

Preciosa!, ¿Dónde tienes el botón de "Me gusta"?

El Figura

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

• JOVEN •

Variedad: Tempranillo y Garnacha.

Elaboración: Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25°-28° C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

Cata: Limpio y brillante. Color rojo picota con ribete violáceo muy juvenil. Es fresco, afrutado e intenso, con un tanino jovial. Es fácil de beber.

Maridaje: Un plato de pasta, unas tapas, un arroz de verduras, una carne blanca o un pescado azul.

Consumo: Como todo vino joven es recomendable consumir como máximo en los dos años siguientes de su embotellado y debe ser siempre guardado en sitio fresco y oscuro.

Servir ligeramente frío, a una temperatura de 13° C.



Reina, llena la copa; parece que esté rota.

El Prenda

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

• CRIANZA •

Variedad: Tempranillo y Garnacha.

Crianza: 12 meses en bodega de roble con un tostado medio.

Cata: Tonos de crianza con ribetes malvas y buena lágrima. En nariz es intenso, aromático y muy agradable, con la madera bien integrada. Fresco en su entrada en boca y una acidez equilibrada.

Maridaje: Un plato de legumbres, embutido curado, unas chuletillas, una carne roja o un bacalao.

Consumo: El vino de crianza sale en su momento óptimo de consumo perdurando en buenas condiciones los siguientes cuatro años y debe ser siempre guardado en lugar fresco y oscuro.

Servir a temperatura entre 15° y 16° C.



Unos desean el talento, otros lo tienen.

El Importante

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

• AUTOR •

Variedad: Tempranillo.

Elaboración: Uva despalillada. Largas maceraciones (21 días).

Crianza: 14 meses en bodega de roble francés con tostado medio-alto.

Cata: Vino de capa media-alta, con irisaciones yodadas. En nariz sobresale la madera limpia, de barricas de no más de 2 años. Notas acompañadas con frutillos rojos, toque especiado y algún aroma mineral. En boca es sabroso, con un tanino bien puesto y maduro. Retronasal muy limpia, con toques de torrefacto y especias. El retrogusto es largo y armonioso.

Maridaje: Patatas a la riojana, carbrito asado y ciervo estofado.

Consumo: Este vino tan "importante" perdurará en el tiempo redondeándose en la botella durante un período largo de años siempre que esté guardado en unas condiciones óptimas. Debe ser siempre guardado en lugar fresco y oscuro.

Servir a una temperatura de 17° C.



Uy, fresquito, fresquito. Así sabe más rico.

La Fresca

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

• BLANCO •

Variedad: Viura.

Elaboración: Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14° y 18° C durante 15 a 20 días.

Cata: Amarillo verdoso-pajizo muy brillante. Muy afrutado, destacando aromas de manzana con un toque cítrico, y fondo de frutos secos. Entrada suave y fresca, con ataque persistente, buen cuerpo medio, destacando la excelente armonía entre acidez y fruta. Persistente y largo, destacando excelentes recuerdos a frutas de pipita, el final de boca es muy agradable.

Maridaje: Primera copa antes de iniciar una comida, mariscos cocidos y ensaladas ilustradas.

Consumo: Como todo vino joven es recomendable que sea consumido como máximo en los dos años siguientes de su embotellamiento y debe ser siempre guardado en sitio fresco y oscuro.

Servir frío a una temperatura entre 8° y 10° C.



Alegria es tenerte a mi lado, ivamos a gozar!

La Lianta

NAVARRA

Denominación de Origen

• CHARDONNAY •

Variedad: Chardonnay.

Elaboración: Vendimia manual durante la noche. Trasegado, estabilizado y embotellado en su plena juventud.

Cata: Intensidad aromática media-alta, con gran franqueza y limpieza de aromas. Acidez muy bien ajustada pero sin demasiada persistencia. Gran longitud del vino, que muestra una amplia vía retronasal en la que sí aparecen con mayor claridad las frutas tropicales, manzanas ácidas y melocotones.

Maridaje: Excelente con tapas frías, arroces a banda y platos vegetarianos.

Consumo: Tiene una buena capacidad de guarda, máximo cuatro años; en estos casos, aparecen rasgos avainillados y tostados, color de almendra y aroma de avellanas y pan tostado. Debe ser siempre guardado en lugar fresco y oscuro.

Servir frío a una temperatura entre 8° y 10° C.



Mejor en compañía

Cada plato tiene un Siete Pasos apropiado. O varios. Depende del momento, del tiempo, del lugar, de la compañía. Estas son nuestras sugerencias. Sólo falta tu factor humano.




Siete Pasos es la historia de un encuentro, de un vínculo basado en la amistad. Desde que tenemos constancia de su existencia, vino y gastronomía han recorrido también juntos su camino por la historia. Este es el círculo que resume ese aprecio mutuo. Puedes tomarlo al pie de la letra o combinarlo a tu gusto, pero no olvides su espíritu. El de las cosas que nos unen.


Los buenos momentos están ahí...

DÉJATE LLEVAR POR
SIETE PASOS




Carretera N-122, Km. 311
47300 Peñafiel, Valladolid
T. (+34) 983 881 622
info@sietepasos.com

 Fb: [SietePasosWineCompany](#)

 Twitter: [@7_Pasos](#)

 Pinterest: [sietepasos](#)

 Instagram: [sietepasos](#)



www.sietepasos.com



¿Qué es Siete Pasos?

Siete Pasos es una forma de entender la cultura del vino, la amistad, las relaciones personales... En resumen, la vida.

Esta idea nace en un viaje de amigos y alrededor de una mesa. Cenando unas chuletillas y bebiendo una copa de vino, pensamos que teníamos que hacer algo en el mundo del vino que expresara nuestra manera de entender la amistad y creemos que Siete Pasos somos aquellos siete amigos que empezamos un viaje que no queremos terminar.

¿Quiénes son El Figura, El Prenda, La Fresca, El Importante, La Lianta, El Religioso o El Chinín? Son aquellas personas con las que compartimos tanto los buenos como los malos momentos, los amigos, la familia... Son agradables, divertidos, cariñosos, educados y respetuosos.

Esta forma de entender la vida basada en la cultura del vino y de la gastronomía la queremos enfocar siempre desde un consumo responsable y moderado de ambas. Queremos hacer que nuestros clientes sientan lo mismo que sentimos nosotros cada vez que decidimos catar estos vinos, cada vez que decidimos afrontar nuevos retos. Queremos hacer de vosotros nuestros compañeros de viaje en este nuevo e ilusionante proyecto.

Aquí comienza nuestro viaje...

¿TE ATREVES A DAR SIETE PASOS
Y DESCUBRIRLO?