentos de maduración de la fruta, con vendimias nocturnas a baja temperatura.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con envejecimiento sobre sus lías, buscando la expresión frutal más intensa y pura de la variedad.
ESTILO DE VINO	Otra forma de hacer vino y de captar la esencia contemporánea de una D.O. La Poda Sauvignon Blanc está creado bajo este concepto y con una sensibilidad única.
GASTRONOMÍA	Perfecto como aperitivo, es un vino muy versátil para maridar durante toda la comida.

## ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR REDUCTOR
12%	3,25	7,48 g/l	1,30 g/l

## NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido



NARIZ

Muy intenso en aromas, notas de bosque de invierno, hierbas aromáticas, fruta tropical



BOCA

Fresco, jugoso y salino

# LA PODA

## TEMPRANILLO

### 2020


# L A P O D A

## COLECCIÓN LA PODA

La Poda es una colección de monovarietales elaborados por Almudena Alberca MW en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.



ORIGEN	D.O. Ribera del Duero, España
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto 2020
VARIEDAD DE UVA	Tempranillo 95% Cabernet Sauvignon 5%
TEMPERATURA DE SERVICIO	12° - 14° C aprox.
VIÑEDOS	Viñedos de 12 a 15 años procedentes de parcelas localizados en las zonas de Valladolid y Quintanilla próximas a la bodega.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Vendimia manual. Uva transportada a la bodega en "picking bins" de 300 kg. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración en frío, envejecimiento dentro de barricas de Roble Francés.
ESTILO DE VINO	Rojo intenso en un carácter amable, sofisticado y arraigado en el paisaje.
GASTRONOMÍA	Ideal para tapear con quesos o embutidos, o para acompañar comidas como pasta, arroces, legumbres y carnes asadas, como cocina fusión con un toque exótico.

 **2019:** Gold Medal - Gilbert & Gaillard

### ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR REDUCTOR
14%	3,79	4,56 g/l	1,5 g/l

### NOTA DE CATA



#### VISTA

Rubí intenso.



#### NARIZ

Combinación de fruta con aromas complejos del envejecimiento en botella, especias dulces y ligeros tostados



#### BOCA

Bien estructurado y a la vez redondo, textura sedosa y complejo con un final largo y sabroso.

# LA PODA TINTA DE TORO 2020

# LA PODA

## COLECCIÓN LA PODA

La Poda es una colección de monovarietales elaborados por Almudena Alberca MW en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.

ORIGEN	D.O. Toro
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto 2020
VARIEDAD DE UVA	100% Tinta de Toro
TEMPERATURA DE SERVICIO	12° - 14° C aprox.
VIÑEDOS	Propios, procedentes de viñedos viejos de más de 40 años.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío durante 4 días para preservar la fruta y lograr mayor extracción de color. Fermentación a temperatura controlada. Envejecimiento de 4 a 6 meses en barrica que le aporta finura preservando todo el carácter de la fruta.
ESTILO DE VINO	Expresa fielmente la tipicidad de la variedad y de un territorio fuerte y con carácter. Fruto de una madurez viva y directa que nunca defrauda, es un tinto vibrante.
GASTRONOMÍA	Es un vino tinto ideal para encuentros con amigos, chateos, aperitivos y barbacoas..

## ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR REDUCTOR
15%	3,8	4,61 g/l	1,7 g/l

## NOTA DE CATA



VISTA

Rubí intenso.



NARIZ

Combinación de fruta con aromas complejos del envejecimiento en botella, especias dulces y ligeros tostados



BOCA

Bien estructurado y a la vez redondo, textura sedosa y complejo con un final largo y sabroso.

# LA PODA

## VERDEJO

### BLANCO 2021

# LA PODA

## COLECCIÓN LA PODA

La Poda es una colección de monovarietales elaborados por Almudena Alberca MW en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.



ORIGEN	D.O. Rueda
TIPO DE VINO Y AÑADA	Blanco 2021
VARIEDAD DE UVA	100% Verdejo
TEMPERATURA DE SERVICIO	10° - 12° C aprox.
VIÑEDOS	Propios, vendimia fraccionada en distintos momentos de maduración de la fruta, con vendimias nocturnas a baja temperatura..
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Con envejecimiento sobre sus lías finas, buscando la expresión frutal más intensa y pura de la variedad..
ESTILO DE VINO	Blanco semicromático con toda la pureza de la variedad. Estructura en boca y firme acidez.
GASTRONOMÍA	Perfecto como aperitivo, es un vino muy versátil para maridar durante toda la comida.

## ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Con más de 17 años de experiencia elaborando vinos de alta calidad, Almudena Alberca MW está al frente de la Dirección Técnica de Entrecanales Domecq e Hijos. Como una de las enólogas más relevantes de la escena del vino español actual, crea cuidadosamente cada uno de sus vinos con el fin de proporcionarles el carácter honesto y toda la tipicidad de la tierra de donde provienen con una sensibilidad y know-how únicos.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR REDUCTOR
13%	3,28	5,12 g/l	1,40 g/l

## NOTA DE CATA



### VISTA

Amarillo brillante. pálido con ligeros reflejos verdes



### NARIZ

Nariz intensa, y carácter fresco y afrutado, resalta por sus notas verdes, que se mezclan con aromas cítricos, de lima, y notas minerales, como el fósforo



### BOCA

En boca es sabroso y refrescante, con un toque salino que se mezcla con aromas que recuerdan al pomelo, el hinojo, y otras hierbas aromáticas. Fácil de beber y de gran personalidad. Bien estructurado, con una firme acidez y un ligero amargor al fina.