



# 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

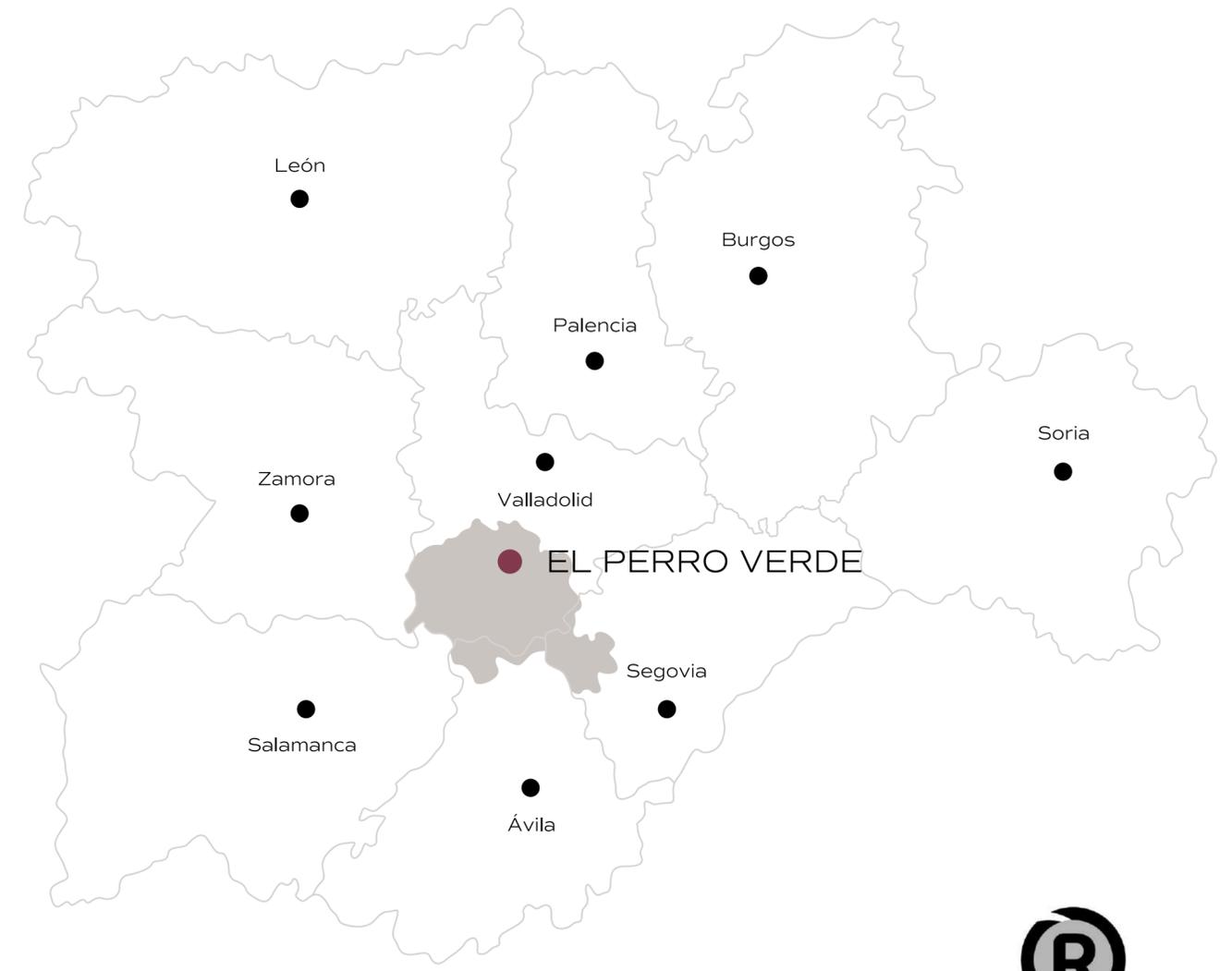
### WHAT THE PRESS SAYS

### EVENTS

### RESTAURANTS



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.

