

FICHA TECNICA VINO

CLOS TORRIBAS BLANCO

PINORD -D.O. Penedés

VARIEDADES (TIPO DE UVA):

Chardonnay, Xarel·lo

ASPECTO (VISTA DEL CLIENTE):

Limpio y brillante de color amarillo pálido con tonos verdosos y con lágrima lenta y densa.

AROMA (OLOR + GUSTO):

Fresco, con olores a frutas blancas (PERA – MANZANA), mineral y toques cítricos.

GUSTO (EN BOCA):

“SECO”, con un sabor equilibrado donde predominan toques ahumados agradables.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6°C – 8°C

MARIDAJE – ACOMPAÑAMIENTO PIBE (RECOMENDACIONES QUE PODRIAMOS HACER):

Bikini, Soviético, Reina Bitinia, Oriana, Crea tu ensalada. Kalamata -Hari, Lolita, Super Green.

COMO VENDEMOS PRODUCTO:

“Tenemos un vino joven Penedès, Xarel·lo – Parellada, seco en boca con toques a fruta madura y agradable en boca de cosecha del 2021”.

“Con la Ensalada Reina Bitinia tenemos un Blanc de Blancs fantástico, seco en boca con toques a fruta madura”.

“Déjeme que le recomiende un Penedès joven agradable en boca, con variedad de Xarel·lo y Parellada”.



EL PIBE

VAQUOS VERDEJO

VAQUOS – D.O. RUEDA

VARIEDADES (TIPO DE UVA):

Verdejo

ASPECTO (VISTA DEL CLIENTE):

Limpio y brillante de color amarillo limón con lágrima lenta y densa.

AROMA (OLOR + GUSTO):

Herbáceo, fresco, con toques a manzana verde, anisado y muy mineral.

GUSTO (EN BOCA):

Sabroso y equilibrado con repuntes ácidos y con presencia alcohólica.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10°C

MARIDAJE – ACOMPAÑAMIENTO PIBE (RECOMENDACIONES QUE PODRIAMOS HACER):

Bikini, Soviético, Aros de cebolla, Nachos Sin Carne, Reina Bitinia, Oriana, Crea tu ensalada. Kalamata -Hari, Lolita, Super Green.

COMO VENDEMOS PRODUCTO:

“Tenemos un verdejo muy fresco y sabroso”

“Te recomendamos un Vaquos Verdejo que es muy agradable en boca”

“El RUEDA que tenemos es un verdejo joven, fresco y herbáceo”



EL PIBE

CÁTAR

CÁTAR – D.O. MONTSANT

VARIEDADES (TIPO DE UVA):

Cariñena + Garnacha negra

ASPECTO (VISTA DEL CLIENTE):

Color cereza picota, con capa media.

AROMA (OLOR + GUSTO):

Toques a fruta madura, mineral y fruta fresca.

GUSTO (EN BOCA):

Sabor plano, con poca acidez, pero mantiene toques a fruta.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

13°C - 15°C.

MARIDAJE – ACOMPAÑAMIENTO PIBE (RECOMENDACIONES QUE PODRIAMOS HACER):

Croquetas, Irresistible, Layesca, Satisfaction, Oriana, Bikini trufado, hamburguesas con queso, elementos veganos.

COMO VENDEMOS PRODUCTO:

“Este vino tinto es plano con toques a fruta fresca.”

“Te recomendamos un Montsant que es muy agradable en boca”

“El Montsant es un vino Catalán”.



EL PIBE

FICHA TECNICA VINO

VAQUÓS

VAQUÓS – D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDADES (TIPO DE UVA):

Tempranillo

ASPECTO (VISTA DEL CLIENTE):

Granate intenso, con reflejos rubí con aspecto limpio y brillante..

AROMA (OLOR + GUSTO):

Aroma fruta madura, confitada, con notas especiadas y gracias a su toque de roble tostado huele a fruto seco.

GUSTO (EN BOCA):

Potente, carnosos, con taninos presentes y con un post gusto alargado.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

18°C.

MARIDAJE – ACOMPAÑAMIENTO PIBE (RECOMENDACIONES QUE PODRIAMOS HACER):

Croquetas, Irresistible, Layesca, Satisfaction, Bikini trufado, hamburguesas con queso, elementos veganos.

COMO VENDEMOS PRODUCTO:

“Este vino tinto es intenso con un toque a barrica”.

“Te recomendamos un Ribera del Duero que es muy intenso en boca”

“El Ribera del Duero que tenemos es un tempranillo con 5 meses de barrica”



EL PIBE

PINORD - CHATELDON

PENEDÉS – CABERNET SAUVIGNON

VARIEDADES (TIPO DE UVA):

Cabernet sauvignon

ASPECTO (VISTA DEL CLIENTE):

Granate con toques violetas, aspecto limpio y brillante.

AROMA (OLOR + GUSTO):

Notas de roble, con matices a mermelada con toques especiados.

GUSTO (EN BOCA):

Suave, con recuerdos a barrica, vino con mucho cuerpo y post gusto largo.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

18°C.

MARIDAJE – ACOMPAÑAMIENTO PIBE (RECOMENDACIONES QUE PODRIAMOS HACER):

Croquetas, Irresistible, Layesca, Satisfaction, Bikini trufado, hamburguesas con queso, elementos veganos, tekesos.

COMO VENDEMOS PRODUCTO:

“Este vino tinto es intenso con un toque a barrica”.

“Te recomendamos un Cavernet Sauvignon que es muy intenso en boca”

“Si buscas un vino con más calidad te recomendamos el Cabernet Sauvignon reserva del 2018”.



EL PIBE

FICHA TECNICA VINO

MIREIA

Pinord – D.O. Penedès

VARIEDADES (TIPO DE UVA):

Gewürztraminer, Muscat.

ASPECTO (VISTA DEL CLIENTE):

Brillante, de color amarillo con tonos verdosos.

AROMA (OLOR + GUSTO):

Floral, con toques a fruta exótica como el Lichi. Aromático y elegante al olfato.

GUSTO (EN BOCA):

Sabroso, meloso y con un retrogusto alargado. “Vino acaramelado”.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10°C

MARIDAJE – ACOMPAÑAMIENTO PIBE (RECOMENDACIONES QUE PODRIAMOS HACER):

Bikini, Soviético, Aros de cebolla, Nachos Sin Carne, Reina Bitinia, Oriana, Crea tu ensalada. Kalamata -Hari, Lolita, Super Green.

COMO VENDEMOS PRODUCTO:

“Tenemos un Muscat de aquí el Penedès”

“Te recomendamos un Mireia, meloso en boca con notas a fruta exótica.”

“El Muscat que tenemos tiene un aroma floral muy agradable.”



EL PIBE

MARRUGAT BRUT

Marrugat – D.O. CAVA

VARIEDADES (TIPO DE UVA):

Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

ASPECTO (VISTA DEL CLIENTE):

Brillante, con burbujas de tamaño pequeño y medianas. Con una espuma efervescente.

AROMA (OLOR + GUSTO):

Intenso, con presencia olores a fermentación.

GUSTO (EN BOCA):

Suave en boca, muy fresco y vivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6°C

MARIDAJE – ACOMPAÑAMIENTO PIBE (RECOMENDACIONES QUE PODRIAMOS HACER):

Brookie y Cookie. Puede acompañar al café.

COMO VENDEMOS PRODUCTO:

“Tenemos un cava fresco y suave.”

“Te recomendamos un Marrugat, un cava vivo en boca..”

“Querriais una copa de cava para acompañar los cafés?”.



EL PIBE