

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

299  
NOVIEMBRE  
2024

# MIVINIO



**BODEGA  
EJEMPLAR**

*Finca Albret*

**CATA**

*Foyas dulces de  
sol y paciencia*

**VIAJES**

*La Raya, la frontera  
que se hizo puente*

**PRÁCTICA  
DE CATA**

*Tamaral Reserva 2020*



# Vinos de Pago, un concepto revitalizado

*La Denominación de Origen Protegida Vino de Pago representa la cúspide de la pirámide de calidad en los vinos españoles y destaca la profunda conexión entre el paisaje y la elaboración vinícola. Esta categoría exclusiva, que ha experimentado un resurgimiento en los últimos años, reúne vinos únicos, elaborados en pagos o viñedos singulares donde las variedades de uva están perfectamente adaptadas al terruño. Aunque en el pasado no siempre recibió la consideración merecida, hoy la D.O.P. Vino de Pago es sinónimo de prestigio y autenticidad, permitiéndonos degustar la esencia de un territorio y descubrir la riqueza y diversidad de nuestros paisajes a través de un estilo inigualable y ligado a la tierra. Estos 36 vinos son una buena muestra de esta categoría de prestigio.*

## VIÑA LIDÓN 2023

---



### **Bodega Vera de Estenas**

D.O.P. Vera de Estenas  
[www.veradeestenas.es](http://www.veradeestenas.es)  
Chardonnay

**Consumo: 10 °C | PVP: 14 €**



**Parrillada de verduras**

---

Es un fiel transmisor del paisaje que rodea a la viña. Notas de hierbas de monte, higuera y fruta de hueso (melocotón). Las especias dulces de intensidad moderada provienen de su paso por barrica. Goloso en boca, glicérico, con una acidez que recuerda a la piel de cítricos y un paso amplio.

## MARTÍNEZ BERMELL MERLOT 2022

---



### **Bodega Vera de Estenas**

D.O.P. Vera de Estenas  
[www.veradeestenas.es](http://www.veradeestenas.es)  
Merlot

**Consumo: 16 °C | PVP: 15 €**



**Empanada de carne**

---

Con buena intensidad aparecen aromas de finas hierbas, fruta negra en sazón y una parte de la crianza que nos ofrece detalles de especias dulces y tostados. Profundo, con el tiempo en copa se aprecian detalles de regaliz. En el paladar muestra la parte más mediterránea con una textura amable. Licoroso.