



EL PERRO VERDE



EL PERRO VERDE

Localización

Historia

Características

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

LOS VINOS

El Perro Verde

Edición Limitada

Maridajes

LA MARCA

PRENSA

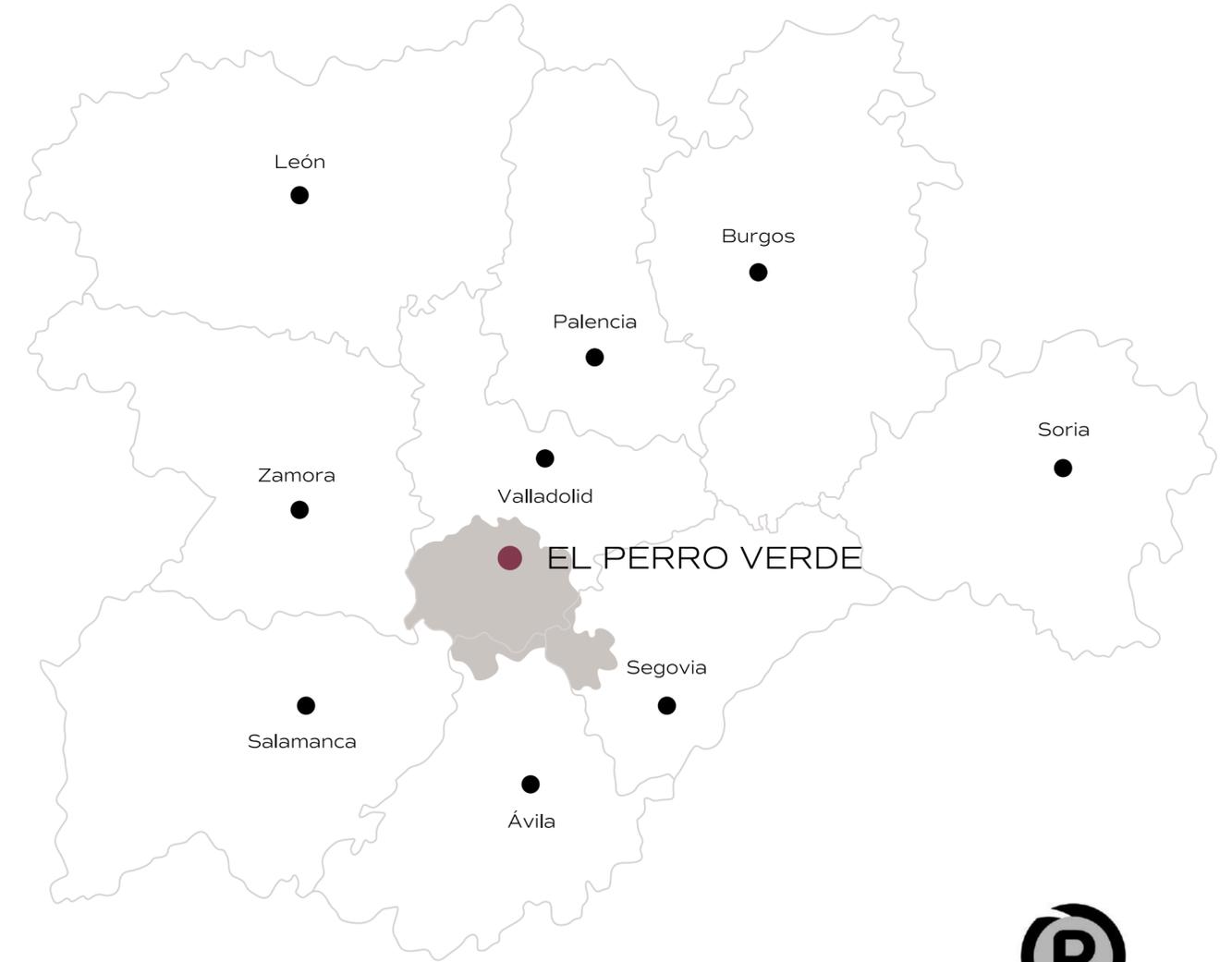
EVENTOS

RESTAURANTES

PUNTUACIONES



EL PERRO VERDE LOCALIZACIÓN



Después de trabajar en varias bodegas

Ángel Lorenzo Cachazo



fundó su propia bodega en 1987.
En 2005 empezó a elaborar El Perro Verde.

Nuestros viñedos.

