



OTROS
DOCUMENTOS

2023



Cata de vinos blancos y espumosos de España en Noruega

Oslo

5 de junio de 2023

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Oslo

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



OTROS
DOCUMENTOS

8 de junio de 2023
Oslo

Este estudio ha sido realizado por
Clara Fernández Gallardo

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Oslo

<http://noruega.oficinascomerciales.es/>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-23-011-6



Índice

1. Presentación	4
2. Perfil del mercado de vino blanco en Noruega	5
3. Convocatoria de empresas y selección de vinos	6
3.1. Cuota de participación y servicios comprendidos	6
4. Cuaderno de cata y material promocional	9
5. Captación de participantes noruegos	10
6. Desarrollo de la cata	11
7. Seguimiento y valoración	12
8. Anexos	13
8.1. Fichas técnicas de los vinos de la cata	13
8.2. Fotografías del evento	16





1. Presentación

El 5 de junio de 2023, la Oficina Económica y Comercial de España en Oslo, en colaboración con el Departamento de Alimentos de ICEX, organizó una cata de vino blanco y espumoso en Oslo.

ICEX convocó a bodegas españolas para participar en la actividad. La presidenta de la Asociación noruega de sumilleres, la Sra. Liora Levi, dirigió la cata, presentando diez vinos españoles, cinco con importador y otros cinco sin importador en Noruega.

El evento se celebró en el restaurante BON LÍO, situado en Sofienberggata 15; y que ostenta la certificación *Restaurants from Spain*, la cual certifica y reconoce a aquellos restaurantes españoles en el extranjero que se encuentran volcados en la calidad de la cocina española. Respecto a la duración del evento, este fue de 15:30 a 17:00.

Los objetivos de este evento fueron los siguientes:

- Incrementar el nivel de conocimiento y potenciar la imagen de los vinos españoles de esta categoría, con la finalidad de generar interés y demanda entre los prescriptores de vino y profesionales del sector HORECA.
- Presentar vinos blancos y espumosos de bodegas que no se encuentran aún representadas en Noruega, suscitando el interés entre potenciales importadores noruegos asistentes al evento.



2. Perfil del mercado del vino blanco en Noruega

Como ocurre en Suecia, Finlandia e Islandia, Noruega cuenta con un monopolio estatal encargado de gestionar la venta minorista de bebidas alcohólicas con una graduación superior al 4,7 %: Vinmonopolet.

El vino español dispone actualmente de 2.498 referencias, suponiendo el 7,10 % del total de referencias existentes en el mercado noruego.

España es el tercer país exportador de vino a Noruega, siendo superado solamente por Francia e Italia. En lo que respecta al vino blanco, en 2022 se vendieron un total de 516.533 miles de litros de este tipo de vino, lo que supuso un descenso del 7 % con respecto al año anterior.

En la categoría de vino blanco, España se encuentra bastante alejada de las altas cifras de venta que tienen Francia, Alemania e Italia. Estos países cuentan con 3.266, 1.659 y 1.181 referencias respectivamente, mientras que España únicamente dispone de 600 referencias.

Por último, en la categoría de vino espumoso de origen español, en 2022 se vendieron 1,4 millones de litros, lo que supuso un descenso del 15 % respecto al año anterior.

3. Convocatoria de empresas y selección de vinos

El 23 de marzo de 2023, ICEX hizo pública en su portal la Convocatoria para las empresas españolas del sector, cuyo plazo de inscripción finalizó el 21 de abril de 2023. Además, de la fecha límite de inscripción, la convocatoria establecía los siguientes requisitos de participación:

- Ser empresa española con productos y marcas españolas.
- Tener capacidad exportadora y madurez comercial, disponiendo de material promocional (catalogo, folletos, etc.) así como presencia en Internet (página web).

Mientras que los criterios de selección fueron los siguientes:

- Adaptabilidad del producto al mercado.
- Que tuviesen experiencia internacional verificable. Además, en caso de ser Autorizante de Aduanas, esto se valoraba con un punto adicional.
- Que fuesen empresas productoras de productos de origen español.
- Que no hubiesen participado en otras catas en el mercado en los últimos 5 años.
- Que sus productos tuviesen elementos diferenciadores e innovadores.

