

ESTE SAN VALENTÍN SABE MUY BIEN

‘Roberto Amillo’ le dice con ‘5 Rosas’ a ‘La Bienquerida’, que es ‘La Niña de mis ojos’, que escriban una ‘Historia para ti’ mientras hacen la compra en ‘Solobuey.com’

... o lo que es lo mismo, originales regalos para el 14 de febrero, que por supuesto, enamorarán también a los sentidos

- Bodegas Altanza, tres propuestas que enamorarán hasta a Cupido. www.bodegasaltanza.com

La Niña de mis ojos: para decírselo sin palabras

Porque esta bonita botella lleva el mensaje en la etiqueta: eres ‘La Niña de mis ojos’. Un vino blanco semidulce, cuidado, amable y seductor... que también enamorará al paladar. Elaborado con sauvignon blanc y verdejo, en nariz combina notas exóticas y tropicales con toques cítricos y en boca es amable y untuoso, con un final dulce y goloso... casi casi, como un beso.

PVP: 6'30 €

Roberto Amillo: jereces en frasco de perfume, el regalo trampantojo

Será perfecto para los amantes del Jerez, una exclusiva colección que aúna la experiencia y buen hacer de las dos D.O. más antiguas de España: Rioja y Jerez a través de cinco vinos: **Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez, Palo Cortado y Brandy de Jerez**. Cinco referencias que conquistarán todos los sentidos y es que su contenido es una auténtica joya y su diseño no se queda atrás ya que tanto su elegante *packaging* como el cuidado formato y el tapón de cada botella engañan a la vista: ¿perfume o vino?

PVR: Se comercializan en botellas de 50 cl., que pueden comprarse juntas o por separado, y su precio es de 45 € la unidad o de 185 € si se compra el pack completo, presentado además en un precioso estuche.

Estuche Cata de vinos de Jerez: para aprender juntos un poquito más sobre los vinos del sur

¿Te gusta el Jerez y buscas un regalo para compartir y que sea algo más que una botella? Sigue leyendo, porque en Bodegas Altanza tienen lo que buscas, la Cata de Jerez, una divertida caja con 4 botellas de 10cl. de: **Amontillado, Palo Cortado, Oloroso y PX** e instrucciones con una cata virtual para aprender a distinguir con los cinco sentidos sabores, aromas, colores e incluso los sonidos que son capaces de generar. ¿Ya sabes cuál es tú/vuestro favorito?

PVP: 43'50 €

Las tres propuestas, al igual que el resto de etiquetas de **Bodegas Altanza**, pueden adquirirse en su web www.bodegasaltanza.com o en tiendas especializadas.

- Losada Vinos de Finca, regala ‘5 Rosas’ a ‘La Bienquerida’. www.losadavinosdefinca.com

Es época de recordar lo que nos queremos, porque el hecho de quererse en sí hay que hacerlo todo el año, ¡que nadie se olvide! Y si se trata de demostrarlo, ¿qué tal si buscamos algo para disfrutar en pareja? Desde El Bierzo, **Losada Vinos de Finca** propone celebrar San Valentín brindando con dos etiquetas que además de tener un sugerente nombre, harán de la velada un momento especial. ¿Un rosado que es como un ramo de sensaciones o un tinto ‘de nota’ que enamora nada más oír su nombre...?

Para relaciones incipientes, jóvenes noviazgos, para tratar de conquistar... o simplemente para amantes del rosado, **5 Rosas** es la opción que además estrena añada. Se trata de un ramo de aromas varietales y parece que la primavera florece en la copa. Su elaboración tradicional, con uva mencía procedente de una de las parcelas más nuevas de la bodega, de suelos arcillosos y con una crianza sobre lías finas en depósito de acero inoxidable, lo convierte en un vino fresco, afrutado y divertido. Es de color frambuesa vivo, en nariz es

intenso y goloso y destacan los aromas a fruta roja, lácteos, hinojo, fresas y nata. En boca es suave y con volumen, untuoso, con buena acidez e invita a beber.

