

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

260  
DICIEMBRE-ENERO  
2020-2021

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**

*Bodegas Riojanas*

**CATA**

*Un hueco  
para la alegría*

**VIAJE**

*Ribera del  
Duero oriental*

**PRÁCTICA  
DE CATA**

*Conde de los Andes 2015*

ESPAÑA / 2,90 €



# RAVENTÓS I BLANC TEXTURES DE PEDRA 2016

---



## **Raventós i Blanc**

Conca del Riu Anoia

[www.raventos.com](http://www.raventos.com)

50% Xarel·lo Vermell,

25% Sumoll, 25% Bastard Negre

**Consumo: 8 °C | PVP: 30 €**



**Bonito con tomate**

---

Su complejidad y su capacidad de evolución son extraordinarias. Hay notas ahumadas y minerales que son una delicia y que se engarzan en aromas de flores, hojarasca y fruta madura. Burbuja de gran calidad y un desarrollo en boca con mucho extracto y un posgusto muy vinculado al paisaje.