

GLAMUR DE PELÍCULA

TEXTO DE EDUARD PALOMARES



RÉMY MARTIN || El festival de Cannes destilará glamur hasta el próximo 24 de mayo, y lo hará de nuevo acompañado de una edición especial del coñac XO de Rémy Martin. Un *fine champagne* elegante, que desde hace una década se ha vinculado con el evento cinematográfico más importante de Europa. Este año, el elemento representativo es un rollo de película que engalana una botella de oro, recipiente idóneo para contener toda la esencia del XO.

Un coñac de alta gama que es el resultado del conocimiento y experiencia del maestro bodeguero de la casa, que mezcla más de 400 aguardientes envejecidos durante más de nueve años, logrando una complejidad reconocible. Su sabor es la expresión perfecta de la opulencia del *fine champagne*, dejando en el paladar sabores maduros de ciruelas jugosas, naranjas confitadas, con un toque de avellanas y canela. En España solamente se venderán cuatro unidades de esta edición limitada a un precio de 275 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.REMYMARTIN.COM



La pureza del whisky escocés

JURA || Procedente de la isla de Jura, al oeste de Escocia, esta destilería dispone de una amplia gama de whiskys que han sido elaborados con cebada seleccionada a mano, agua pura del manantial Bhaille Mharghaidh y una larga maduración en barricas de Jerez y whisky americano. Existen cuatro embotellados de la gama Jura, cada uno con su propio perfil. El Prophecy (59 euros) muestra notas intensas de turba con canela fresca y espuma de mar especiada.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.JURAWHISKY.COM



Una cerveza para gurmets

TENNENT'S || La cervecera escocesa Tennent's desembarca en España con una gama pensada para el gourmet cervecero, por su nivel de especialización. Por ejemplo, La Tennent's Beer aged with Whisky Oak es fruto de una fusión con la más pura tradición del whisky escocés. Es una cerveza de cuerpo medio que ha madurado con madera de roble infundida de whisky, que le aporta notas de malta, frutas, ahumados, roble y tostados.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.TENNENTS.COM



Rigor inglés con aires del sur

AMPERSAND || La casa Osborne ha presentado la ginebra Ampersand, que promueve una vuelta a la sencillez y al gusto por el gintonic clásico. Sigue los parámetros de destilación del estilo London Dry Gin, añadiendo al proceso de elaboración botánicos como cortezas de naranjas y limones españoles, que le aportan el carácter del sur peninsular. Con cuatro destilaciones, el resultado es una ginebra seca y algo cítrica. 14,95 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.OSBORNE.ES



Un vodka fruto de la vid

CÍROC || El vodka ultra *premium* Círoc es el único elaborado a partir de uvas blancas, un proceso que se lleva a cabo de forma artesanal en su destilería de Chevanceaux, en el suroeste de Francia. Las uvas son cultivadas en viñedos situados a una cierta altura, lo que proporciona a este vodka una frescura única. En nariz ofrece un aroma fresco con toques cítricos, y en boca se muestra ligero y fresco. 31 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.CIROC.COM

La esencia de la DO Pla de Bages

ABADAL || Bodega del Pla de Bages, Abadal reafirma su compromiso de elaborar vinos que expresen la singularidad de la DO. Además, ha renovado su imagen gráfica para aproximarse aún más a su entorno. El blanco Picapoll es su emblema, elaborado con esta uva autóctona que recuperó del olvido. Seductor, con aromas de fruta blanca, apuntes exóticos, cítricos y florales, tiene un paso por boca amplio y refrescante. 11 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
ES.ABADAL.NET



El carácter de la uva mencía

BODEGA PITTACUM || El Pittacum Aurea 2009, elaborado en su totalidad con uva mencía, es fruto de un modelo de viticultura que cuida de forma especial la vid para lograr un caldo rico en color, elegante y con un toque de frutas rojas, guinda y grosella. Equilibrado y fresco, es un vino cabal y equilibrado. Un tinto de la DO Bierzo que, además, presenta una nueva imagen para reforzar su personalidad y esencia. 26 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.TERRASGAUDA.COM

