



Avda. de la Plata nº 34
46013 Valencia
luis.peset@comv.es
963355110 ext. 102

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

“Se templado en el beber, considerando que el vino demasiado, ni guarda secreto ni cumple palabra” (Cervantes)

Las Catas del Hipócrates

Queridos colegas hipocráticos:

El próximo día 15 de Diciembre de 2017 (viernes) a las 19:30 horas en nuestra sede del COMV, **CATA / PRESENTACIÓN BODEGA:**



Maset del Lleó

[Enlace Bodega](#)

La Bodega Maset del Lleó se encuentra en pleno corazón del Alt Penedés, zona vinícola por excelencia en la que nace el secreto de nuestros vinos y cavas: la uva.

La D.O. Penedès está situada entre Barcelona y Tarragona, en un ancho de 80 km aproximadamente, limitado por el norte con las Montañas de Montserrat, y al sur por las costas de Sitges y Tarragona. La composición del suelo es variada desde zonas arcillo-calcáreas hasta suelos areniscos con distintas profundidades donde enraizar las vides. El clima es moderado en invierno y caluroso en verano, sin llegar a ser extremo.



**Una pequeña
gran bodega**

Maset del Lleó es un sueño con más de dos siglos. Toda una dedicación familiar que ha sabido cultivar, de generación en generación, vinos y cavas con la tradición y la calidad de nuestras tierras. Desde 1777 *Bodegas de vinos y cavas Maset del Lleó* ha convertido el amor a sus tierras en su puerta de entrada al mundo del vino.

Maset del Lleó elabora sus vinos de forma artesanal. Con sumo cuidado, siguiendo un riguroso proceso de calidad y dejando evolucionar cada caldo en la quietud de la bodega. De esta devoción por el trabajo bien hecho nace la amplia variedad de vinos y cavas que colman de prestigio esta bodega

El Viñedo - La influencia del mar y del sol hace de nuestras tierras una zona de clima cálido y suave, apto para cosechar las variedades blancas tradicionales como el Xarelo, la Parellada y el Macabeo; al igual que las variedades tintas como el Tempranillo, la Garnacha y la Cariñena.

En los últimos años y fruto de la constante innovación y experimentación que llevan a cabo nuestros vinicultores, hemos introducido con éxito variedades foráneas como el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay, así como el Merlot.



LOS VINOS QUE SE VAN A PRESENTAR SON:

1- CABERNET SAUVIGNON RESERVA –

Cruce de caminos

En el corazón del Penedès, entre viejos caminos cargados de historia, crecen nuestras cepas de cabernet sauvignon. Una tierra de acogida que hace más de 40 años dio la bienvenida a esta excepcional variedad. Una uva pequeña de pulpa firme que, influenciada por el suave clima mediterráneo, nos regala vinos equilibrados y con intensos aromas a fruta madura. Todo un tesoro que el inexorable paso del tiempo (12 meses en barrica) redondea y llena de matices. La sincera recompensa a la perseverancia.

2- MERLOT FOC RESERVA –

Intensamente vivo

Vino tinto procedente de nuestros viñedos de merlot arraigados en la llanura del Penedès donde, gracias a la influencia del mar Mediterráneo y del sol de verano, las uvas alcanzan una maduración óptima. Un clima privilegiado que nos permite extraer la máxima expresión de la variedad y obtener un vino elegante, fino y muy aromático, donde la fruta roja madura se combina armónicamente con la complejidad de su larga crianza.

3- MAS VILO CRIANZA –

Reflejos del Priorat

Sobre llicorella de mil colores, en laderas y bancales de pendientes pronunciadas, crecen nuestras cepas de mazuelo y garnacha. Un espacio bañado por las tonalidades oscuras, brillantes y relucientes de la pizarra, con matices ferruginosos, rojizos y oxidados. Una tierra árida, donde gente de admirable tenacidad labra con mula y vendimia a mano. Un esfuerzo loable para obtener una uva de máxima calidad que nos permite, después de su paso por bota, conseguir esta obra de arte. El vivo reflejo del Priorat.

4- BLANC DE BLANC -

Una joya con luz propia

A medio camino entre Barcelona y Tarragona, al abrigo de una doble cordillera, crecen nuestras cepas de xarel·lo. Una fértil tierra donde viña y trigo se dan la mano, el viejo algarrobo observa y el olivo delimita el llano. Referentes impertérritos de un pasado de historia y labor humana. Sinfonía de matices en una tierra milenaria que nos ofrece su tesoro más preciado, un vino de primera prensada único por su frescor. Esencia y singularidad de una variedad con denominación de origen.

5- CAVA 1917.-

Un legado centenario

Este cava es nuestro especial homenaje a Josep Massana Carbó, quien en el año 1917 elaboró el primer cava en la finca Maset del Lleó. Un siglo después, con este gran cava queremos exaltar nuestro más merecido reconocimiento a su legado.

- CENA (OPCIONAL). SE ADJUNTA MENÚ.

Entradas:

- Alcachofas al vino.

Plato principal:

- Solomillo Ibérico a la crema.

Postre:

- Pudín.
- Café o infusiones y coca.

- INSCRIPCIÓN

Informamos a nuestros socios la necesidad de confirmar la asistencia a la Cata y en su caso y de forma explícita, a la cena posterior y opcional. Dado que en algunas ocasiones se produce un desfase entre las personas que reservan cena y los que realmente se quedan, apelamos a la responsabilidad de cada uno, para beneficio de todos. En caso de imposibilidad de asistencia, comunicarlo con plazo suficiente para informar a la Empresa de Hostelería.

Podéis realizar la inscripción, tanto por correo electrónico (luis.peset@comv.es) como por teléfono 9633551 10 - Ext.102 Luis. La Cata es gratuita y la Cena tiene un coste de **15 €** (el pago de la cena se formalizará en el Club Médico después de la Cata).

El último día de inscripción para la cata será el 13 de diciembre, miércoles, hasta las 13.30 h.

Deseando que esta actividad sea de vuestro agrado, recibid un cordial saludo.

*D. Manuel Yarza Cañellas
Club Cultural y Gastronómico Hipócrates*