Las uvas proceden de varios viñedos situados cerca de los pueblos de Rodilana, Bobadilla del Campo y Pozaldez.



Las viñas están plantadas a una altitud entre
los 700 y los 800m



de altitud, en espaldera y con poda Guyot y una densidad de plantación de 1.600 a 2.500 cepas por hectárea.

Los suelos tienen una textura poco compacta



con una proporción bastante alta
de guijarros y piedra caliza.

El clima es

continental

con influencia Atlántica.

La precipitación media anual es de 300 a 500 mm con un promedio de 2.544 horas de sol al año. La temperatura máxima promedio es de 24,6 °C durante el ciclo vegetativo, mientras que durante el período de maduración las temperaturas oscilan entre los 11 y los 27 °C.

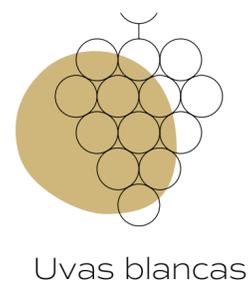


Vendimia y Vinificación

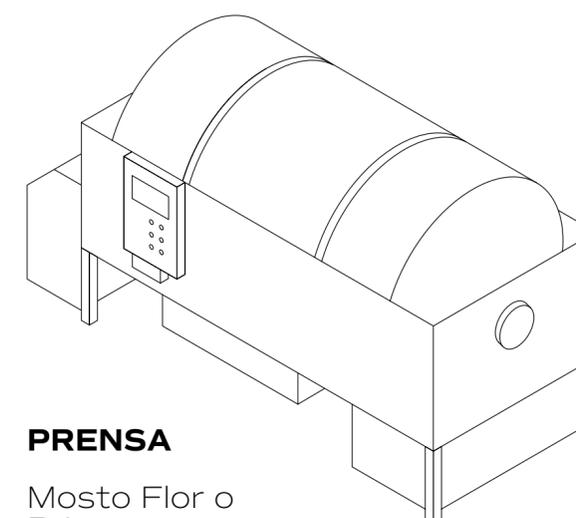
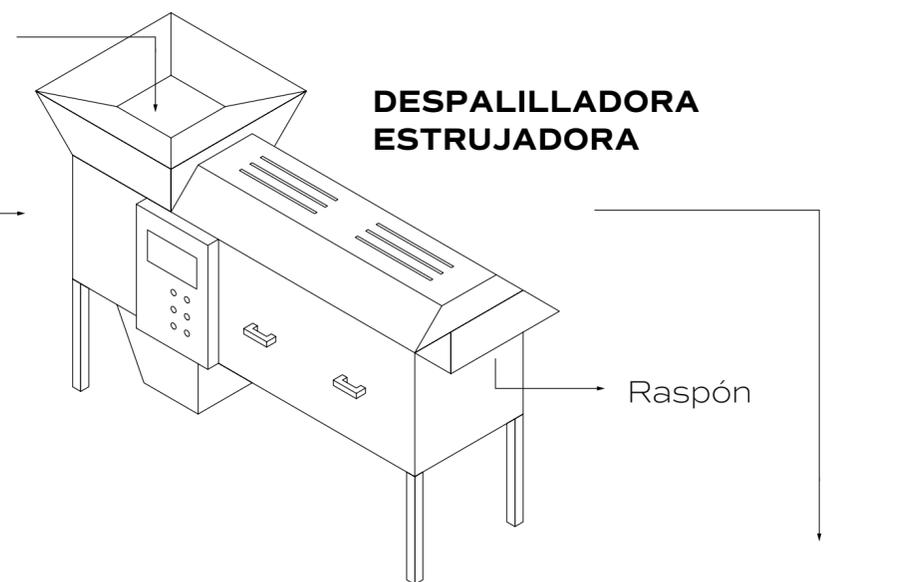
La vendimia tiene lugar en
septiembre
y produce rendimientos de
9.000 a 9.500 kg por
hectárea.



