

# CATA & STYLE

## PLATO ÚNICO

Hotel YURBBAN: Trafalgar 30-BCN



**Imperdible:** su magnífica terraza, para tomar una aperitivo o cóctel.

**PLATO UNICO** es una propuesta única con un único precio, en la que la comida casera es su esencia. Una apuesta gastronómica de un solo plato y un postre, que cambian por temporada.

Ahora nos proponen un succulento jarrete de ternera lechal y tarta al whisky, acompañado de cuatro excelentes vinos de mesa, ya sea blanco, tinto, rosado y una agradable sangría, que el cliente puede disfrutar a su antojo.

Abierto de martes a sábado, en horario ininterrumpido de 13h. a 22.30h. [www.platunic.com](http://www.platunic.com)



## VEROL, vermutería & vinatería

Mallorca, 290 BCN



Situada en el corazón del 'Eixample' barcelonés, es un lugar ideal para disfrutar de un buen vermut sin mirar el reloj.

**VEROL** es un espacio que permite descubrir y degustar cavas, vinos y vermut de pequeños productores con viña propia, que embotellan pequeñas tiradas. Especializados en vinos catalanes, su distintivo diferencial es ofrecer vinos de variedades recuperadas, de tal manera que poseen referencias que sólo ellos venden en Barcelona. [www.verol.cat](http://www.verol.cat)



# Crowd Wine Penedès

## El primer proyecto de crowdfunding para elaborar vino del Penedès

**T**odo empezó en agosto del año pasado cuando se lanzó la campaña a través de la plataforma de 'crowdfunding' Verkami. La propuesta era simple pero ambiciosa: elaborar el vino blanco 'Crowd Wine' a partir de uno de los viñedos más viejos del Penedès.

La campaña consistía en recaudar 5.500 € en tan solo 40 días para poder pagar los costes de elaboración. Y el 'milagro internauta' hizo posible el nacimiento de esta singular bodega y en septiembre vendimiaron el viñedo Cal Escalló, donde crecen las cepas.

Se trata de un vino blanco monovarietal que busca expresar la pureza de la variedad Macabeu, una de las más olvidadas a la hora de elaborar vinos blancos en el Penedès, en la que sólo 30 bodegas aún elaboran vinos exclusivamente con esta variedad. Crianza durante tres meses, aplicando la técnica del 'battonage' para dar más consistencia y densidad en boca. **Jordi Raventós**, impulsor del proyecto, nos comenta que "el diseño serigrafiado de la botella se inspira en



los pámpanos de la vid que simbolizan la unión de los mecenas. Es una manera de agradecer a los participantes que apoyaron el proyecto con su granito de arena".

Éste es un vino ideal para tomar en esos días de relax por la tarde. Su saciante frescor y versatilidad combina con una intensa fusión de aromas de manzana, pera y piel de naranja. Se ha presentado una edición limitada de 2.700 botellas, de las cuales unas 500 fueron para los mecenas de la campaña. El resto se vende a través de internet. PVP: (96€) 72€. Caja de 6 botellas con envío gratuito.

Se puede comprar en la tienda online [www.crowdwinepenedes.com](http://www.crowdwinepenedes.com).

## LA OTRA BODEGA

CAVEA 2013  
D.O. RIBERA DEL GUADIANA  
[www.carabal.es](http://www.carabal.es)



BCN GIN  
DOQ PRIORAT  
[www.bcngin.com](http://www.bcngin.com)



MORENILLO  
TERRA ALTA  
[www.bernavi.com](http://www.bernavi.com)



## FIRA | 08 | 09 | ARRELS DEL VI ST. MARTÍ D'EMPÚRIES

LA FIRA PROFESSIONAL DE VINS DE LA DO EMPORDÀ OBERTA A TOTHOM



Ya se acerca una nueva edición de 'Arrels del Vi', la feria especializada en los vinos de la DO Empordà, abierta al público.

Los días 8 y 9 de junio celebra su XII edición en Sant Martí d'Empúries (l'Escala), con 28 bodegas empordanesas, y una bodega invitada del Rossellón. El 15 de junio la feria se traslada al jardín del Palau Robert, en Barcelona. [www.arrelsdelvi.com](http://www.arrelsdelvi.com)

## ARDBEG

## Nuevo Gift pack



El whisky de culto **Ardbeg** presenta un nuevo estuche de regalo que incluye una botella de 70cl. de **Ardbeg Ten Years**. Idolatrado en todo el mundo como el más complejo, ahumado y turbado de todos los que se elaboran en la isla. En el pack hay una miniatura de **Ardbeg Uigeadail**, nombre inspirado en el lago Uigeadail, fuente de agua de la destilería. PVP: 44€. De venta en *El Corte Inglés* y mejores cavistas.