



EL PERRO VERDE



EL PERRO VERDE

Localització

Història

Característiques

VEREMA I VINIFICACIÓ

ELS VINS

El Perro Verde

Edició Limitada

Maridatges

LA MARCA

PREMSA

ESDEVENIMENTS

RESTAURANTS



Després de treballar a diferents cellers

Ángel Lorenzo Cachazo



va fundar el seu propi celler l'any 1987.
El 2005 va començar a elaborar El Perro Verde.

Les nostres vinyes

Els raïms provenen de diferents vinyes situades al voltant dels pobles de Rodilana, Bobadilla del Campo i Pozaldez.



Les vinyes estan plantades entre
els 700 i els 800m



d'altitud, en espatllera i amb poda Guyot i
una densitat de plantació de 1.600 a 2.500
ceps per hectàrea.

La textura del sòl és poc compacte



amb una proporció bastant alta
de còdols i pedra calcària.

El clima és

continental

amb influència Atlàntica.

La precipitació mitjana anual és de 300 a 500 mm amb un promig de 2.544 hores de sol a l'any. La temperatura màxima promig és de 24,6 °C durant el cicle vegetatiu, mentre que durant el període de maduració les temperatures oscil·len entre els 11 i els 27 °C.



Verema i Vinificació

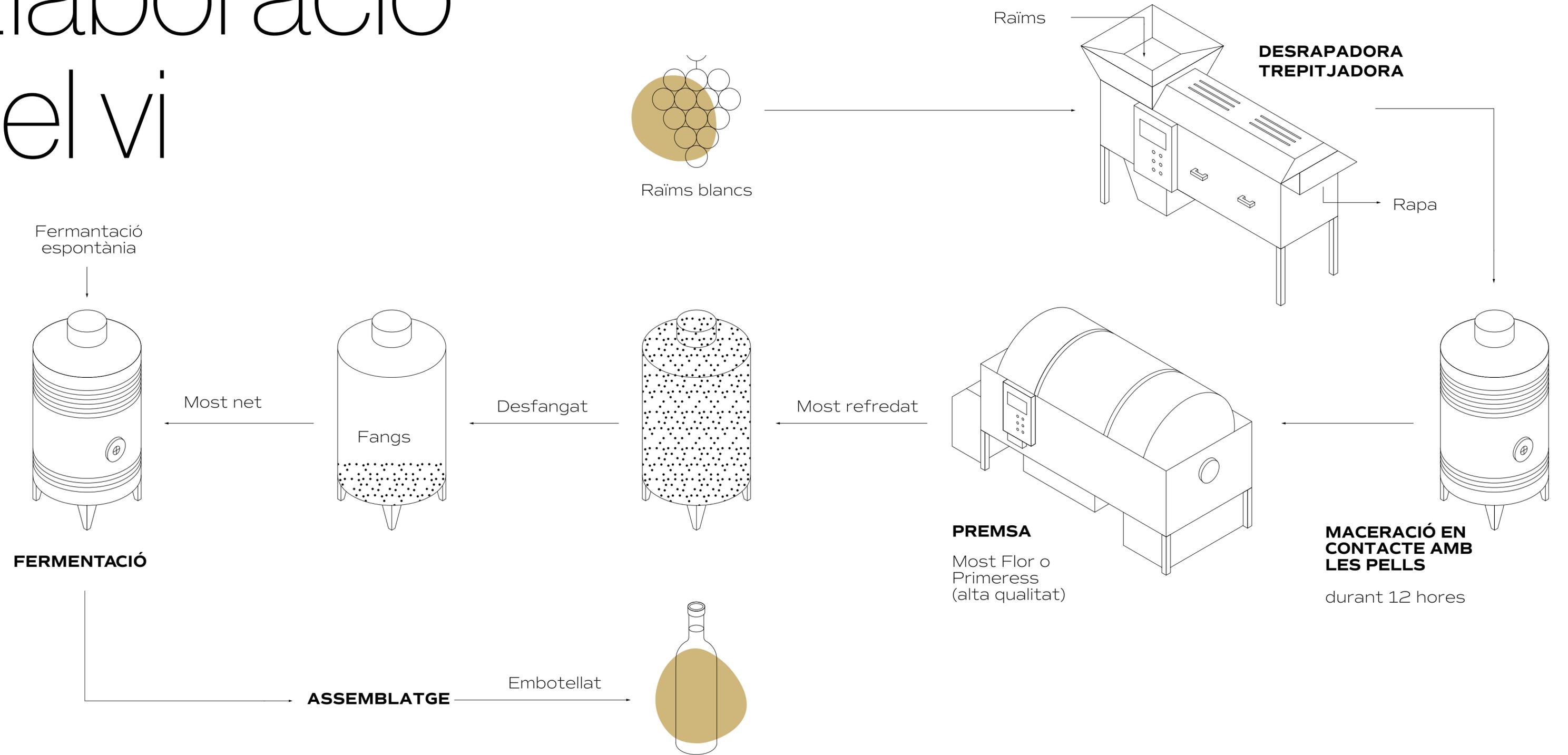
La verema té lloc el mes de

setembre

i produeix rendiments de
9.000 a 9.500 kg per
hectàrea.

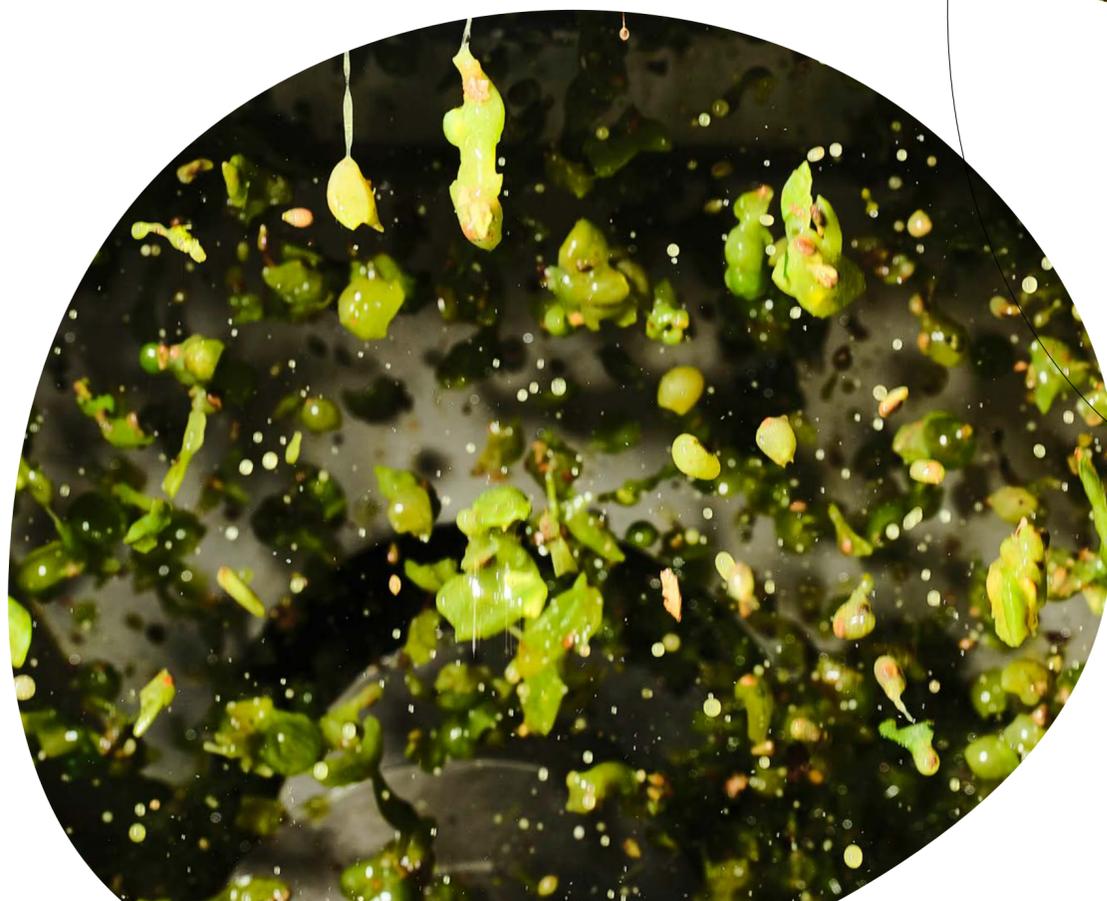


Elaboració del vi



Vinificació

Quan el raïm arriba al celler, es desrapa, es trepitja i es sotmet a una maceració curta en contacte amb les pells durant 12 hores a 10 °C. Després es premsa suaument.



