



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

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

“Si mal no recuerdo, son cinco los motivos para beber: la llegada de un amigo, la sed del momento, o la futura, la bondad del vino o cualquier otra cosa”. (Conocido epígrama que elogia las virtudes del vino en cualquier circunstancia.)

Las Catas del Hipócrates

Queridos colegas hipocráticos:

El próximo día 26 de enero de 2018 (viernes) a las 19:30 horas en nuestra sede del COMV, **CATA / PRESENTACIÓN BODEGA:**



El suelo donde se encuentran los viñedos de Baralides está situado en la cuenca hidrográfica del río Záncara, afluente del Guadiana, albergando en su término municipal el Complejo Lagunar de Pedro Muñoz, configurado por tres lagunas: La laguna de La Vega o laguna del Pueblo, la laguna del Retamar y la laguna de Navalafuente.

La Vega del Pueblo es el nombre con el que la población de Pedro Muñoz denomina a este humedal. Tiene una extensión de 35 ha. Todas ellas están integradas en la Reserva de la Biosfera Mancha Húmeda y en la Red Natura 2000.



Baralides presume de tener un excepcional emplazamiento, en pleno corazón de La Mancha, en la región que desde siempre ha sido considerada como cuna de prestigiosos vinos. Nuestros viñedos están situados en la localidad de Pedro Muñoz, un lugar privilegiado para el cultivo de las mejores cepas. Pedro Muñoz se encuentra en el interior de una meseta, por lo que tiene un clima mediterráneo-continental duro, ideal para el desarrollo del viñedo, es decir, templado y con temperaturas extremas, siendo estas muy bajas en invierno y muy altas en verano. Los inviernos y los veranos suelen ser bastante secos, con tres mil horas de sol anuales.



Nuestros viñedos están situados en torno a una altura media de 670 metros de altitud sobre el nivel del mar. Los terrenos son profundos, arcilloso calcáreos y con piedra caliza, óptimos para el cultivo de la vid, ya que las pequeñas piedras que se encuentran en los viñedos son un factor importante para la calidad de nuestros vinos. Estas piedras, redondeadas con el paso del tiempo, absorben el calor del sol durante el día y lo sueltan lentamente por la noche; este efecto termorregulador favorece el ciclo vegetativo de la viña y de la madurez de su uva.

En Baralides creamos todo un universo en torno al vino. Concebimos cada botella de vino como piezas únicas, auténticas obras de arte capaces de satisfacer las más altas expectativas. En nuestra bodega transmitimos todo el cuidado, los detalles y la tradición del saber hacer. La mejor recompensa para nosotros es sin duda la confianza de quienes optan por vinos de calidad, como los elaborados en Baralides.

LA CATA SERÁ PRESENTADA POR:

Mario Morales, responsable de la marca Baralides en la Bodega.

LOS VINOS QUE SE VAN A PRESENTAR SON:

1- BARALIDES WHITE -

AROMATICO Y CAUTIVADOR

Vino blanco de la Tierra de Castilla. Variedad: Airén 100%. Añada del 1016. Color amarillo pálido con reflejos verdosos de juventud. Nariz muy afrutada, potente, mezcla de notas de manzana verde, cítricos y ligeros recuerdos tropicales. En boca es firme y muy fresco con acidez bien estructurada. Muy agradable de tomar. La temperatura de consumo es entre 6º - 8º.

2- BARALIDES BLACK -

JOVEN Y AUTENTICO

Vino tinto de la D.O. La Mancha. Variedad: Tempranillo 100%. Añada del 2016. Color rojo púrpura intenso, de capa media-alta y con tonalidades violetas en los ribetes de la copa que denotan un vino joven, potente y bien estructurado. Nariz muy afrutada con recuerdos de fruta roja de bosque, fresa y regaliz, con suaves toques lácticos que lo hacen muy apetecible. En boca es potente y al mismo tiempo suave, sin resaltar la excesiva astringencia propia de los vinos jóvenes. La temperatura de consumo seria entre 16º - 18º.

3- BARALIDES GOLD -

NOBLE Y ELEGANTE

Vino tinto de la D.O. La Mancha. Variedad: Tempranillo 100%. Añada del 2014. Color rojo picota de capa media-alta con tonalidades ocres en los ribetes de la copa, que denotan su paso por barrica. Nariz afrutada con toques de vainilla y fruta madura. En boca bien estructurado, redondo y potente. La temperatura de consumo estaría en torno a los 16º - 18º

4- BARALIDES SEMI-SWEET -

DELICADO Y SUGERENTE

Vino blanco semidulce de la Tierra de Castilla. Variedad: Airén 100%. Añada del 1016. Color amarillo pálido. Nariz muy afrutada con notas que recuerdan al plátano y ligeros toques tropicales. En boca es dulce, muy suave y ligero en el que resalta una fina burbuja que lo hace muy agradable al paladar. Es el vino indicando para los menos aficionados. La temperatura de consumo seria en torno a los 6º - 8º.

[ENLACE VINOS](#)

- CENA (OPCIONAL). SE ADJUNTA MENÚ.

1er Plato:

- Crema de calabacín con crujiente.

Plato principal:

- Codillo al horno.

Postre:

- Arnadí.

- 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 963355110 - 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 24 de enero, 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