Ateneo del Vino
El Puerto de Santa María
www.ateneodelvino.org

FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 8/2022

ALBARIZA DE LA TORRE
VINOS & ENOTURISMO

CELEBRACIÓN DEL 20º ANIVERSARIO DEL ATENEO DEL VINO
CELEBRACIÓN DEL NACIMIENTO DEL VINO
ZAMBOMBA NAVIDEÑA
EXPOSICIÓN DE ACUARELAS DE TEMAS BODEGUEROS DEL SOCIO FRANCISCO GARCÍA ÁSPERA

Recordamos que en el autobús es obligatorio el uso de la mascarilla

1. PROGRAMA

Día	**Sábado 17 de diciembre de 2022**
Hora	**12:30 horas**
Lugar	Plaza de Elías Ahúja (Real Plaza de Toros de El Puerto) Frente a las puertas 20-21 El Puerto
Programa	**►Celebración del 20º Aniversario del Ateneo del Vino**

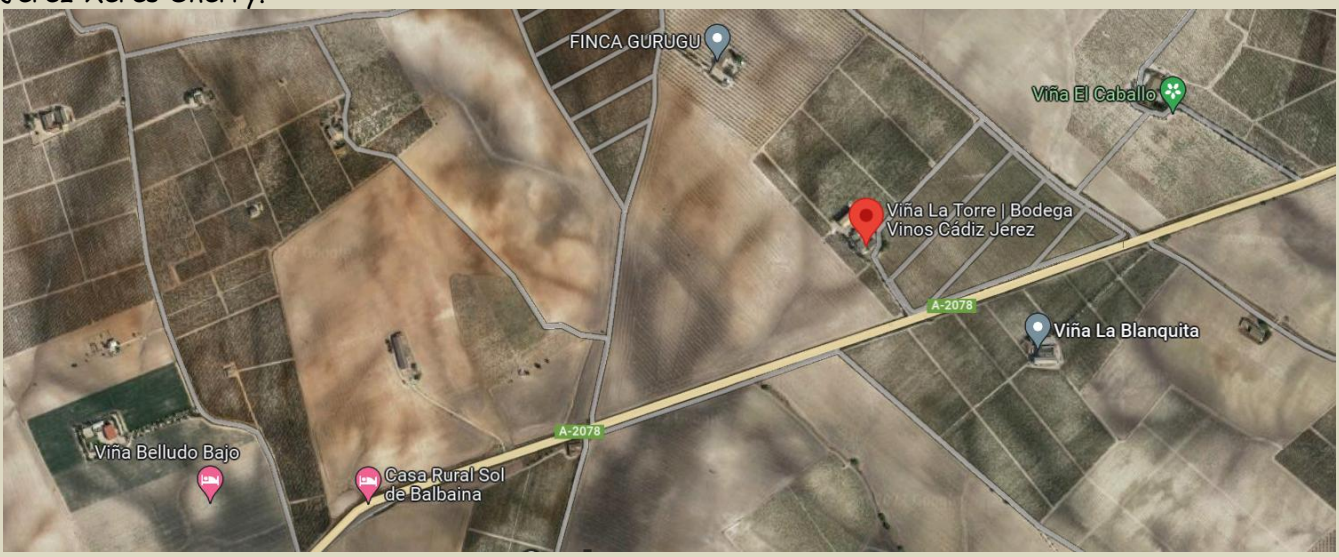
	Intervienen: •Javier Thuillier Pérez, actual Presidente del Ateneo del Vino •Joaquín Moreno Marchal, primer Vicepresidente del Ateneo del Vino ►**Celebración del nacimiento del vino** **Intervienen**: •Manuel Galán Leal •Manuel Galán Gómez ►**Comida campera** ►**Zambomba con el grupo Familia de los Reyes (El Puerto)** ►**Exposición de acuarelas de temas bodegueros de Francisco García Áspera.**
Compras	Los productos de esta bodega se podrán adquirir, una vez terminada la visita y cata, en la tienda.

2. ALBARIZA DE LA TORRE, S.L.

*Reza el refranero popular. **«Por san Andrés, el mosto vino es»**. Y siguiendo las referencias populares, que atribuyen a san Andrés tal fervor por el vino que llegó tarde el Día de Todos los Santos —el 1 de noviembre— y fue castigado a celebrar su día a final del mes —el 30—.*

Desde 1893 la familia GALÁN se dedica a la agricultura, primero de subsistencia, para evolucionar a la venta de trigo, hortícolas, algodón, girasol y uva para vinificación (palomino fino y moscatel) procedentes de las fincas de las que son propietarios, todas en el Pago Balbaina.