El most fermenta en
dipòsits
d'acer
inoxidable
a baixa temperatura
controlada.

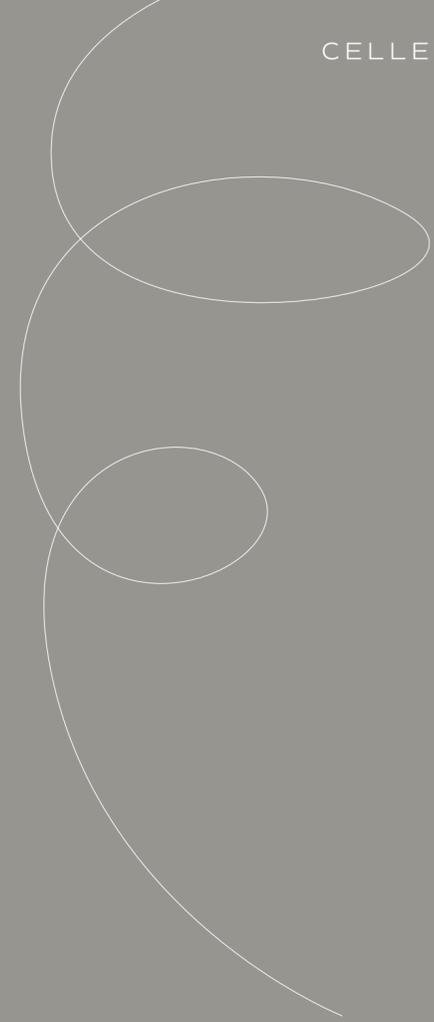


Embotellat





Els Vins



Gamma El Perro Verde



EL PERRO VERDE

EL PERRO VERDE
MAGNUM

EL PERRO VERDE
3L

Edició Limitada



EL PERRO VERDE

Maridatges



El Perro Verde és perfecte per
acompanyar peixos, mariscs,
arrossos, pasta o formatges.
Servir ben fred entre 6 i 8 °C.



La Marca El Perro Verde

UVAS FELICES

CELLERS



EL PERRO VERDE

LA MARCA

Molt més que una marca



La marca de vi blanc més coneguda d' Espanya. Un dels 3 vins més venuts del seu segment. Ben posicionat tant en hostaleria com en retail, desde les cartes de vins de restaurants amb estrelles Michelin a las estanteries dels supermercats.

Amb una etiqueta atrevida.
100% verdejo, una varietat de moda a tot el món. Una explosió de fruita, amb una textura sedosa i una frescor vibrant.



el perro verde
RUEDA

El Perro Verde és una reconeguda marca internacional amb presència a 31 països.