Finalmente, en caso de que hubiese habido empate, la selección fue por orden de inscripción.

3.1. Cuota de participación y servicios comprendidos

La cuota de participación fue de 150 € + 10 % IVA por producto e incluía los siguientes servicios prestados tanto por parte de ICEX como de la Oficina Económica y Comercial de España en Oslo:

- Organización de la actividad y contratación de los espacios y servicios necesarios para la celebración de esta.
- Selección e invitación de los profesionales que participaron en la cata.
- Diseño y elaboración del material gráfico: invitaciones, carteles, etc.
- Elaboración de un cuaderno de cata con la información más relevante de las fichas de cata de cada producto.
- Presentación *online* de los expositores españoles en la plataforma “Foods & Wines from Spain”.
- Campaña de promoción a través de la página web y los perfiles en redes sociales de “Foods and Wines from Spain”.



- Las empresas recibieron imágenes de la cata y la lista de los asistentes que autorizaron la entrega de sus datos en formato electrónico. La lista de asistentes contiene datos que no se puede entregar a terceros por la normativa vigente de protección de datos.

Por otra parte, las empresas se responsabilizaron de, y asumieron, los siguientes gastos:

- Aceptación de las condiciones y plazos de pago, envío de la información y entrega de los productos, establecidos por los organizadores.
- Envío de las muestras hasta el lugar designado, haciéndose cargo de las tasas, impuestos y demás gastos de envío.
- El envío de las fichas de cata de cada producto en inglés, información que fue entregada a los asistentes al evento.

Adicionalmente, los vinos de la cata fueron cedidos de forma gratuita al tratarse de una actividad de promoción.

El pago de la actividad se podía realizar de la siguiente manera:

- Tarjeta bancaria.
- Transferencia bancaria.

Finalmente, se inscribieron 28 bodegas españolas, las cuales presentaron hasta un máximo de tres vinos y tras aplicar los criterios de selección, se seleccionaron cinco vinos con representación y otros cinco sin representación. Los vinos seleccionados y sus respectivas bodegas fueron los siguientes:

• **Vinos con representación en Noruega:**

Vino	Bodega
Altos de Torona Albariño	B. Altos de Torona
HOYA de CADENAS	Vicente Gandía
Vallejo Avenas Chardonnay 2021	B. Murviedro
Blanc d'Enguera	B. Enguera
Protos Verdejo 2022	Protos



- **Vinos sin representación en Noruega:**

Vino	Bodega
Montespina Verdejo sobre lías 2022	Avelino Vegas
Blanc de Blancs	José L. Ferrer
GGaspi Macabeo	Shukhrat Khakimov & Viticultores
Palacio de Bornos Verdejo Fermentado en Barrica 2022	B. de Sarria
ÓNRA	Celler Lagravera

ICEX



4. Cuaderno de cata y material promocional

Una vez recopilada toda la información relativa a los vinos que se iban a degustar en la cata, la Oficina Económica y Comercial de Oslo elaboró el cuaderno de cata.

Para la elaboración del cuaderno de cata se utilizaron carpetas de *Foods and Wines from Spain*; dichas carpetas contenían en su interior el mapa de *Wines from Spain* con las 71 denominaciones de origen de vinos en España. Junto con este mapa se imprimieron las 10 fichas técnicas¹ de los vinos que iban a ser degustados.

El cuaderno de cata fue distribuido a todos los asistentes de la cata junto con una bolsa con material promocional previamente solicitado a ICEX. La bolsa con material promocional incluía un cuaderno y una pequeña libreta de *Foods and Wines from Spain* junto con un bolígrafo para que los asistentes pudiesen realizar anotaciones.

Para la realización de este evento se utilizó el velero de *Wines From Spain* de vino blanco.

¹ Las 10 fichas técnicas de los vinos se encuentran en el capítulo 8. Anexos.