También se dedican a la elaboración de vinos de la IGP Vino de la Tierra Cádiz, Espumosos, Vermú y DO Jerez-Xérès-Sherry.



Viñedos

Viña La Torre: 35 ha (70% en Jerez y 30% en El Puerto).
Viña Santa Lucía: 33 ha (en Jerez).
Viña Las 26: 7 ha (El Puerto)

Vinos

—VINOS TINTOS:

•**Esencia de la Torre Ecológico**:

Contenido alcohólico: 14% vol.
Crianza: 14 meses en roble francés.
Variedades: 60% Petit Verdot + 40% Tempranillo.
Vitivinicultura: Ecológica. Fermentación y Crianza se realizan por separado hasta el momento del coupage.
Cata: Rojo picota intenso y brillante En nariz arándanos y cerezas. Toques minerales de la madera.
Servicio: 11-15° C
Botella: 75 cL

•**Esencia de la Torre Petit Verdot**:

Contenido alcohólico: 15% vol.

Crianza:
Variedades: 100% Petit Verdot.
Vitivinicultura: Ecológica. Cosecha 2018. Vendimia manual. Envejecido 12 meses en roble francés.
Cata: Rojo picota intenso y brillante. En boca, mermelada de ciruelas, frutos negros, aromas de vainilla y tabaco. Gusto aterciopelado y gran equilibrio.
Servicio: 14-17° C
Botella: 75 cL

—VINOS BLANCOS:

•**Esencia de la Torre Chardonnay Ecológico**:

Contenido alcohólico: 13% vol.
Crianza:
Variedades: 100% Chardonnay.
Vitivinicultura: Ecológica.
Cata: Amarillo pajizo pálido, con destellos verdes, limpio y brillante. En nariz, aromas a fruta tropical, manzana y plátano. En boca es seco, sedoso y muy agradable
Servicio: 5-10° C
Botella: 75 cL

•**Esencia de la Torre Dulce**:

Contenido alcohólico: 12% vol.
Crianza:
Variedades: 100% Moscatel de Alejandría.
Vitivinicultura: Ecológica. La uva se solea durante 8 días, con un rendimiento de un 34% (1.00 kg de uva dan 340 L de mosto).Tiene 56 g/L de azúcar.
Cata: Amarillo dorado. Aroma frutal potente y fresco. En boca es dulce, equilibrado y sedoso y prolongando postgusto.
Servicio: 8° C
Botella: 75 cL

—VINOS ESPUMOSOS:

•**Galantería Brut**:

Contenido alcohólico: 13% vol.
Crianza:
Variedades: Palomino Fino y Moscatel de Alejandría.

Vitivinicultura: Ecológica. Método champenoise. 0-10 g/L de azúcar añadido.
Cata: Amarillo dorado con burbujas intensas y finas. En nariz, notas a mango. En boca notas sutiles a tierra albariza y vinos tradicionales. Estructurado, intenso y frutal.
Servicio: 6-8° C
Botella: 75 cL

•**Galantería Chardonnay Brut Nature**:
Contenido alcohólico: 13% vol.
Crianza:
Variedades: 100% Chardonnay.
Vitivinicultura: Convencional. Método champenoise. 0-3 g/L de azúcar natural, no añadido.
Cata:Amarillo con reflejos verdes. Burbujas finas y abundantes. En nariz expresa notas de flores blancas, espinos y acacia. Aromas sutiles de cítricos, pera y tila. En boca es amplio con un ataque vivo, fresco y poderoso.
Servicio: 8-10° C
Botella: 75 cL

•**Galantería Rosé Brut Nature**:
Contenido alcohólico: 12% vol.
Crianza:
Variedades: 100% Syrah.
Vitivinicultura: Convencional. Cosecha 2018. 0-3 g/L de azúcar natural, no añadido.
Cata: Rosa oscuro y abundante burbuja. En boca es vivo, equilibrado y toques a frutos rojos. En nariz presenta aromas intensos y notas de caramelo.
Servicio: 6-8° C
Botella: 75 cL

—VINOS DE LA DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY:
•**Esencia de la Torre Fino**
•**Esencia de la Torre Amontillado**
•**Esencia de la Torre Oloroso**

—VERMÚ:
•**Esencia de la Torre Vermut**: Base de Pedro Ximénez. Criado durante seis meses en botas de oloroso. Color caoba oscuro. Aromas de frutos secos y plantas aromáticas. Sabor dulce, ligeramente amargo e intenso. Contiene 140 g/L de azúcar.