

A top-down photograph of a bottle of rosé wine and two glasses of wine on a white surface. The bottle is in the center, with a black label. To its right is a large glass filled with rosé wine. Below the bottle is a smaller glass filled with white wine. The surface is marked with several faint, circular watermarks. The lighting is soft, creating gentle shadows.

Cambia *de color*

Frescos, exclusivos, sugerentes, divertidos...
Blancos y rosados le dan brillo a tu
bodega. Te sorprenderán y sorprenderás.

POR ANA DE CASTRO



TAN NATURAL
Manero Xarel·lo es el interesante resultado de la filosofía de su autor, Pepe Raventós, y de los principios de la viticultura bio-dinámica (33 €).



PRODUCCIÓN NUMERADA
Chivite Las Fincas Rosado Fermentado en Barrica 2018 es la máxima expresión de su particular *terroir*, Finca de Legardeta (24,90 €).

¿HACE CALOR?
De espíritu gastronómico, Losada Godello 2019 resulta ideal para los días (y las noches) de altas temperaturas (13,50 €).



EDICIÓN LIMITADA
Chispeante, fresco y muy mediterráneo. Así es Viña Esmeralda Coral Edition 2019, que se presenta en versiones rosada y blanca (7,95 €).

VERDEJO TOP
Después de hacer historia con su añada 2018, Campo Elíseo Cuvée Alegre Rueda Blanco 2019 llega marcado por su carácter y su exquisitez (14 €).



CARÁCTER SOMONTANO
Con alma de blanco y cuerpo de tinto, Enate Rosado Cabernet Sauvignon 2019 es inolvidable por su intenso aroma a fruta (8,40 €).



FLECHAZO INSTANTÁNEO
La originalidad de Finca Antigua Viura Sobre Lías 2019 reside en que es un monovarietal de *viura*. Perfecto para consumir ahora... y en los próximos 10 años (5,7 €).



DANDO LA NOTA
Via Terra Selection Rosado 2019 llama la atención por la peculiaridad de su uva: la garnacha peluda. Te enamorarán sus matices y su *mineralidad* (7,95 €).

AFRUTADO Y AROMÁTICO
Luna Lunera Sauvignon Blanc 2019 conquista con un sabor diferente y triunfa como acompañante de aperitivos y comidas divertidas (4,99 €).



REFERENCIA VEGANA
Con 4.240 botellas, Carchelo Rosé 2019 Monastrell Ecológico presume de frescura y de potencial gastronómico (9,90 €).