5. Captación de participantes noruegos

La Oficina Económica y Comercial de España en Oslo envió un correo electrónico con la invitación al evento a más de 80 destinatarios profesionales noruegos: importadores, sumilleres y periodistas/blogueros de vino. Cabe destacar que la capacidad del local es de 30 personas.

La invitación que se envió fue la siguiente:

European Regional Development Fund (ERDF) A way to make Europe

BLI MED Å SMAK FRISKE HVITVINER OG BOBLER FRA SPANIA

Unik mulighet – smak siste trender innen bobler og hvite viner fra Spania på den eksklusive restauranten BON LÍO med vin eksperten Liora Levi.

Vi har valgt ut et knippe viner som både er bærekraftige og smaksrike. De representerer vårens og sommers trender fra forskjellige vinområder i Spania.

Sted: BON LÍO, Sofienberggata 15, 0558 Oslo
Dato og tid: 5. juni, kl. 15:30 – 17:00
Gratis inngang (Kun inviterte)
Foredragsholdere: Liora Levi

Vennligst send bekreftelsen på deltakelsen til:
maragon@comercio.mineco.es
oslo@comercio.mineco.es

FWS Wines from Spain

ICEX

Una vez enviada la invitación, 23 destinatarios mostraron interés en asistir a la cata de vino y confirmaron su asistencia al evento; finalmente asistieron 21 personas, logrando el objetivo de conseguir por lo menos la asistencia de 20 profesionales noruegos del mundo vinícola.

Al evento asistieron: 2 sumilleres, 6 importadores de vino noruegos, 9 periodistas, 3 representantes de restaurantes españoles en Oslo y una representante de la Bodega Altos de Torona.

6. Desarrollo de la cata

La cata de vinos tuvo lugar el 5 de junio a las 15:30 horas en el local Bon Lío en la calle Sofienberggata 15, en Oslo.

El programa del evento fue el siguiente:

Horario	Actividad
14:00 – 15:00	Apertura del restaurante y preparación de las mesas. Cada una de las mesas fue adornada con una bandera de España. Además, se dispuso para cada asistente un mantel, las correspondientes copas para la degustación, pan, agua y 1 escupidera. La mesa de la catadora y sumiller Liora Levi tuvo la misma disposición que la de los asistentes y se colocó el velero verde con el logo de <i>Wines from Spain</i> detrás de ella.
15:00 – 15:15	Llegada de Liora Levi al restaurante y preparación del evento.
15:15 – 15:30	Apertura del restaurante a los asistentes.
15:30 – 15:45	El evento se abrió con unas palabras de bienvenida de María Luisa Aragón, analista de mercado de la Oficina Económica y Comercial de España en Oslo. Se destacaron datos relativos a la producción y exportación de vino blanco español. Posteriormente, tomó la palabra Liora Levi, quien expuso la actividad y explicó brevemente el método de la cata.
15:45 – 16:45	Liora Levi explicó detalladamente los diez vinos españoles. Presentó cada vino, especificando su denominación de origen, procedencia y demás características. Durante la cata se hizo hincapié en el nombre de los vinos y sus correspondientes bodegas españolas.
16:45 – 17:00	Una vez terminada la degustación, se abrió un breve turno de preguntas, durante el cual los participantes noruegos pudieron intervenir solicitando información adicional o aclaraciones.

Además, durante todo el evento se tomaron fotografías del desarrollo de la cata que se incluyen en el capítulo 8. Anexos de este informe.

El evento tuvo una duración de una hora y media, según lo previsto.

