TODO EL VINO A UN SOLO CLICK
Compra directamente a las mejores bodegas
El mejor precio, el transporte más rápido, desde todas las regiones de España

NOTA DE PRENSA: DÍA DE LA MUJER

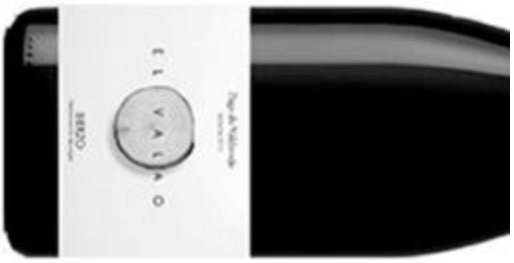
SEIS VINOS CON HISTORIA DE MUJER

- **Y seis nuevas formas de entender el vino que están revolucionando el sector: Valtuille, Mascaró, Vinos salvajes del Sur, Pago de Casa del Blanco, Sauci o Latido de Sara son solo algunas de las bodegas en las que ellas son las auténticas protagonistas y los vinos tienen firma de mujer**
- **Vinos desde el corazón, auténticas manifestaciones culturales, e innovadoras tradiciones que se manifiestan como medio de expresión, en defensa de lo genuino y tradicional, y, sobre todo, hechos por y para una nueva generación. ¡Descorcha las historias que encierran en su interior!**

Madrid, 5 de marzo de 2018. Cuando el número de mujeres ocupadas aumenta, las economías crecen, y el sector del vino no permanece ajeno a este fenómeno anunciado por la ONU. En los últimos años se han intensificado, más que nunca, los proyectos vinícolas liderados por mujeres dando lugar a nuevas formas de entender el mundo del vino y, también de disfrutarlo. Con ellas han llegado vinos que van directos al corazón y que se han convertido en auténticas manifestaciones culturales y medios de expresión, con propuestas innovadoras y, sobre todo, visión de futuro. Valtuille, Mascaró, Vinos Salvajes del Sur, Pago de Casa del Blanco, Sauci o Latido de Sara son algunas de las bodegas en las que ellas son las protagonistas y sus vinos tienen firma de mujer. Catatu.es ha recopilado sus historias para que las puedas descorchar.

Cultura y, ¡música! Siguiendo la melodía de las notas hasta Alemania, donde además de estudiar violonchelo hizo su primera vendimia en 2008, se inició Julia Casado en el mundo del vino para arrancar desde cero este proyecto. Así, lo entiende "*como una manifestación cultural, que debe expresar el* paisaje *de la zona y el año climatológico* ". Bajo esta premisa de autenticidad nace La del Terreno con el fruto de una pequeña parcela de la variedad local Monastrell, elaborada mediante procesos tradicionales como el pisado, prensando manual y utilizando recipientes antiguos para su fermentación. PVR: 17,50 euros.

Innovadora tradición: El apellido Mascaró lleva vinculado al mundo del cava desde 1946. Primero fue su abuelo Narciso, luego su padre Antonio, y hace 30 años cogió el relevo Montserrat para iniciar una nueva etapa que tiene en Rubor Aurorae uno de sus mejores reflejos. Con recuerdos a frutas rojas es fresco, joven, delicado, cristalino, y muy innovador: "*en su elaboración se emplea exclusivamente Garnacha que cambia sus matices en función del suelo, dando como resultado un cava con un marcado carácter Mediterráneo*". Medalla de oro en el Concurso Internacional Grenaches du Monde 2017. PVR: 11,45 euros.



El vino como medio de expresión, así lo entiende Elena de Bodegas Valtuille, "*dice mucho más de lo que se piensa sobre de dónde viene, cómo se hizo, y permite transmitir a los que te rodean. Son también recuerdos*", como los que rodean su infancia en las viñas familiares de Valtuille de Abajo y, en especial a los de la finca El Valao de donde surge este vino de autor, como su mejor definición. Aquí, la Mencía, la uva clásica del Bierzo, muestra todos los matices y detalles que aporta esta tierra y su clima aportando aromas a moras, bayas silvestres y menta tan característicos de la región. Precio de Venta Recomendado: 11 euros.

Desde el corazón. Como los vinos que elabora **Sara Martínez** en la localidad de San Martin de Unx donde se encuentran las garnachas más antiguas de Navarra. Exclusivamente con esta variedad se produce **Latido de Sara Roble**, "*un recuerdo a mi padre, al que siempre estuve muy unida y que, recientemente falleció de un fallo cardiaco*". Mejor homenaje imposible: alegre, rojizo con taninos suaves y con un alto contraste de emociones y sensaciones provocadas por el dulzor de la cereza y mora, mezclados con toques a pimienta y piel de naranja. PVR: 5 euros.

Apuesta por lo más genuino y auténtico. Desde hace siglos el Condado de Huelva siempre ha estado ligado a la producción de vino. En el corazón de la región se encuentra Bolullos Par del Condado, donde las hermanas, **Begoña y Montserrat**, la 3ª generación de Bodegas Sauci, mantienen intacta la tradición de uno de sus productos más populares: **Vino Naranja**. "*Es muy difícil apartarse de lo que está en tu sangre, en tus genes y más si esta pasión te llega sin buscarla*", explican. La maceración de las pieles de este fruto le dan un inconfundible aroma y sabor a naranja, y 10 años en botas roble, su genuino color ámbar. Ideal para postres. PVR: 14,5€.

Vinos por y para una nueva generación. "*Divertidos, alegres y jóvenes pensados para las personas que no hace tantos años fuimos a EGB*", explica **Sandra Sánchez**, Directora Técnica de Pago Casa del Blanco. De esta nueva generación de vinos destaca su **VeoVeo**, "*que es capaz de trasladar en el tiempo, a quien lo prueba, a la tienda de chucherías del barrio*". Repleto de dulces sensaciones. Fresco, ácido y goloso, al mismo tiempo, se disfruta a cada sorbo. Sus aromas a bayas y a monte bajo inician un viaje sensorial hacia la infancia y, además, ha sido elaborado con la variedad de uva favorita de Sandra, la garnacha. PVR: 6 euros.

Esta selección de vinos con historia y firma de mujer ha sido realizada por CataTú.es y en están disponibles en su página web (www.catatu.es) a los precios de venta al público señalados anteriormente, gastos de envío incluidos para cajas completas.

Sobre catatu.es

Catatu.es nace con la idea de ser una plataforma online donde los usuarios puedan encontrar cualquier vino de España, y comprarlos directamente a la bodega. Es la nueva forma que tienen los productores de abrir su tienda online a más de 10 millones de posibles compradores, que están deseando conocer sus productos y probarlos. Por tanto, catatu.es es una tienda de tiendas en internet, de desarrollo propio, que acerca a los consumidores de vino con los productores de manera natural, directa y sin intermediarios. Pero no es tan solo eso, catatu.es se crea para acercar el conocimiento de la enología a todo el público con la idea de democratizar, llegando al mayor número de personas, y aumentar, así, la pasión por el vino.
www.catatu.es

Para más información:

Miguel Cegarra

(+34) 609.68.88.09
comunicacion@catatu.es
www.catatu.es