

Hoteles Restaurantes Cafeterías Colectividades

Horeco

Número 254
11 de noviembre de noviembre '08

- Especial lencería hostelera
- Últimas tendencias en vestuario profesional
- Congreso Horeca de Asoc

Mantelerías textiles antimanchas, mantelerías plásticas, revestimientos multifuos, protectores de mesa, cojines adhesivos, antifedizante para alfombras, vinilos decorativos, etc...

Los mejores complementos para las mejores instalaciones

GRUPO Alkor Venilia

Tel.: 936 355 050
venilia@venilia.es www.venilia.es

novedades

"Arvum" 2005

Este vino tinto de guarda viste un seductor color rojo picota muy cubierto y vivo, que deja entrever toda su fuerza y poderío, mientras que en nariz sobresalen elegantes aromas a frutas del bosque y vainilla. En boca deja patente su gran volumen de fruta y paladar goloso, con taninos refinados y un perfecto equilibrio entre fruta y madera, con fondo de moras y cacao. Está elaborado con diversas variedades fundamentalmente Tempranillo y Garnacha, procedentes de un mismo pago con viñas de más de un siglo de edad.



perfecto equilibrio entre fruta y madera, con fondo de moras y cacao. Está elaborado con diversas variedades fundamentalmente Tempranillo y Garnacha, procedentes de un mismo pago con viñas de más de un siglo de edad.

BODEGAS ESCUDERO, S.A.
Tel. 941 398 008
Fax: 941 398 070
www.bodegasescudero.com

Ref. 170 en el BSL

"Caecus" Reserva 2004

La bodega Pago de Larrea presenta su primer reserva de Rioja bajo la marca "Caecus", elaborado exclusivamente con uvas Tempranillo y con una crianza de 20 meses en barrica nueva de roble francés. Se trata de un vino de color intenso con matices propios del Tempranillo, de gran intensidad aromática, con recuerdos confitados y balsámicos. Amplio y potente en boca, destaca la presencia de un tanino equilibrado que le augura una larga vida. Resulta perfecto para acompañar todo tipo de pasta, carne roja y guisos de carne, caza, quesos y foie.



PAGO DE LARREA
Cantón de la Concepción, 6
01340 Elciego (Álava)
Tel. 945 606 063
www.pagodelarrea.com

Ref. 171 en el BSL

Espumosos "Rimat"

La nueva gama de espumosos "Rimat" (Brut Nature, Gran Brut y Chardonnay Brut) destaca por la máxima expresión varietal de las variedades Chardonnay y Pinot Noir. Son vinos complejos, aromáticos, de textura cremosa y acidez cítrica limpia y gratamente prolongada. Estas dos variedades aportan un alto contenido en compuestos nitrogenados que favorecen la formación de una corona elegante y la complejidad y amplitud aromática. La Chardonnay aporta potencia aromática a frutas tropicales y una destacada acidez, mientras la Pinot Noir dota a estos espumosos de una sutil textura, delicadeza y amplitud gustativa.



CODORNIU, S.A.
Tel. 935 051 551
www.grupocodorniu.com

Ref. 172 en el BSL