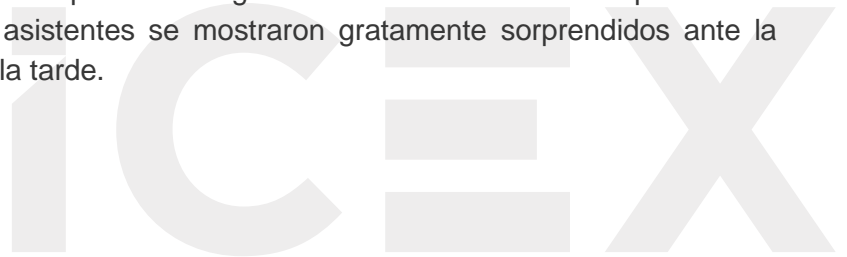


7. Seguimiento y valoración

En general, la valoración de esta cata de vinos blancos y espumosos ha sido muy positiva, superando el objetivo de asistentes establecido previamente. Para la celebración de este evento se tuvo en cuenta que el restaurante tuviese una atmosfera española y fuese amplio.

Este evento tenía el objetivo de incrementar la visibilidad de los vinos blancos/espumosos españoles en Noruega, que ha sido cumplido debido al número de periodistas que acudieron. Además, asistieron importadores de vino noruegos, los cuales estuvieron muy activos durante toda la cata y mostraron gran interés en los vinos presentados.

Cabe destacar que, una vez finalizado el evento, un gran número de asistentes felicitó a la Oficina Económica y Comercial de España en Oslo por haber organizado una cata de vino tan profesional y dinámica. Además, muchos de los asistentes se mostraron gratamente sorprendidos ante la calidad de los vinos presentados aquella tarde.



8. Anexos

8.1. Fichas técnicas de los vinos de la cata



HOYA DE CADENAS

HOYA DE CADENAS - CAVA BRUT ORGANIC

APPELLATION OF ORIGIN: Cava
TYPE OF WINE: Organic Brut
GRAPE VARIETY: Chardonnay - Macabeo
ALCOHOL CONTENT: 11.5%
GOES WELL WITH: aperitifs, smoked fish and meat, oysters, grilled fish, seafood.
SERVE AT: 6-8 °C

WINE-MAKING PROCESS: Organically produced cava is a natural product, cultivated in such way to ensure the highest levels of quality, whilst also respecting the environment. Thus, product that could damage the land. Likewise, ecological regulations regarding wine production limit the use of sulphites by 50%. This wine is made from organically grown grapes and has spent 15% months ageing in cellar.

TASTING NOTES: Straw yellow colour with elegant and persistent bubbles. Clean and fruity aroma with citrus character and an undertone of floral notes. The full bodied Macabeo offers a magnificent presence on the palate, dry but at the same time, fruity, and a lingering aftertaste with very well balanced carbonic gas.

AWARDS
 90 Points - La Semana Vitivinícola Guide (Spain)
 92 Points - Ultimate Wine Challenge (USA)
 Highly Commended - Sydney International Wine Competition (Australia)

VICENTE GANDIA
 MEDITERRANEO attitude

ALTOS DE TORONA ALBARIÑO

TYPE OF WINE: White
 D.O.: Rias Baixas
 GRAPE VARIETIES: Albariño
 AGEING: On fine lees

WINEYARD: Sustainable vineyard under integrated production located in O Rosal at medium height slopes between the Miño River and the Atlantic Ocean.

WINEMAKING: On lees in stainless steel deposits.

SOIL: Granitic, sandy and very permeable, producing very fine wines with balanced acidity.

CLIMATE: Atlantic, mild temperatures during the summer allowing a slow and gentle ripening and the conservation of fruity aromas.

COLOUR: Light yellow with greenish reflections.

AROMA: Reineta apple, citrus fruits, apricot and toasted notes from the crianza on lees.

TASTE: Strong mouth-filling, oily, saline, controlled acidity and subtle aftertaste.

GASTRONOMY: Appetizers, steamed cockles, seafood pasta, semi-soft cheeses, hake stew




ALTOS DE TORONA

BODAS Y VÍDEOS

altosdetorona.com



LAGRAVERA	ÓNRA WHITE		LANDSCAPE WINE	
	2021	White with lees	Vinya Nória + Mas La Parra	23.635 bottles



TERRAIR AND VINEYARDS

MAS LA PARRA
River stones from the Noguera Ribagorçana river with a high percentage of sand and gypsum.
Vineyard planted in 2006 with Southeast-Northwest orientation.
Biodynamic farming.

