



# EL PERRO VERDE



## EL PERRO VERDE

Location

History

Vineyards

Qualities

## HARVESTING & VINIFICATION

### WINES

The El Perro Verde range

Limited Edition

Food pairings

## THE EL PERRO VERDE BRAND

## WHAT THE PRESS SAYS

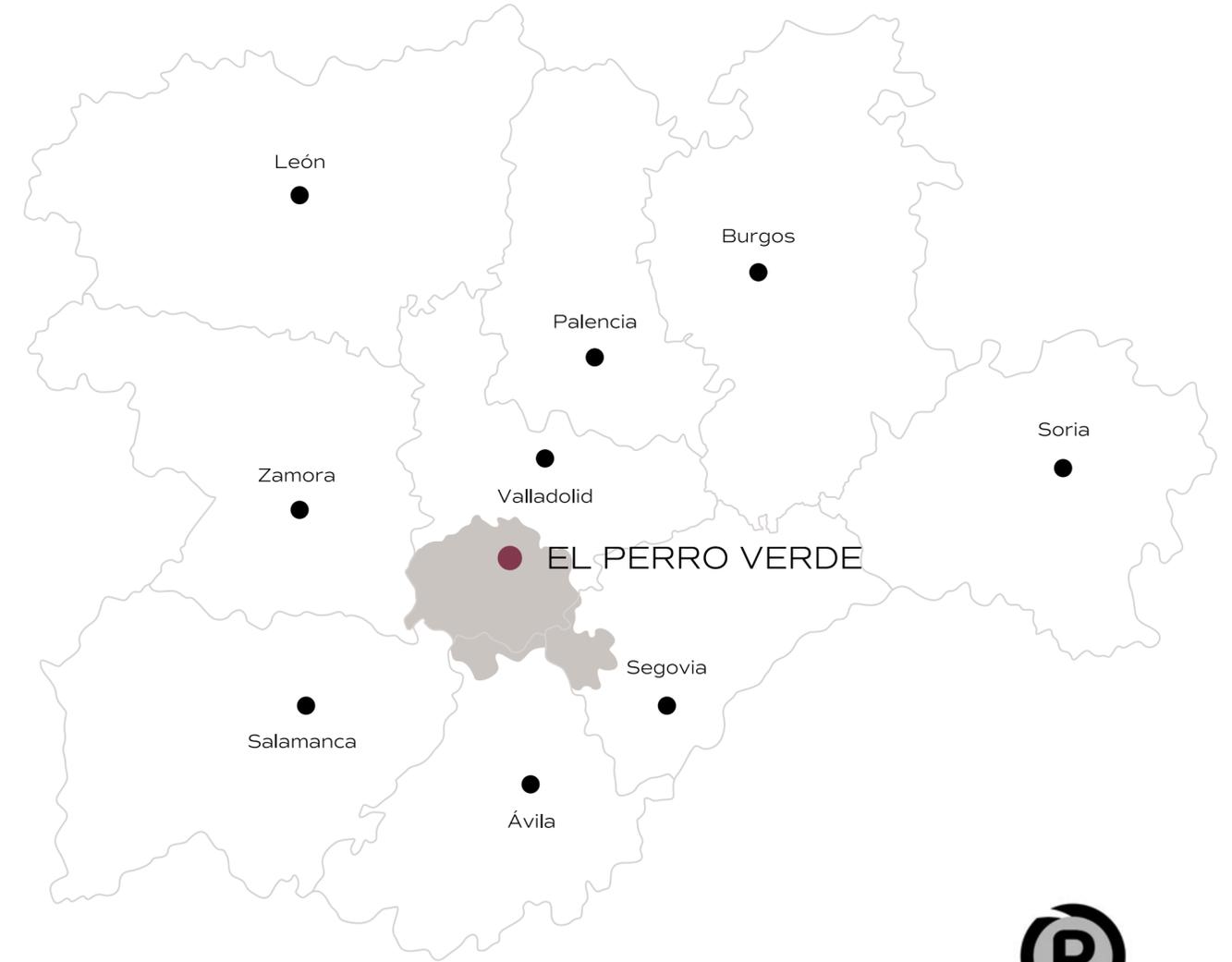
## EVENTS

## RESTAURANTS

## RATINGS



EL PERRO VERDE ——— LOCATION



After working in different wineries,  
Ángel Lorenzo Cachazo



launched his own winery in 1987.  
In 2005 they started elaborating El Perro Verde.

# Our vineyards

The grapes are sourced from a number of vineyards located near the villages of Rodilana, Bobadilla del Campo and Pozaldez.



