

# ¡Brindemos por ello!

**DÍA**  
VINO D.O.



**València**  
VINOS DE VALENCIA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ALTO TURIA  
FLOR DE AHILLAS**  
*Blanco joven*

Color	Tono amarillo pajizo, limpio y brillante.
Aroma	Destaca la complejidad aromática. Aromas tropicales y flores blancas como el azahar incluso a copa parada.
Sabor	Untuosidad en boca, su acidez y persistencia que nos hace rápidamente volver a degustarlo.

**Añada 2024**

Graduación 12%
100% Merseguera
Temperatura de servicio 8°C



**MOSCATEL  
MOSCATEL DE SANT JAUME**  
*Blanco joven*

Color	Color amarillo limón, limpio y brillante, con ribetes verdosos.
Aroma	En nariz destaca el aroma característico de la variedad moscatel, con recuerdo a flores frescas, jazmín, flor de azahar y notas cítricas.
Sabor	En boca posee un buen volumen y complejidad, combinado con notas frescas de hinojo, pomelo y piel de naranja. Persistente, con una crujiente y fresca acidez

**Añada 2024**

Graduación 12%
100% Moscatel de Alejandría
Temperatura de servicio 8°C



**CLARIANO  
VINYA ALFORI**  
*Tinto*

Color	Color rojo picota de capa media-alta.
Aroma	Aromas a frutos rojos, compotas y torrefactos.
Sabor	Buen tanino, toques balsámicos y larga persistencia.

**Añada 2021**

Graduación 14,5%
Monastrell / Tempranillo



**Te invitamos a probar  
los vinos con D.O. Valencia**

**#EnoturismoVINODO**

GENERALITAT  
VALENCIANA



Cofinanciado por  
la Unión Europea

PALAU  
ALAMEDA

# ¡Brindemos por ello!

# DÍA | **València** **VINO D.O.** | **VINOS DE VALENCIA** DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



## VALENTINO CANTALARES MERLOT *Tinto barrica*

## CLARIANO FALCATA *Tinto Crianza*

## CLARIANO KIK@ *Blanco joven*

<b>Color</b>	Profundo color cereza rubí.
<b>Aroma</b>	Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones.
<b>Sabor</b>	Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y pimienta negra.
<b>Maridaje</b>	Gracias a su carácter, cuerpo y suavidad en la boca, es un vino que combina bien con casi cualquier plato. Perfecto para tomar con quesos y carnes.

<b>Aroma</b>	Muchas cerezas, zarzamoras y toques de vainilla, minerales y orégano.
<b>Sabor</b>	De cuerpo medio y acidez viva. Crujiente y jugoso con grosellas y cerezas rojas. Delicioso, con un final cremoso.
<b>Maridaje</b>	Cordero a la parrilla, roast beef y solomillo de ternera. Albóndigas españolas o pasta boloñesa. Combina perfectamente con queso manchego curado o queso azul.

<b>Color</b>	Amarillo pajizo.
<b>Aroma</b>	Fresco y afrutado que recuerdan a las frutas maduras.
<b>Sabor</b>	Buena acidez y frescura así como una buena riqueza polifenólica, dotándolos de una gran personalidad.
<b>Maridaje</b>	Ideal como aperitivo;delicioso con Foie-gras, platos con salsa agridulce, curry, cocina oriental y quesos de cabra. Muy ligero con los postres.

### Añada 2024

Graduación 14%
Merlot
Temperatura de servicio 16-18°C

### Añada 2021

Graduación 14,5%
60% Garnacha Tintorera 10% Syrah 30% Monastrell
Temperatura de servicio 16°C

Graduación 10,5%

Macabeo y Malvasía

Temperatura de servicio 9°C



Te invitamos a probar  
los vinos con D.O. Valencia

#EnoturismoVINODO

GENERALITAT  
VALENCIANA

GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Cofinanciado por la Unión Europea

PALAU  
ALAMEDA