Para las relaciones más consolidadas, los que celebran muchos años de amor, o los que sepan valorar un buen tinto, **La Bienquerida** tiene que ser el regalo con el que brindar. Elaborado en un 95% con su uva más característica, la mencia, y con una crianza de 15 meses en bodega de roble francés, es un vino muy exclusivo que se obtiene con los viñedos de una única parcela pequeña que recuperó la bodega, una de las más codiciadas de la zona. Es de color picota violáceo, intenso, complejo, con aromas de bayas silvestres en confitura, flores azules, balsámicos, hoja de tabaco, pizarra, palo luz, notas de repostería, chocolate... Un vino potente y estructurado que va perfecto con pescados grasos y con todo tipo de carnes rojas y postres de chocolate. De modo que si acompañamos el regalo con una cena casera bien preparada... **La Bienquerida 2016** ha sido elegido por el crítico James Suckling como el 9º mejor vino dentro del TOP 100 los españoles, al que el mismo crítico otorgó 98 puntos en su publicación el pasado verano.

¿Cuál es el vuestro?

PVP: 7'50 € '5 Rosas' y 32 € La Bienquerida. Al igual que todos los vinos de la bodega, pueden adquirirse www.losadavinosdefinca.com o en tiendas especializadas.

- **Una historia para ti, un regalo para erizar la piel... regálale vuestra historia.** www.unahistoriaparati.com

¿Quién no ha soñado alguna vez con ser el protagonista de un cuento de hadas o un relato de amor? La periodista y escritora todoterreno Noelia Jiménez -con experiencia en televisión, radio, medios escritos y online-, y también 'guionista de vidas', es capaz de plasmar con un gusto exquisito vivencias de gente común y transformarlas en la pieza más importante de sus librerías. Una pequeña entrevista, material gráfico para documentarse e ilustrar el relato... y en unos días, una historia de amor, la aventura de aquel viaje que recordáis o la llegada de un bebé se materializan en un libro único, el '*best seller*' personal. 'Una historia para ti' es un regalo para siempre, uno de esos que erizan la piel y sacan lágrimas... Así que para este día tan especial, Noelia tiene una edición especial con Cupido como protagonista, un minicuento con la historia de los protagonistas. Incluye ilustraciones igualmente personalizadas, un acabado de lujo -papel de alta calidad, tapa dura y cobertura con varios diseños a elegir-.

PVP: desde 95 €. Para garantizar la entrega hay que encargarlo antes del 30 de enero.

- **Solobuey, cena gourmet en casa a un solo clic y con toque afrodisíaco.** www.solobuey.com

Quienes prefieran quedarse en casa y organizar una velada romántica, que se pongan delante del ordenador porque en www.solobuey.com encontrarán productos de 10 para una cena perfecta, rápida y deliciosa... Empezamos con una tabla de embutidos, en esta tienda tienen de todo, así que como es una ocasión más especial, elegimos el lomo ibérico de cebo -porque su infiltración de grasa, tan característica, y su olor y sabor únicos, hacen que a cualquiera le sea imposible resistirse- y el jamón ibérico de cebo de Extremadura. ¿Sabías que el simple hecho de comer con las manos ya 'aporta' un toque afrodisíaco? Continuamos con un foie, concretamente con la mousse de foie de Canard -una emulsión elaborada en Francia que combina hígado de pato, hígado de ave, grasa de pato, agua, huevos, sal, lactosa y proteínas lácticas... y está muy pero que muy buena. Y para continuar, alguna carne que tan solo haya que meter al horno, como por ejemplo el solomillo de ternera de Ávila que será perfecto y es que esta pieza selecta de primera categoría se caracteriza por ser tierna y succulenta, baja en grasa y fácil de digerir. De postre, queso... eso sí, con uvas, porque ya sabes que las uvas con queso saben a beso y uno de los que mejor armoniza con esta fruta es el clásico Idiazábal, el que comercializan aquí ha sido premiado con la máxima distinción de oro en los World Cheese Awards 2016-2017.

La tienda *online* de **Solobuey** (www.solobuey.com) es una página dinámica con una gran selección de exquisiteces: carnes, aves, caza, ibéricos, quesos... en la que no faltan ofertas, recetas –sí sí, adaptadas a cada producto que venden y hasta maridajes-, fichas descriptivas y que cuenta con una línea de asesoramiento para quien tenga dudas a la hora de elegir cantidades o elaborar un plato, vamos que acertarás seguro con el menú. Máxima calidad y precio justo asegurados. Los envíos llegan en España a toda la Península y Baleares y los portes son gratuitos a partir de los 80 € de compra.

Más información en **Aires News Comunicación**

www.airesnews.com Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires:	isabel@airesnews.com	670 369 775
Jana Cerdán:	jana@airesnews.com	679 057 288
Alejandra Sanz:	alejandra@airesnews.com	646 742 372
Sonia Sánchez:	sonia@airesnews.com	648 547 305
Bea Rodríguez:	beatriz@airesnews.com	682 390 138