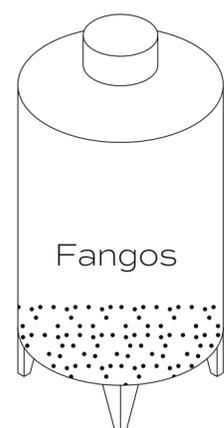
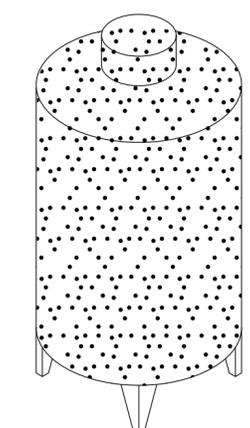
Elaboración del vino



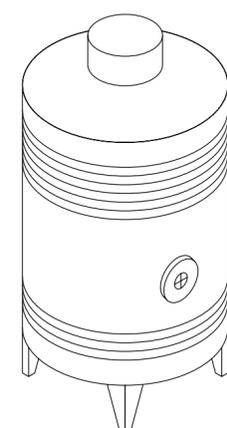
Uvas



MACERACIÓN EN CONTACTO CON LAS PIELES
durante 6 horas



Fermentación espontánea



Mosto limpio

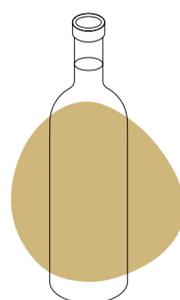
Mosto limpio

Desfangado

Mosto enfriado

ENSAMBLAJE

Embotellado



Vinificación

Una vez la uva ha llegado a la bodega, se despalilla, se estruja y se somete a una corta maceración en contacto con las pieles durante 12 horas a 10 °C. Después se prensa suavemente.



El mosto fermenta en
depósitos
de acero
inoxidable
a baja temperatura
controlada.

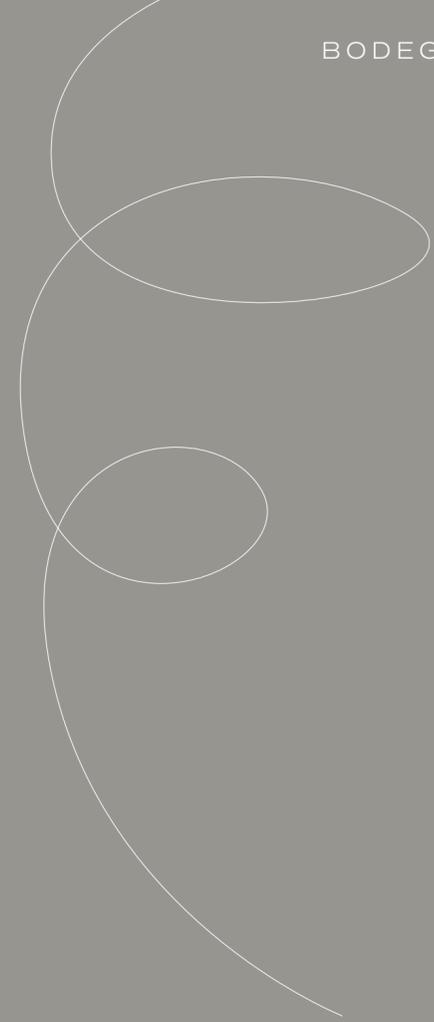


Embotellado





Los Vinos



Gama El Perro Verde



EL PERRO VERDE

EL PERRO VERDE
MAGNUM

EL PERRO VERDE
3L

Edición Limitada



EL PERRO VERDE

Maridajes



El Perro Verde es perfecto para acompañar pescados, mariscos, arroces, pastas o quesos. Servir bien frío entre 6 y 8 °C.



La Marca El Perro Verde



Mucho más que una marca



La marca de vino blanco más conocida de España. Uno de los 3 más vendidos de su segmento. Bien posicionado tanto en hostelería como en retail, desde las cartas de vinos de restaurantes con estrellas Michelin a las estanterías de los supermercados.

Con una etiqueta atrevida.

100% verdejo, una variedad de moda en todo el mundo. Una explosión de fruta, con una textura sedosa y una frescura vibrante.



el perro verde
RUEDA

El Perro Verde es una reconocida marca internacional con presencia en 31 países.

Barcelona



Formentera



Hong Kong



Japón



Mexico



Miami



Salento



San Francisco



Tailandia



Tokio



Utah



Pirineos



En 2019, Vila Viniteca en colaboración con la agencia de publicidad McCann crearon el proyecto editorial

“Más Raro Que”

Actualmente es una reconocida revista de tendencias.

MÁS RARO QUE



Material



TERIA VALLFLORIDA

Mejor cruasán de España

tería Vallflorida de esteve de Palautordera Oriental ha ganado el Mejor Croissant Arde de Mantequilla de 2015...

lautordera en 1983 y en 1988 abrió el segundo en Santa María de Palautordera...



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...