VARIETIES (2)
8% White grenache
10% Sauvignon blanc

VINIFICATION
100% stainless steel. Separate fermentation of the varieties with wild yeasts. Matured on its lees for 5 months before being bottled. Aged in the bottle before release.

TASTING (16/12/22)
Aromas of yellow stone fruit, pear and apple with a bouquet of white flowers. Fresh citrus and fennel notes appear as the wine breathes. The palate is round, fresh and mineral with a saline finish that invites for a second glass.

PAIRING
Wine to be enjoyed by the glass in good company. It goes well with vegetables, rice dishes and light pastas. Great pairing with Asian cuisine, especially sushi.

Vegetables | Fish | Seafood | Pasta

VINTAGE CONDITIONS

Vinya Nória

Temperature in 2021: 14.9°C (min), 8.9°C (max), 14.4°C (avg), 22.4°C (high), 35.1°C (high)

Average temperature last 5 years: 14.9°C (min), 8.4°C (max), 14.4°C (avg), 22.1°C (high), 35.0°C (high)

Rainfall in 2021: 333.4 l/m2 yearly
Rainfall last 5 years: 422.8 l/m2 yearly

Mas La Parra

Temperature in 2021: 14.9°C (min), 9.3°C (max), 14.8°C (avg), 20.7°C (high), 35.1°C (high)

Average temperature last 5 years: 14.9°C (min), 8.9°C (max), 14.8°C (avg), 20.7°C (high), 37.0°C (high)

Rainfall in 2021: 350.7 l/m2 yearly
Rainfall last 5 years: 403.5 l/m2 yearly

AVELINO VEGAS



MONTESPINA

VERDEJO ON ITS LEES



DESCRIPTION:

The Verdejo grape that is grown in the D.O. Rueda, is unparalleled with the one grown in other regions. Protected by the personality of the variety, Montespina Verdejo is undoubtedly a wine that has all the attributes to be different.

WINERY AND VINEYARDS:

Avelino Vegas S.A. controls 600 Hectares of vineyard, located mainly in the area of Segovia, where it has placed its new winery. In this area the vineyards are small, the mostly between 1 and 3 hectares. The cultivated varieties are Verdejo and Sauvignon and the vines have an average age of 35 years, that contribute to elaborate wines with a great complexity of aromas and good structure.

ELABORATION:

After a rigorous control of maturation, the harvest has been made during September. After de-stemming the grapes, a light cold film maceration takes place to increase the aromatic intensity of the must. The grape is soft pressed and the clean must is fermented to a controlled temperature during a period of 20 days. The new wine is racked and remains in contact with the fine lees, providing the wine of more volume and complexity.

TASTING NOTE:

Straw yellow colour with light greenish borders, clean and bright. Great expressiveness on the nose, intermingling the own aromas of the verdejo variety such as fresh cut hay and fennel, with the typical aromas of the tropical fruits like pineapple, guava and mango. On the palate is explosive, fruity and creamy; with a very fruity, long and silky end.

RECOMMENDATION:

Ideal as appetizer. Perfect with seafood, fish and pasta dishes.

SERVICE TEMPERATURE: 5° - 7° C

AVELINO VEGAS S.A. - Grupo Calvo Sotelo 8 - 40460 Santibuste (Segovia) - Spain



Protos
VERDEJO

Vintage: 2022

Grape Variety: Verdejo 100%.

Denomination of Origin: Rueda.

Vineyards: Planted more than 15 years ago. Dry land with gravelly soils. Height: between 700 and 800mts a.s.l. Yields of 7,500kg/ha.

Harvest & Winemaking: Mechanical night harvest. Skin contact maceration of 4/5 hours at 10°C. Static setting at 10°C. Fermentation at 13.5°C. Aging on fine lees for approximately 3 months, depending on daily tastings.