The vines, planted at  
700 to 800m



altitude, are trellised and cane-pruned (Guyot)  
and have a density of plantation of 1,600 to  
2,500 vines per hectare.

The soils are  
loose-textured



with a fairly high proportion of  
pebbles and limestone.

The climate is

# Continental

with some Atlantic influence.

The average annual rainfall is 300 to 500mm with 2,544 average sunshine hours per year. The average maximum temperature is 24.6°C during the vine cycle, while over the ripening period, temperatures range from 11 to 27°C.

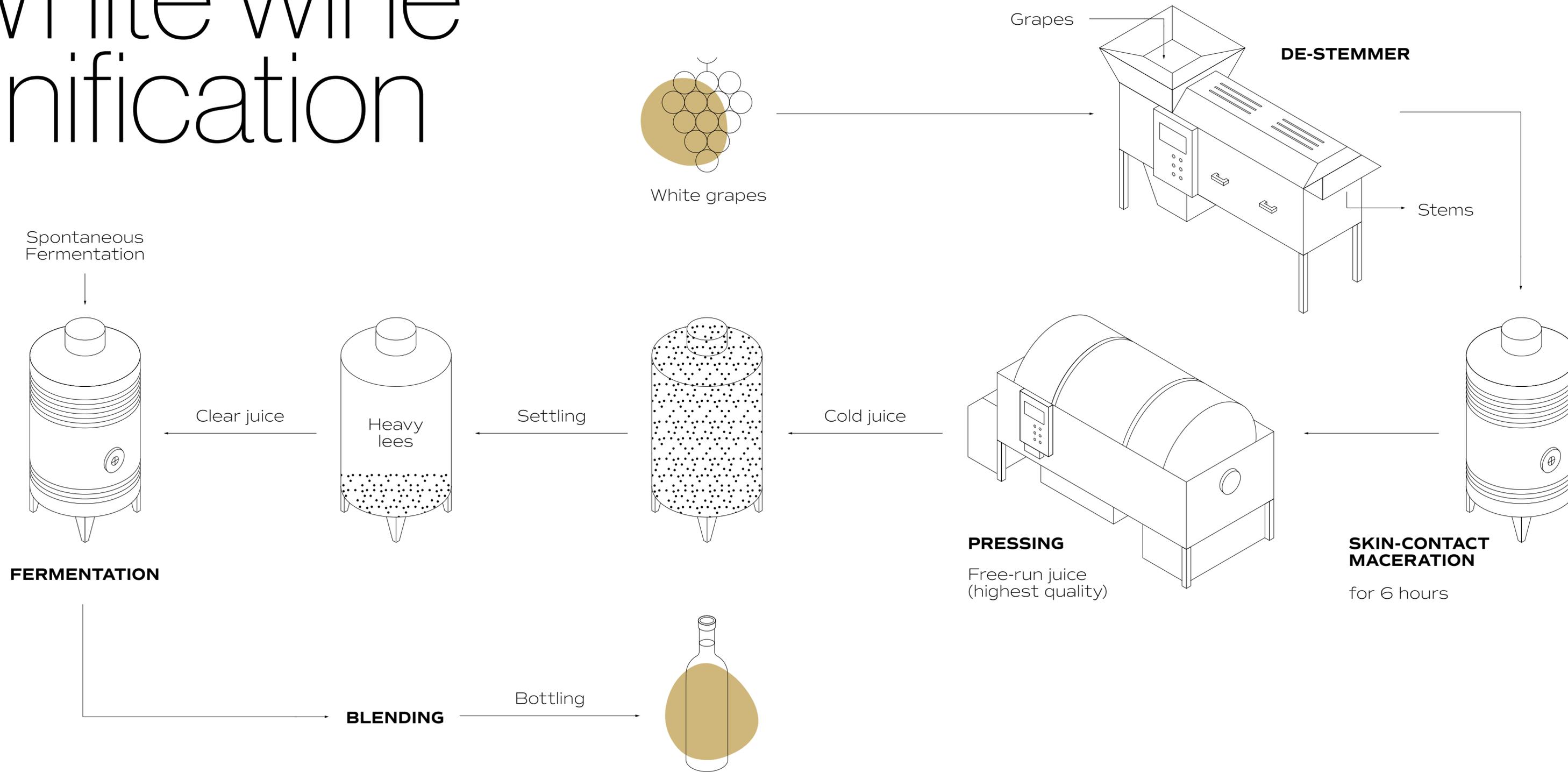


# Harvesting & Vinification

The harvest takes place in  
**September**  
and produces yields of 9,000  
to 9,500kg per hectare.



# White wine vinification



# Vinification

Once the grapes have arrived at the cellars, they are de-stemmed and crushed and undergo a short skin-contact maceration for 12 hours at 10°C. They are then gently pressed.



The must then goes into a  
**stainless  
steel tank**  
where it ferments at controlled  
low temperatures.



# Bottling





# The El Perro Verde range



EL PERRO VERDE

EL PERRO VERDE  
MAGNUM

EL PERRO VERDE  
3L

# Limited Edition



EL PERRO VERDE

# Food pairings



El Perro Verde goes wonderfully with fish, seafood, rice dishes, pasta or cheese. Serve cool at 2 to 5°C.



# The El Perro Verde Brand



# More than just a brand



The best known white wine brand in Spain.  
One of the top 3 best-sellers in its segment.  
Well positioned in both the on and off-trade.  
Figures both on Michelin-star wine lists and  
on the supermarket shelves.

An eye-catching label.

A straight Verdejo -a fashionable  
variety all over the world.

A crisp, fruity and very refreshing  
white wine.



**el perro verde**  
RUEDA

El Perro Verde is an internationally-known brand sold in over 31 countries around the world.

Barcelona



Formentera



Hong Kong



Japan



Mexico



Miami



Salento



San Francisco



Thailand



Tokio



Utah

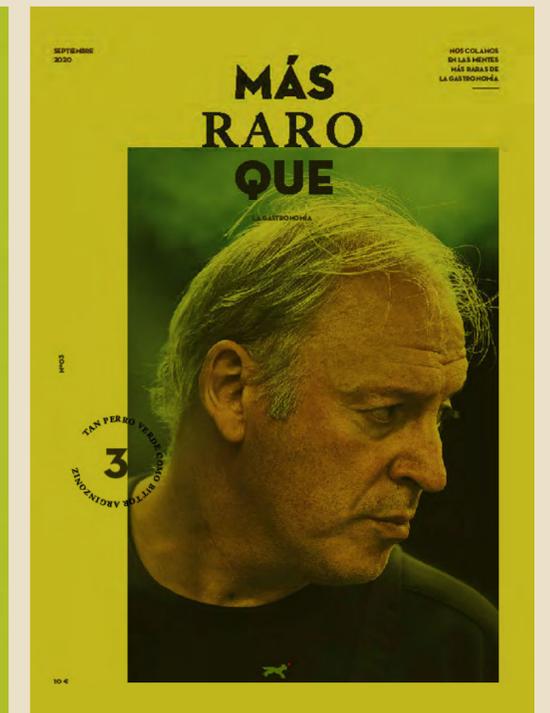


Pyrenees



In 2019, Vilaviniteca, in collaboration with the McCann advertising agency, created the “Más Raro Que” publishing project. This is today one of the top fashion news magazines.

# MÁS RARO QUE



# POS Material



TERIA VALLFLORIDA

Mejor cruasán de España

tería Vallflorida de esteve de Palautordera Oriental ha ganado el Mejor Croissant Arde de Mantequilla de 2015, que se disputó el en la Escuela de Pastelería de la Gremi de Pastis de Barcelona. Vallflorida negocio familiar dedicado a la pastelería y el chocolate su primer establecimiento en Sant Esteve de Pa-

lautordera en 1983 y en 1988 abrió el segundo en Santa María de Palautordera. Luis Costa (1987), que pertenece a la segunda generación de esta familia de pasteleros y es alumno de la Escuela de Pastelería, superó a otros 44 participantes de toda España que se presentaron con sus cruasanes artesanos. El año pasado, Oriol Balaguer fue el ganador del concurso.



VINO

Edición especial de El perro verde

Bodegas Uvas Felices. DO Rueda. Verdejo. 11,95 euros.



Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

Doce vinos para ganar adeptos

Botellas magníficas para todos los gustos, desde los paladares más exigentes hasta aquellos consumidores que empiezan a probar blancos o tintos. Y todos a un precio magnífico.

Por Carlos Delgado

La caída del consumo hasta niveles difícilmente explicables en un país de gran tradición vitivinícola, el mayor productor mundial del año 2013, obliga a las bodegas a repensar su oferta para que resulte más atractiva a los jóvenes y a los que se acercan por primera vez al vino. Lo primero es crear una imagen que transmita que no es una bebida para mayores y que para gozarla y apreciarla no hay que tener más conocimiento que el buen gusto. Así, las botellas se ven de etiquetas y nombres provocativos, insinuando lo poético, cuando no con presentaciones jocosas. Al tiempo se busca que el vino sea reconocible a primer olfato, con aromas frutales nítidos,

gusto sensual y precio ajustado. Todo sin desmerecer en la bondad enológica. Es más, blancos y tintos que expresan con audacia y desenfado sus características a la búsqueda de gente sin prejuicios. Y, lo mejor, ofrecidos en el mercado a un precio moderado y ajustado a la calidad. Estos 12 blancos y tintos pueden ser una buena forma de acercarse al fascinante mundo del vino. Valen para todos los gustos, desde el consumidor exigente hasta el que se inicia en esta bebida gozosa y saludable, pasando por los que buscan el trago agradable y divertido. Que de eso se trata

Gourmet's

MESCLUM

PRODUCTO de olivada de más brava. erto Lázaro, firma especializada en olivadas met, ha lanzado la olión Brava. Es bastante ante que se sus edientes guindilla ante y staza.

TÍTULO

edo, capital 'gastro' española en el 2016 do ostentará el título Capital Española de Gastronomía 2016, un decidió el pasado tes el galardón. La capital ellano-manchega se uso sobre Huelva, la otra dad finalista.

FIESTA

ta celebra su oría de edad restaurante Thai utación, 273) celebró 18 años con una a. La guarda a la fiesta o danza, boxeo, talleres (grafía y masajes) da entrego, por parte ministro de Comercio Gobierno tailandés Certificado Thai Select mium, que certifica la autenticidad y la fidelidad cocina tailandesa.

ANIVERSARIOS PARA BRINDAR

Eterno Boadas

La cotería celebra los 120 años del nacimiento de su fundador, Miguel Boadas, y los 82 del local

FERRAN IMEDIO BARCELONA

EL CÓCTEL

Si hicieran una tarta para celebrar todo lo que tienen que celebrar, no cabría en Boadas. Porque el local es pequeño, si, pero también porque hay muchos aniversarios que conmemorar: el 120º del fundador, Miguel Boadas Parera, el 82º de la cotería y el 44º de su actual responsable, Jerónimo Vaquero, el bartender que más años lleva tras una barra en España. Un tres en uno para brindar con alguno de los 1.260 cócteles que pueden hacer en este establecimiento de la calle de Tallers, 1, considerado Patrimonio Artístico y Cultural de Barcelona desde enero pasado.

Una serie limitada de 1.040 petacas Para celebrar tanto cumpleaños Boadas ha creado un cóctel que se servirá en una petaca conmemorativa. Lleva una mezcla con un ron de 30 años elaborado para el 75º aniversario de Botran. Se han hecho 1.040 petacas. A partir del 1 de enero y durante dos años, se servirán 10 por semana en una banera de cristal con hielo llamada piscina, como la barra donde triófonos Boadas artes de crear su cotería.

membros de la burguesía, a la prensa y a estrellas de todo origen y condición, hasta el punto que cuando cumplió 50 años creó una obra (el primero será el pintor surrealista Pedro Cañada), el estudio de diseño de vajillas para alta cocina Luemas&Vega hará un vaso inspirado en ella y en Boadas elaborarán un cóctel a partir de ambas piezas. De la obra se hará una serie de 50 copias y el vaso será una creación única de la que podrá beber quien pida ese cóctel artístico.

Boadas, primero, y su hija María Dolores y su yerno José Luis Maruenda, Tío Pepe), después, supieron atraer a la gente de a pie, a los

Picasso, Antonio Machín (aún guardan una marcas suyas). Ernest Hemingway, Greta Garbo (conservan una botella firmada por la actriz), Manuel Vázquez Montalbán, Kevin Costner, Joan Manuel Serrat... Su trayectoria es sólida porque mantiene el prestigio que logró desde el primer día, cuando Boadas adaptó a los cócteles con negroni, dry martini... a técnicas de escanciado para cócteles cremosos (piña colada, white russian...) o vino en la viña plateada. Al romper el hielo, se oxigena y sabe más suave, aunque está más cargado de alcohol.

LOS MEJORES 'BARTENDERS' DEL MUNDO Para celebrar tanto cumpleaños, Boadas reunirá el lunes a los 20 mejores bartenders del mundo: Simone Caporale, Alex Kratena y Balazs Molnar (Artesian, en Londres, considerado el mejor bar del mundo), Eric Lorinz (Savoy Hotel, también en la capital británica), Marc Álvarez (cocteler de Albert Adria), el propio Albert Adria, el australiano Stuart Hudson, Jared Brown (historador, creador del museo del cóctel de Nueva York) y el maestro destilador de la ginebra Sipsmith, Diego Cabrera (ha hacerse un nombre con La Cabrera, de Madrid, ahora es asesor de la mixología).

Adrià, Adal Márquez, jefe de los bartenders de Boadas, les presentará el proyecto Liquid Poetry, en que un artista creará una obra (el primero será el pintor surrealista Pedro Cañada), el estudio de diseño de vajillas para alta cocina Luemas&Vega hará un vaso inspirado en ella y en Boadas elaborarán un cóctel a partir de ambas piezas. De la obra se hará una serie de 50 copias y el vaso será una creación única de la que podrá beber quien pida ese cóctel artístico.



El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.



EL PERRO VERDE 2013 BARCELONA www.uvasfelices.es DO: Rueda. Tipo: blanco joven, 13%. Cepas: verdejo. Precio: 8,25 euros. Puntuación: 9,4/10.

Aromas muy expresivos y frescos. En boca, cítricos, notas florales y un toque de especias. Muy agradable y ligero.

What the press says el Periódico PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor



EL VINO

El Perro Verde 2014 Edición limitada Bodega

Hace 10 años nació este vino de Rueda, muy bien elaborado, que se distingue cada vez con mayor claridad de otros de la misma zona que parecen competir en precio bajo y falta de aroma. «Más raro que un perro verde», dijo de él su elaborador, Javier Lorenzo, cuando cató este blanco elaborado exclusivamente con la variedad Verdejo vendimiado en distintas parcelas, El Sotillo, Rodilana y Bobadilla del Campo, a 750

Un blanco muy serio, vestido con una etiqueta sorprendente no cristalino que, en su décimo aniversario, se muestra lleno de matices, con un refrescante final. Las notas cítricas no esconden una sutil fragancia floral. Todo ello está ilustrado por el divertido, alegre, Perro Verde que el



Micaela de la Maza

Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo'... Siempre he estado proyectando en Internet este viaje a París, mi primer viaje a la vida adulta y la de sus amigos. Su acompañante habitual, Colegi, es el fotógrafo indiscutible del perfil. Facebook SiPerroVerde.com

EL MUNDO

COCINA HÚMEDA FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INFUSIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS

Arroz hervido, se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo.

El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

EL PERRO VERDE 2014 Edición limitada Bodega



Micaela de la Maza

Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo'... Siempre he estado proyectando en Internet este viaje a París, mi primer viaje a la vida adulta y la de sus amigos. Su acompañante habitual, Colegi, es el fotógrafo indiscutible del perfil. Facebook SiPerroVerde.com

EL MUNDO

COCINA HÚMEDA FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INFUSIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS

Arroz hervido, se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo.

El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

EL PERRO VERDE 2014 Edición limitada Bodega



Micaela de la Maza

Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo'... Siempre he estado proyectando en Internet este viaje a París, mi primer viaje a la vida adulta y la de sus amigos. Su acompañante habitual, Colegi, es el fotógrafo indiscutible del perfil. Facebook SiPerroVerde.com

EL MUNDO

COCINA HÚMEDA FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INFUSIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS

Arroz hervido, se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo.

El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

EL PERRO VERDE 2014 Edición limitada Bodega



Micaela de la Maza

Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo'... Siempre he estado proyectando en Internet este viaje a París, mi primer viaje a la vida adulta y la de sus amigos. Su acompañante habitual, Colegi, es el fotógrafo indiscutible del perfil. Facebook SiPerroVerde.com

EL MUNDO

COCINA HÚMEDA FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INFUSIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS

Arroz hervido, se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo. El arroz hervido se divide en dos partes: la de arriba y la de abajo.

El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

EL PERRO VERDE 2014 Edición limitada Bodega





# Events



# Restaurants

Michelin \*\*

*Momenta*

RESTAURANT  
**LES COLS**  
FINA PUIGDEVAL NOGAREDA  
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVAL

a | t | r | i | o

**coque**

PACO PÉREZ  
**MIRAMAR**  
LLANÇÀ, 1939

# Michelin \*

MARC  
**FOSH**

CORRAL  
DE LA  
MORERIA



TATAU

hisop

**El** BOHIO

*La Aiguarela*

MOLINO  
d'Alcuneza

HOFMANN



**MM** L'ANTIC MOLÍ  
Restaurant



Rincón de Diego  
RESTAURANT

*Audrey's*  
restaurant

**DELI RANTO**

*Caelis*  
ROMAIN FORNELL

C A L L I Z O

*Raíces*  
Carlos Malfonado



EL MESÓN — SALA — EL RESTAURANTE

JUBANY

# Ratings

# EL PERRO VERDE



Vintage 2019	-	<b>91</b>
Vintage 2018	-	<b>90</b>
Vintage 2017	-	<b>91</b>
Vintage 2016	<b>90</b>	<b>90</b>
Vintage 2015	-	<b>89</b>