**OFERTA ESPECIAL PARA LOS SOCIOS DE A.C.R.E.C.A**

**Ref. 1 Cava Esquius Reserva Exclusiva –BRUT NATURE - Reserva con una crianza de 25 meses en la cava. Por su crianza y elaboración es prácticamente un Gran Reserva.**

**Ref. 2 Cava Artesanal Reserva – BRUT NATURE – Cava de elaboración artesanal.**

**Crianza en cava 15 meses. El vino base está compuesto por un 33% de Xarelo que le da cuerpo, un 33% de Macabeo que le da la fragancia y un 33% de Parellada.**

**Ref. 4 Cava Esquius RESERVA LIMITADA – BRUT NATURE con más de 36 meses de crianza en la cava. Su producción es limitada. Vino base compuesto por Chardonay, Parellada y Macabeo.**

**Ref. 5 Cava Joan M. Esquius - RESERVA ESPECIAL**

**Elaboración artesanal y acabado tradicional. Envejecimiento en cava 24 meses.
Vino base Macabeo 30% (fragancia) - Xarello 30% (cuerpo)-Parellada 40% (aroma). El “coupage” especial y exclusivo, junto con su larga permanencia en cava, llegando casi a ser un Gran Reserva. Brut Nature**

**Ref. 6 Cava Rodamons ORO – BRUT NATURE de reserva muy especial. Más de 36 meses en cava. Producción limitada. Vino base compuesto con 50% de Macanbeo, 25% de Xarel y 25% de Parellada.**

**Ref. 7 Cava Esquius ROSE – EXTRA BRUT – Excepcional Rosé, un cava fresco y sabroso vino base compuesto por Monastrell. Su sedoso paso por boca lo hace agradablemente intenso.**

**Ref. 26 Vino Tinto Selección– 100% cabernet Sauvignon. Vino tinto de color rojo granate con ribete teja, de carácter varietal, complejo y especiado. En boca fruta madura, carnoso y con taninos nobles.**

**Clásica maceración durante 15 días y fermentación a temperatura controlada 26-28°C en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble (20% francés y 80% americano) durante 12 meses y completa su crianza hasta dos años en botella.**

**Ref. 28 Vino Denominación de Origen Rioja LACORT Crianza. 80% Tempranillo – 20% Mazuelo. Crianza en barricas de roble americano. Oferta condicionada a existencias.**

**PEDIDO MÍNIMO 2 CAJAS (UNA CAJA SUPLEMENTO DE 8 EN PORTES)**

***NOTA:*** *si se observará alguna botella rota en la entrega del producto, por favor indicarlo en el albarán de entrega*

**BOLETÍN DE PEDIDO**

✂------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CANTIDAD** | **PRODUCTO** | **IMPORTE** |
|  | **Ref.1- Cava Esquius Reserva Exclusiva – Caja 6 botellas a 50 €** |  |
|  | **Ref.2- Cava Artesanal Reserva – Caja 12 botellas a 59 €** |  |
|  | Ref.4- Cava Esquius Reserva Limitada – Caja 6 botellas a 60 € |  |
|  | Ref.5- Cava Joan M. Esquius Reserva Especial – Caja 12 botellas a 61 € |  |
|  | **Ref.6- Cava Rodamons Oro Reserva- Caja 12 botellas a 67 €** |  |
|  | **Ref.7- Cava Grand Rosé Extra Brut – Caja 6 botellas a 52 €** |  |
|  | Ref.26- Vino Tinto Selección – Cabernet Sauvignon – Caja 6 botellas a 62 € |  |
|  | Ref.28- Vino Tinto Rioja LACORT – Crianza – Caja 6 botellas a 50 € |  |
|  |  **TOTAL PEDIDO** |  |

Nombre y Apellidos:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

D.N.I.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Asociación: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Domicilio envío**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C.P.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefono contacto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

FIRMA:

**Enviar este Boletín al correo electrónico: pacorf58@gmail.com**

**Hacer transferencia a: BERRAL&MIRO SL ES29 0081 0072 5800 0129 7632**

**Los productos pueden ser consultados en la web de la FEDERACIÓN**: [www.acreca.org](http://www.acreca.org)

Fecha de la Oferta: 8/10/2024