Tasting Notes: Bright yellow straw color, with green hints that reflect its youth. On the nose, it has medium to high intensity. Aromas of tropical fruits (pineapple) and citrus fruits first appear along with white fruits (apple) and herbs, such as boxwood and fennel. It is dry on the mouth with an amazing balance of freshness and acidity. Good structure and body given by its fine lees' aging. Long finish with a slightly bitter palate, typical of the variety.

Food Pairing: White fish, tuna, sushi, seafood, salads, pasta, chicken, soft & blue cheeses.

Serving Temperature: 6 – 7°C.

www.bodegasprotos.com

[@bodegasprotos](https://www.facebook.com/bodegasprotos) | [@protoswines](https://www.instagram.com/protoswines)

[@bodegasprotosoficial](https://www.facebook.com/bodegasprotosoficial) | [@protoswines](https://www.instagram.com/protoswines)



PALACIO DE BORNOS
VERDEJO FERMENTADO
EN BARRICA

D.O. RUEDA

Tasting notes

Colour: Deep yellow with greenish tones.

Nose: Intensely aromatic, clean with great complexity enhanced by the oak (smoky, vanilla) and the fruit and a vegetal touch.

Palate: Excellent entry on the palate, structured, velvety and lingering. A long finish with the aromatic complexity of the the nose coming through again.

Serving recommendations

Serve at 12 to 15°C.

Food pairings: Cheese, seafood, fish or grilled meat.

Previous Vintages Awards:

- Gold Medal Sélections Mondiales des Vins
- 92 points Guia Peñin 2022
- 92 points Guia Peñin 2021

PALACIO DE BORNOS VERDEJO
FERMENTADO EN BARRICA

D.O. RUEDA

Technical data

Appellation: D.O. RUEDA
Grape variety: 100% VERDEJO
Vintage: 2022

VINEYARD (OWN PROPERTY)
Surface area: 308 ha (760 acres)
Sites: Rueda, Pollos and La Seca (Valladolid)
Soil type: Structured, balanced, gravelly with a sandy-loam texture.
Average age of vines: 15 years
Average altitude: 750 m
Climate: Mediterranean with Continental influence
Average density of plantation: 2,976 vines/ha
Yields: 6,000 kg/ha
Growing system: Bush vines

VINIFICATION

Fermentation: In barrels
Temperature of fermentation: 16-20°C
Duration of fermentation: 10-12 days
Ageing time in barrels: At least 4 months
Type of barrel: French oak

Analysis data

Alcoholic degree: 13%

Logistics data

Bottle: Bordeaux Elite 75 cl
Closure: Diam cork
Cases: 6 bottles
Case measurements: 16 x 32 x 23.5 cm
Case weight: 7.485 Kg
Palletisation: Euro pallet 80 x 120: 750 bottles
Number of Cases per layer: 25
Number of layers: 5
Number of cases per pallet: 125
EAN code bottle: 8420759000137
EAN code case: 8420759000131

Palacio de Bornos, Ctra. Madrid – La Coruña km 170.6. 47400 Rueda (Valladolid) T +34 983 988 116
www.palaciodebornos.com // info@bornosbodegas.com

BLANC D'ENGUERA EL ORIGINAL

Barrel fermented Premium White



Perfectly healthy, ripe grapes with lots of aromas. Spring and summer of were hot, but the cold nights during summer and the gradual change of season helped to keep varietal aromas.

75% Verdil
15% Viognier
10% Sauvignon Blanc

At 700 m over the sea level, in the Fontanars dels Alforins valley, our Finca Casa Coronas is located. The 20-year old vineyard of Verdil, grow in a calcareous soil with a high percentage of clay. Grapes were hand-picked and placed in 15-kilo harvest containers. The yield is quite low, 2,2 kg/vine.

José Vicente Gómez Carbajal
Vineyard manager

In the winery, fermentation takes place in second to third used, French oak barrels. After fermentation, the wine rest for 3-4 months in the barrels, gaining complexity and intensity of flavors.