Doce vinos para ganar adeptos

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

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...

gusto sensual y precio ajustado. Todo sin desmerecer en la bondad enológica. Es más, blancos y tintos que expresan con audacia y defendido 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.



NO SIN MI PERRO

1. Soy lectora compulsiva y el libro electrónico Kindle me facilita acceder a títulos que antes me costaba encontrar, y además puedo leer sin luz...

MADRID CON PERRO

1. Los días en el madrileño del establecimiento del granjero catalán David Reartes. Apuesta por el producto de proximidad, un híbrido entre el movimiento slow food...

ANIVERSARIOS PARA BRINDAR

Eterno Boadas

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

FERRAN MEDIO BARCELONA

Si hicieran una tarta para celebrar todo lo que tienen que celebrar, no habría en Boadas. Porque el local es pequeño, sí, pero también porque hay muchos aniversarios que conmemorar: el 120º del fundador, Miguel Boadas Perera, 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...

EL CÓCTEL

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 Botrán. Se han hecho 1.040 petacas. A partir del 1 de enero y durante dos años, se servirán 10 por semana en una bañera de cristal con hielo llamada piscina, como la barra donde trufó Boadas antes de crear su cotería.

Picasso, Antonio Machín (aún guardan unas marcas suyas), Ernest Hemingway, Greta Garbo (conservan una botella firmada por la actriz), Manuel Vázquez Montalbán, Kevin Costner, Joan Manuel Serrat...

Los mejores bartenders del mundo Para celebrar tanto cumpleaños, Boadas reunirá el lunes a los 20 mejores bartenders del mundo: Simone Caporale, Alex Kratzeny y Balazs Molnar (Artesian, en Londres, considerado el mejor bar del mundo), Erico Lorinz (Savoy Hotel, también en la capital británica), Marc Álvarez (coctelero de Albert Adrià), el propio Albert Adrià, el australiano Stuart Hudson, Jared Brown (Historador, creador del museo del cóctel de Nueva York) y maestro destilador de la gimbrera Sipsmith, Diego Cabrera (en sus últimos años, sin un duro, vendía sus dibujos para pagarse las copas), Joan Miró (su última carta, en la que se disculpaba por no poder asistir a una fiesta de María Dolores Boadas, cuela de la pared del bar), Salvador Dalí, Federico García Lorca, Pablo



Miguel Boadas, escanciando, y su equipo, el día que abrió el local (1933).



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



EL PERRO VERDE 2013 DO: Rueda. Tipo: blanco joven, 13%. Copas: verdejo. Precio: 8,75 euros. Puntuación: 9,1/10.

Aroma muy expresivo y fresco, a fruta carmese madura, plenos matices cítricos, notas florales y un fondo de hierba cortada. Paladar amplio, graso, ligeramente amargo y largo, con elegante final amargoso.

106

Prensa

el Periódico de Catalunya PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor



Miquel Sen

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 cristallino 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 dis-

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INSUFIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS



EL PERIÓDICO

VINOS

NUESTRA CATÁ DEL MES/FEBRERO 2016

EN LA REDACCIÓN DE «METROPOLIS» BEBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ÉSTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

EL PERRO VERDE ESPECIAL DEL BOTAÑO 2014

EL PERRO VERDE ESPECIAL DEL BOTAÑO 2014. Para febrero recomendamos el Perro Verde Especial del Botaño 2014. Este vino es una mezcla de verdejo de la zona de Rueda, elaborado con uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda, elaborado con uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda...

EL MARI DE LOS CIGARRILLOS SOBRIE LÍNEA 2014

EL MARI DE LOS CIGARRILLOS SOBRIE LÍNEA 2014. Para febrero recomendamos el Mari de los Cigarrillos Sobrie Línea 2014. Este vino es una mezcla de uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda, elaborado con uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda...

COGNE PALACIO ORAZA 2012

COGNE PALACIO ORAZA 2012. Las uvas de esta botella fueron de la variedad de uva de la variedad Verdejo de la zona de Rueda, elaborado con uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda...

CLUNIA SYRAH 2012

CLUNIA SYRAH 2012. Las uvas de esta botella fueron de la variedad de uva de la variedad Verdejo de la zona de Rueda, elaborado con uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda...

107

EL PERIÓDICO

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INSUFIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS

EL PERRO VERDE ESPECIAL DEL BOTAÑO 2014

EL MARI DE LOS CIGARRILLOS SOBRIE LÍNEA 2014

COGNE PALACIO ORAZA 2012

CLUNIA SYRAH 2012

108

EL PERIÓDICO

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INSUFIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS

EL PERRO VERDE ESPECIAL DEL BOTAÑO 2014

EL MARI DE LOS CIGARRILLOS SOBRIE LÍNEA 2014

COGNE PALACIO ORAZA 2012

CLUNIA SYRAH 2012

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA



Cuñillo de cerdo negro a baja temperatura.

David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del «slow food» ibicenco. Los platos son platos de autor, elaborados con productos locales, elaborados con productos locales, elaborados con productos locales...

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

Este vino es una mezcla de uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda, elaborado con uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda...

LA RAZÓN

LA RAZÓN. Miercoles, 13 de mayo de 2015. PARA NO PERDERSE. Dónde: Pineda, 1. Playa de San Juan, 12. Tel: 971 33 04 15. Precio: 12,00 euros. Web: www.la-razon.com

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

Este vino es una mezcla de uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda, elaborado con uvas de la variedad Verdejo de la zona de Rueda...

Así, con estas letras la semana grande de Sevilla base de alegría, cala mundialmente famosa, más que el Real y sus cantera volcada con sus llegan mucho más allá

MÍRALA CARA A CARA...

Sevilla



109

EL PERIÓDICO

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

FONDOS, LIQUADOS, JUGOS, ZUMOS, INSUFIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS

EL PERRO VERDE ESPECIAL DEL BOTAÑO 2014

EL MARI DE LOS CIGARRILLOS SOBRIE LÍNEA 2014

COGNE PALACIO ORAZA 2012

CLUNIA SYRAH 2012

PASTELERÍA VALLFLORIDA
El mejor cruasán de España

La pastelería Vallflorida de Sant Esteve de Palautordera (Valles Oriental) ha ganado el concurso Mejor Croissant Artesano de Mantecquilla de España 2015, que se disputó el martes en la Escuela de Pastelería del Gremi de Pastisseria de Barcelona. Vallflorida es un negocio familiar dedicado a la pastelería y el chocolate. Abrió su primer establecimiento en Sant Esteve de Pa-



GREMI DE PASTISSERS DE BARCELONA

lautordera en 1983 y en 1988 abrió el segundo en Santa 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.

Gourmet's

MESCLUM

EL PRODUCTO
Una olivada de los más bravos. Roberto Lázaro, firma especializada en olivadas gourmet's, ha lanzado la versión Brava. Es bastante picante porque entre sus ingredientes hay guindilla picante y mostaza.

EL TÍTULO
Toledo ostentará el título de Capital Española de la Gastronomía 2016, según decidió el pasado martes el jurado que otorga este galardón. La capital castellano-manchega se impuso sobre Huelva, la otra ciudad finalista.

LA FIESTA
Thai celebra su mayoría de edad. El restaurante Thai (Diputación, 27) celebró el jueves 18 años con una cena. La guinda a la fiesta (hubo danza, boxeo, talleres de caligrafía y masajes) fue la entrega, por parte del ministerio de Comercio del Gobierno tailandés del certificado Thai Select Premium, que certifica la autenticidad y la fidelidad a la cocina tailandesa.

ANIVERSARIOS PARA BRINDAR

Eterno Boadas

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

FERRAN MEDIO

BARCELONA

Si hicieran una tarta para celebrar todo lo que tienen que celebrar, no cabría en Boadas. Porque el local es pequeño, sí, pero también porque hay muchos aniversarios que conmemorar: el 120º del fundador, Miguel Boadas Parera, el 82º de la coctelería 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 260 cócteles que pueden hacer en este establecimiento de la calle de Tallers, 1. Considerado Patrimonio Artístico y Cultural de Barcelona desde enero pasado.

EL CÓCTEL

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 bañera de cristal con hielo llamada piscina, como la barra donde triunfó Boadas antes de crear su coctelería.

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 los cócteles cortos (negroni, dry martini...) a una técnica de escandido para cócteles cremosos (pina colada, white russian...) que vio en la viña plateada. Al romper el líquido, 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 Mohar (Artesian, en Londres, considerado el mejor bar del mundo), Eric Lorinz (Savoy Hotel, también en la capital británica), Marc Álvarez (coctelero de Albert Adrià), el propio Albert Adrià, el australiano Stuart Hudson, Jared Brown (historador, creador del mítico del cóctel de Nueva York y maestro destilador de la ginebra SipSmith), Diego Cabrera (tras hacerse un nombre con Le Cabrera, de Madrid, ahora es asesor de la mixología). Allí, Adán Márquez, jefe de los bartenders de Boadas, les presentará el proyecto Liquid Poetry, en el que un artista creará una obra (el primero será el pintor surrealista Pedro Cerdas), el estudio de diseño de vajillas para alta cocina Luesmas y 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.