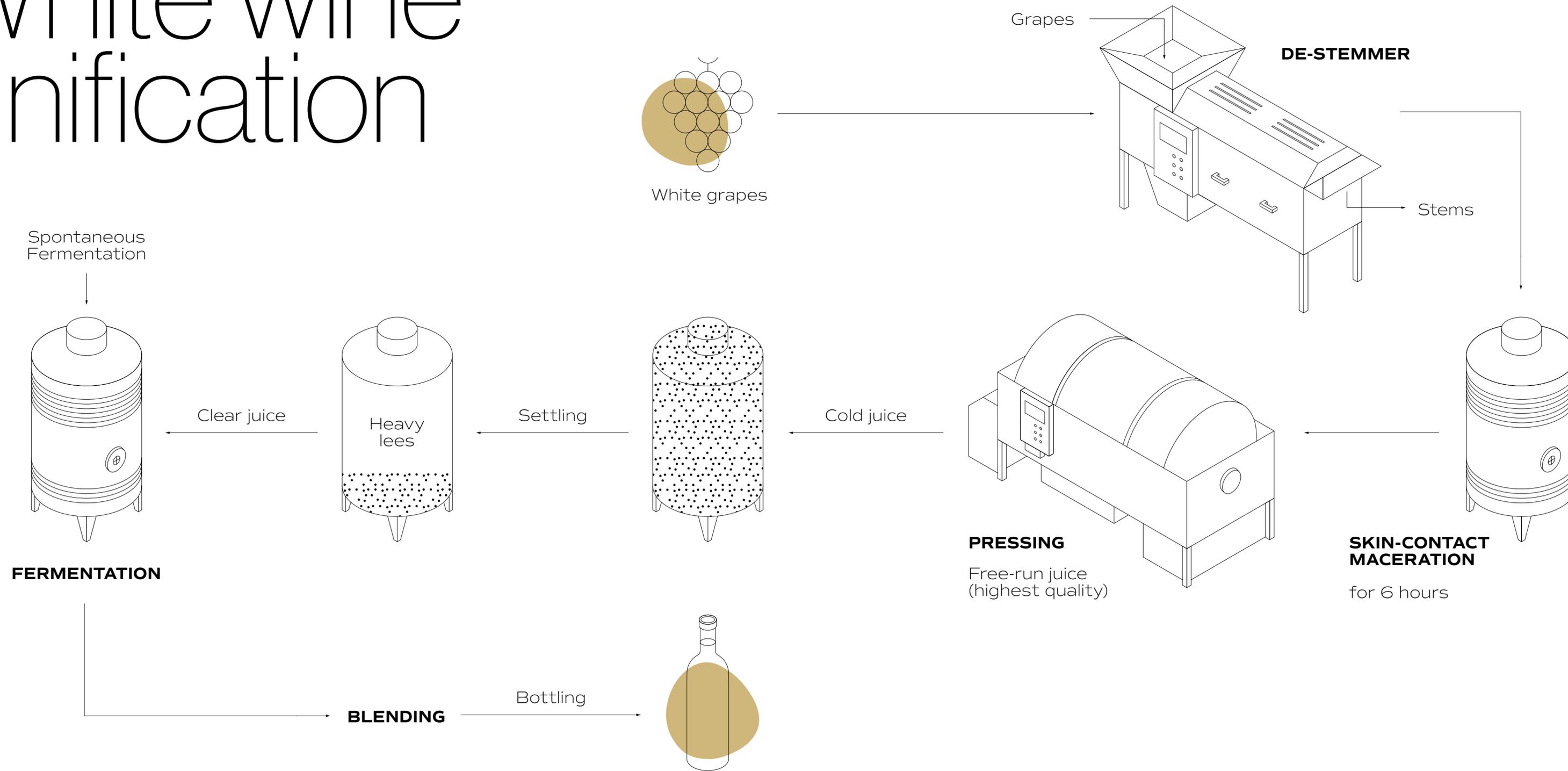


# Harvesting & Vinification

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

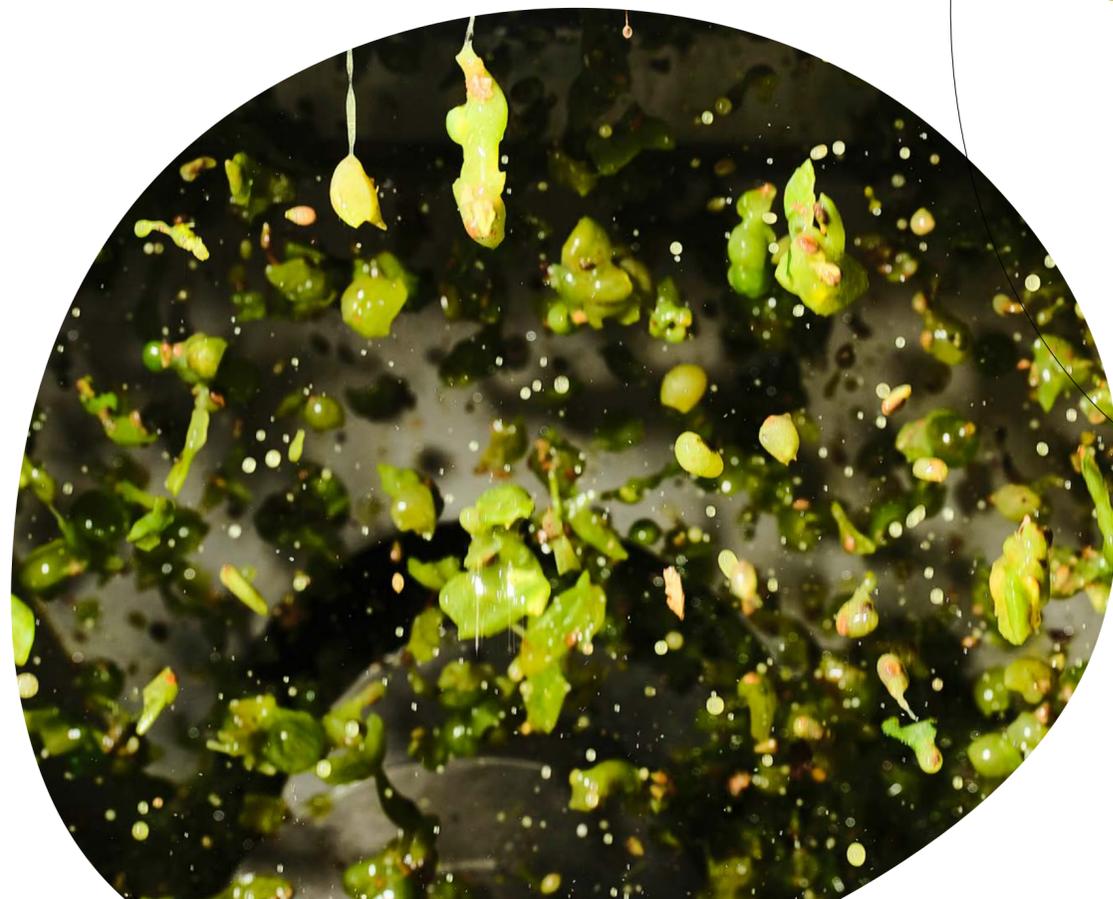


# White wine vinification



# 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 en la Escuela de Pastelería de la Academia de Pastelería y Pastry de Barcelona. Vallflorida negocio familiar dedica 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 Balagué 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 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 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, insinuantes o poéticos, cuando no con presentaciones juecosas. Al tiempo se busca que el vino sea reconocible a primer olfato, con aromas frutales nítidos,

gusto sensual y precio ajustado. Todo sin demeritar 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. 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



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". 2. "La exposición Chaos, de José Koudelka, me impactó. Me encantaron sus fotos". 3, 4 y 5. "Soy fanática del vino y estos me encantaron por su calidad y por sus etiquetas, todas relacionadas con los perros". 6. "Me paso media vida al ordenador. La otra media, buscando y visitando lugares para incluirlos en la página web". 7. "Me gustan los pendientes llamativos, especialmente estos que me regaló". 8. "Una de mis fotografías". 9. "Mi cámara, con la que voy a todas partes. La he tenido que comprar dos veces porque la primera me la robaron". 10. "Estaba en el salón favorito de Colega. Desde la ventana tiene una vista estupenda y le da el sol". 11. "Acabo de publicar este artículo de los pagones, añade fotos, apaga desventajas a esta labor cotidiana y da vida al campo, ya que también recopila"



ANIVERSARIOS PARA BRINDAR

Eterno Boadas

La cotería celebra los 120 años del 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 Prera, 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.