Barcelona



Formentera



Hong Kong



Japó



Mexico



Miami



Salento



San Francisco



Tailàndia



Tokio



Utah



Pirineus

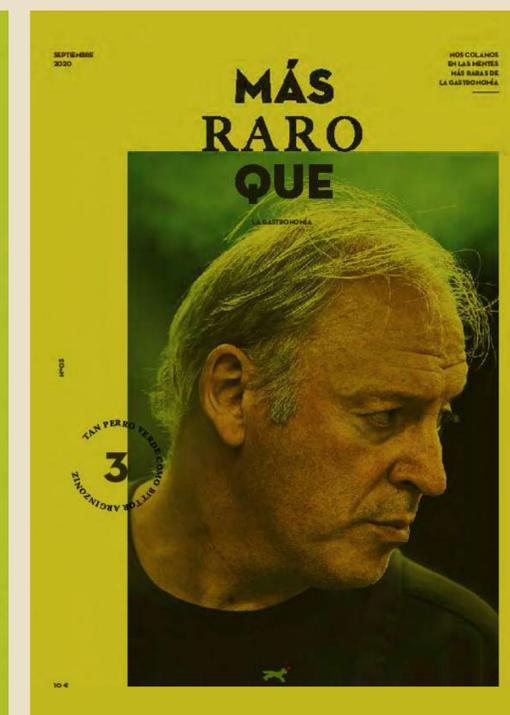
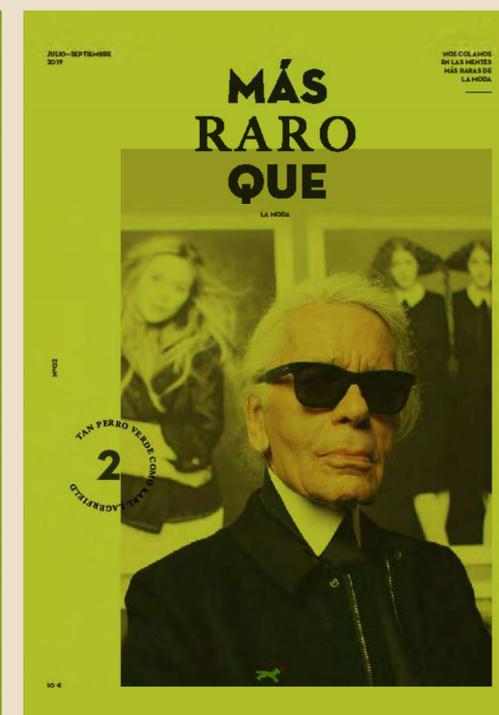


L'any 2019, Vila Viniteca en col·laboració amb l'agència de publicitat McCann van crear el projecte editorial

“Más Raro Que”

Actualment és una reconeguda revista de tendències.

MÁS RARO QUE



Material



PASTERERÍA 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 Palautordera 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 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, 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 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 magnifico.

Por Carlos Delgado

La **cada 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 a la brújula de gusto sin prejuicios. Y, lo mejor, ofrecidos en el mercado a un precio moderado y ajustado a la calidad.

EL PERRO VERDE 2013
D.O. Rueda.
Cepas verdejo.
Precio: 8,95 euros.
Puntaje: 92/100.

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

Micaela de la Maza

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

Y así ha sido con **www.spereno.com**, la web que crea esta peridica y fotografía nacida en Morón de la Frontera, Sevilla, en 1969. "Siempre he gestionado 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, Colegi, 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 y porque entre sus ingredientes hay guindilla picante y mostaza.

EL TÍTULO
Toledo, capital 'gastro' española en el 2016
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 taiqués 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, considerada 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, canchera 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 cerró ni cuando caían bombas durante la guerra civil. Cumple 82 años el día que aprendió en la Viña plateada (el bar de artesanos que se convirtió luego en el mítico La Florida). Aquel joven inteligente -y con mala leche según cuenta el propietario- trajo a un local 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 yerno José Luis Marrienda, 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 Cuatrecasas en sus últimos años, sin un duro, vendida su dicha la piscina. Por eso decidió montar su propio negocio.

el Periódico

PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor

EL PERIÓDICO

El Perro Verde 2014 Edición limitada

Bodega D.O. Rueda 11,95 €

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 vino 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

COSECHAS 2016

MI NUESTRA CATA DEL MES/ FEBRERO 2016

EN LA REDACCIÓN DE 'MI NUESTRA CATA DEL MES/ FEBRERO 2016' ESTÁN SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

LA MESA DE LA CATA

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA

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

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

LOS HELADOS, MEJOR DE HIELO Y FRUTAS

LA MESA DE LA CATA

Tiempo de FERIA

MÍRALA CARA A CARA... Sevilla

Así, con estas ferias españolas cada año la semana grande de Sevilla, su Feria de Abril, que es un baile de alegría, color y sabor ha hecho mundialmente famosa. Pero la Feria es mucho más que el Real y sus castas, es una ciudad entera volada con su tradición y cuyos ecos llegan mucho más allá de nuestras fronteras.



Esdeveniments



Restaurants

Michelin **

Moments

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