Beautiful yellow gold color. High aromatic intensity. A tremendous amount of aromas of high complexity quickly come up. We find orange flowers, almond flowers, and other white flowers. Fruity aromas are also a pretty important part of the wine. Peach, apricot, as well as tropical fruit such as banana and pineapple, are present. In a lower quantity, we find some cream notes, butter, and citrus aromas of lemon. From the barrels, we predominantly find white pepper, vanilla, and cinnamon. In the palate, the wine is medium-plus full-bodied with high acidity and great balance. It has a long finish and a lot of personality.

This wine highly improves in the bottle. The fruity and floral aromas will evolve to butter, toast, and spice aromas of higher intensity. In the palate, the wine will be even more full-bodied and will gain in complexity.

Diego Fernández Pons
Head winemaker



GGASPI BLANCO MACABEO TIERRA BLANCA/ROJA 2020

0,75 L BIODYNAMIC PRODUCCIÓN PROPIA



Appellation	D.O. Valencia
Colour	white
Wine type	Dry
Grape variety	100% Macabeo
Vintage	2020
Fermentation	Fermented inox deposit + 4M sobre lias
Alcohol	14%
Awards	89 Guía Peñín 2023 Bronze Medal Decanter 2022 Silver Medal Catavinum 2022 Double Gold Medal CWSA Best Value 2022

Gaspi, a Persian name that means "treasurer", shapes the unique techniques used by our enologists in creating this finely embodied wine, made with grapes grown on specially selected lands called "parcelas".

It is a Biodynamic Garage Wine made in Onteniente (Valencian Community). We use alternative production methods, eco-winemaking and we have restored to non-radical biodynamics with a minimum sulfite content (3 times less than allowed by the regulations). This project is about 5 wines that come from different parcelas.

WINE TASTING NOTES

Sight - Pale yellow with golden reflections.

Nose - Great aromatic complexity which combines fruit flavours (banana, mango, papaya, peach) and white flower (jajmin, apple tree) with little touch of butter cream.

Palate - Fresh entry, complex, fatty, unctuous and well-balanced acidity on the palate. The notes of the lies ageing are expressed in the after-taste.

Plaza de la Constitución, 7, 1º izq. San Juan de Alicante. +34 965943090. www.skviticultores.com

SHUKHRAAT KHAKIMOV

MURVEDRO
1927

VALLEJO AVENAS CHARDONNAY
WINE FROM SMALL PLOTS
D.O.P. UTIEL-REQUENA

Grape Variety 100% Chardonnay Year Planted 2002 Surface Area 2ha Yield 45 hl/ha

Area of Production
Venta del Moro. The Utiel-Requena Protected Designation of Origin enjoys a uniform geographical identity, seated upon a plateau with a diameter of 45 km, and common weather traits. It covers more than 1,800 km² with an average altitude of 700 m above sea level.

Soil
Calcareous clay soil with a sandy clay texture. Shallow. The soil is poor, with the peculiarity of horizontal layers of limestone and red clayey loam and fine sandstone formed in the Tertiary Period. This gives a very well oxygenated terrain with great biological wealth and great winegrowing potential.

Weather
The climate is continental, influenced by the Mediterranean. The average annual temperature is 14°C, with a temperature range of more than 17°C. The winters are long and cold, the summer is relatively short, autumn is short and temperatures undergo a sharp decline. Precipitation is 484 mm per year. The influence of two winds called the *Cierzo*, a dry north-easterly which acts as a natural phytosanitary agent, and the *Solano*, an easterly, maintains moderate temperatures during the summer afternoons.

Wine-making
Direct, light pressing of the grapes, using the first fractions only. Fermentation at 18°C in the barrel, to rest on lees for 5 months. Aging in 500-litre barrels for a minimum of 6 months. This achieves the particular nature of the single variety, which together with the characteristics of the locality reflects such a distinctive personality.

Tasting Notes

Colour: Pale yellow, clean and bright.
Aroma: Good intensity and complexity, fresh with predominant notes of ripe white fruit, pineapple, light citrus tones, and reminiscent of nuts.
Taste: Good entry into the mouth, fresh and silky in the passage, it has a certain smoothness. Good acidity and a structured, balanced passage leading to a long finish. The ripe white fruit return in the aftertaste with a creamy sensation.