Miguel Boadas, escanciando, y su equipo, el día que abrió el local (1933).



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

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 2014, 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, llamativos o poéticos, cuando no con presentaciones jocosas. Al tiempo se busca que el vino sea reconocible a primer oído, con aromas frutales fríos, gusto sensual y precio ajustado. Todo sin desmerecer en la bondad enológica. Es más, blancos y tintos que expresan con audacia y desafío sus características en la búsqueda de gusto 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. Vienen 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.



EL PERRO VERDE 2013
www.uvasfelices.com
DO Rueda
100% Verdejo
Cepas variegadas
Precio: 8,95 euros
Puntaje: 94/100

Aroma muy expresivo y fresco, a fruta carnosas maduras, pino de matices cítricos, notas florales y rim fondo de hierba cortada. Paladar amplio, grasoso, ligeramente ácido y largo, con elegancia final amagosa.

del PERIÓDICO



NO SIN MI PERRO

1. "Siempre he gestinado proyectos de Internet, pero este era especial para mí, con información para hacer más fácil la vida perruna y la de sus amos". Su acompañante habitual, Colego, es el protagonista indiscutible del perfil de Facebook SPPerro. Tiene 6.500 amigos. —AMELIA ALAS

Micaela de la Maza

"Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo"

Y así ha sido con www.spperro.com, la web que creó esta periodista y fotógrafa nacida en Morón de la Frontera, Sevilla, en 1969.

Desde la ventana tiene una vista estupenda y le da el sop" 11. "Acabo de publicar este libro, una selección de propuestas para hacer vida perruna". 12. "Me muevo en bici y Colego va siempre corriendo a mi lado. Al principio le llevaba atado

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS
COCINA HÚMEDA

Actualmente, en los restaurantes de cocina húmeda se sirven platos que se cocinan a fuego bajo y se sirven con un toque de humedad. Esto se debe a que los platos se cocinan a fuego bajo y se sirven con un toque de humedad. Esto se debe a que los platos se cocinan a fuego bajo y se sirven con un toque de humedad.

MI NUESTRA CATA DEL MES/FEBRERO 2016

EN LA REDACCIÓN DE 'EL PERIÓDICO' SE RECOMIENDAN Y PROBARÁN REGULARMENTE LOS VINOS SEÑALADOS. ÉSTOS SON LAS BOTTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

WINE LIST with wine names, prices, and descriptions. Includes 'El Perro Verde' and other wine selections.

A mesa puesta

Por Tatiana FERRANDE

PARA NO PERDERSE

David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del 'slow food' ibicenco

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA

Una persona de extracción italiana. Los platos son platos ibicencos, ibicencos y muy ibicencos. El espacio de referencia del 'slow food' ibicenco. David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del 'slow food' ibicenco.

LOS HELADOS, MEJOR DE HIELO Y FRUTAS

Los helados, mejor de hielo y frutas. Los helados, mejor de hielo y frutas. Los helados, mejor de hielo y frutas.



EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

El Perro Verde, cien por cien personalidad. El Perro Verde, cien por cien personalidad. El Perro Verde, cien por cien personalidad.

UN VINO SABOROSO Y BASTANTE REGULADO

Un vino sabroso y bastante regulado. Un vino sabroso y bastante regulado. Un vino sabroso y bastante regulado.

Tiempo de FERIA en Sevilla



Así, con estas ferias celebra cada año la semana grande de Sevilla, su Feria de Abril, que es un tiempo de fiesta, color y alegría. Así, con estas ferias celebra cada año la semana grande de Sevilla, su Feria de Abril, que es un tiempo de fiesta, color y alegría.



Eventos



Restaurantes

Michelin **

Momenta

RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEVALL NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVALL

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 Malferrando



EL MESÓN — SALA — EL RESTAURANTE

JUBANY

Puntuaciones

EL PERRO VERDE

Robert Parker
WINE ADVOCATEGUÍAPEÑÍN

Añada 2019	-	91
Añada 2018	-	90
Añada 2017	-	91
Añada 2016	90	90
Añada 2015	-	89