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 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... Su trayectoria es sólida porque mantiene el prestigio que logró desde el primer día, cuando Boadas adaptó a los cócteles con negroni, dry martini... una técnica de escanciado para cócteles cremosos (piña colada, white russian...) a un vino en la viña plateada. Al romper el hielo, se oxigena y sabe más suave, aunque está más cargado de alcohol.

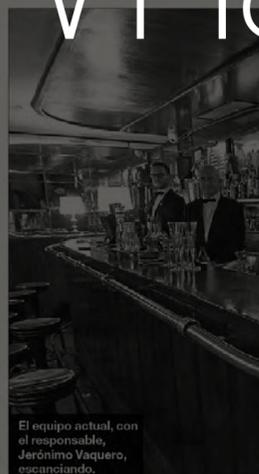


Miguel Boadas, escanciando y su equipo, el que abrió el local en 1933.



EL PERRO VERDE 2013 www.uvasfelices.es D.O. Rueda. Tipo: blanco joven, 13%. Cepas: verdejo. Precio: 8,75 euros. Puntuación: 9,1/10.

Aromas muy expresivos y frescos, frutos cítricos, notas florales y cítricas. En boca, notas cítricas, frescas y amplias. Acidez moderada y ligera. Final amargo y largo.



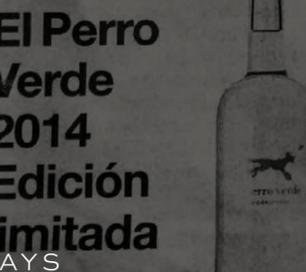
El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

el Periódico PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor



EL VINO



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 dignifica el vino.

Micaela de la Maza

"Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo". Micaela de la Maza es una periodista y escritora que ha trabajado en el mundo del cine y la televisión. Su último libro es 'El perro verde'.

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

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



Los platos modernos son aquellos que juegan con los sabores y las texturas. Se trata de platos que buscan ser innovadores y que se adaptan a los gustos de los consumidores.

VINOS

NUESTRA CATÁ DEL MES/FEBRERO 2016

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

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

El Perro Verde es un vino que representa la esencia de la zona de Rueda. Su sabor es fresco y equilibrado, con notas cítricas y florales.

VINOS DE ETIQUETA

Los vinos de etiqueta son aquellos que tienen una etiqueta que indica el nombre del vino y el productor. Son vinos que se venden en grandes cantidades.

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

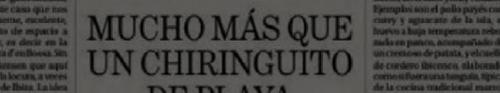
Los platos modernos son aquellos que juegan con los sabores y las texturas. Se trata de platos que buscan ser innovadores y que se adaptan a los gustos de los consumidores.

VINOS

NUESTRA CATÁ DEL MES/FEBRERO 2016

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

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA



David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del «slow food» ibicenco. El espacio ofrece una experiencia gastronómica única y relajada.

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

El Perro Verde es un vino que representa la esencia de la zona de Rueda. Su sabor es fresco y equilibrado, con notas cítricas y florales.

VINOS DE ETIQUETA

Los vinos de etiqueta son aquellos que tienen una etiqueta que indica el nombre del vino y el productor. Son vinos que se venden en grandes cantidades.

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

Los platos modernos son aquellos que juegan con los sabores y las texturas. Se trata de platos que buscan ser innovadores y que se adaptan a los gustos de los consumidores.

VINOS

NUESTRA CATÁ DEL MES/FEBRERO 2016

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

FIESTA

La fiesta de la ciudad se celebra cada año en un espacio único y con mucha animación. Es un momento de celebración y de disfrute.



EL PERRO VERDE

WHAT THE PRESS SAYS

Sevilla

Sevilla es una ciudad llena de historia y cultura. Su arquitectura es impresionante y su ambiente es único.



Sevilla

**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 PASTISSERIA DE BARCELONA

lautordera en 1983 y en 1988 abrió el segundo en Santa Maria de Palautordera. Lluís Costa (1987), que pertenece a la segunda generación de esta familia de pasteleros y es exalumno 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, D.O. 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 venían 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 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 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**  
D.O. Rueda.  
Verdejo.  
Precio: 8,95 euros.  
Puntuación: 9,1/10.

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



**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 SPero. 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.sperro.com](http://www.sperro.com), la web que creó esta periodista y fotógrafa nacida en Morón de la Frontera, Sevilla, en 1969.

"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 SPero. Tiene 6.500 amigos. —**AMELIA ALAS**

**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**

**EL CÓCTEL**

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 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.

La church, como la conocen los profesionales del cóctel de todo el mundo, ha sido, por su larga, carismática y sólida trayectoria, canchero de bartenders que han creado o dirigen locales emblemáticos de la ciudad como Milano, Caribbean Club, Negroni, Cooler... Es un mito. Una leyenda que no corrió ni cuando caían bombas durante la guerra civil. Cumple 82 años en Barcelona con 20 años con lo que aprendió en la Viña plateada (el bar de sus primos que se convirtió luego en el mítico La Florida). Aquel joven inteligente y con mala leche según cuenta el propietario, se convirtió en un local de la plaza de Catalunya y arrasó en el Bar Canaletas, primero en el guiso que estaba en las Ramblas y luego en la barra circular del interior, llamada La piscina. Por eso decidió montar su propio negocio. Boadas, primero, y su hija María Dolores y su hermano José Luis Maruenda, Tío Pepe, después, supieron atraer a la gente de a pie, a los miembros de la burguesía, a la prensa y a estrellas de todo origen y condición, hasta el punto que cuando cumplió 50 años cerraron las Ramblas y sirvieron cócteles gratis. Allí bebieron Xavier Cuquet (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, cuñiga 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 Periódic**  
de Catalunya  
PARA GENTE COMPROMETIDA

**Cocina contra el calor**



**EL VINO**

**El Perro Verde 2014 Edición limitada**  
Bodega D.O. Rueda 11,95 €

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 metros de altitud. El clima continental, el suelo pedregoso, rico en caliza y la influencia atlántica perfilan un vi-

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 dibujó Miguelanxo Prado. El tapón de cristal con el can volador será objeto de colección.

**EL MUNDO**

**COMER**

**TENDENCIAS**  
**COCINA HÚMEDA**

Actualmente, en los restaurantes de cocina húmeda se busca un equilibrio entre lo dulce y lo salado, lo ácido y lo amargo, lo cremoso y lo ligero, lo jugoso y lo seco, lo suave y lo fuerte, lo fresco y lo caliente, lo dulce y lo salado, lo ácido y lo amargo, lo cremoso y lo ligero, lo jugoso y lo seco, lo suave y lo fuerte, lo fresco y lo caliente.

**VINOS**

**EN LA REDACCIÓN DE 'MUNDO' SE RECOMIENDAN Y PROBARON REGULARMENTE LOS VINOS SIGUIENTES. ÉSTOS SON LOS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS**

Spain in Verano 63 GASTRONOMÍA  
Gastronómia por David Merello  
LOS HELADOS, MEJOR DE HIELO Y FRUTAS  
David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del slow food ibicenco  
MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA  
El Perro Verde, cien por cien personalidad  
Tiempos de Feria en Sevilla  
MÍRALA CARA A CARA... Sevilla  
Así, con estas ferias empieza cada año la semana grande de Sevilla, su Feria de Abril, que es un baile de alegría, color y sabor a hecho mundialmente famosa. Pero la Feria es mucho más que el Real y sus casetas, es una ciudad entera volada con su tradición y cuyos ecos llegan mucho más allá de nuestras fronteras.



# Events



# Restaurants

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