Vintage 2021 Alcohol Content 13.5% vol. pH 3.30 Total Acidity in Tartaric 5.2 g/l
Yield: 7,983 bottles
Volume: 750 ml
Closure: Cork
Boxes per pallet: 80 boxes x 6 bottles x 1 Euro-pallet
Rows: 5 rows x 16 boxes
Gross weight: 720kg

Bodegas Murviedro, s.a.
Aving. Pol. El Romeral
E-46340 Requena (Valencia) Spain
Tel: 0034 +34 962 329 003
Fax: 0034 +34 962 329 002
E-mail: murviedro@murviedro.es
www.murviedro.es

Blanc de Blancs
José L. Ferrer
2022

The Blanc de Blancs of José L. Ferrer is considered the first white wine produced and marketed on the island in 1947. Based on the autochthonous white variety Moll, it has a Mallorcan character due to its freshness and Mediterranean touches.

VARIETIES

Moll/Prensal Blanc
Chardonnay
Moscatel

WINE MAKING

The harvest of the varieties begins with the Chardonnay the first fortnight of August and ends with the harvesting of the native Moll the first week of September, being normally the last white variety that is harvested.

The must is extracted very gently by automatic pressing and then a static racking is carried out for 48 hours. After this process, fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 14°C with yeasts selected by our winemakers. At the end of the fermentation, the wine is kept in contact with the fine lees, stirring the contents in order to increase the smoothness and creaminess of the wine.

TASTING NOTES

Yellow color with green reflections. Bright and glyceric.

Of great intensity and aromatic richness, notes of noble herbs, floral notes and white and tropical fruits notes such as pear, peach or pineapple.

Balanced acidity, fresh and fruity sensations with citrus notes. Smooth mouth evolution with a pleasant and persistent finish.

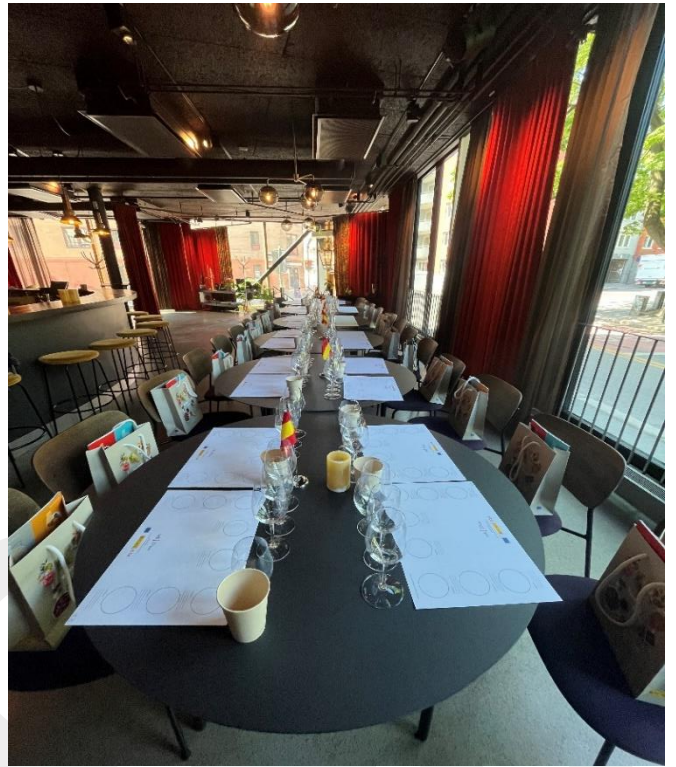
SERVICE AND PAIRING

Serve between 4 and 6°C.

Perfect to share with:
Friends
Seafood
Fish.



8.2. Fotografías del evento





CATA DE VINOS BLANCOS Y ESPUMOSOS DE ESPAÑA EN NORUEGA



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones