

Vinos imbatibles
David Seijas

150 VINOS ENTRE 4 Y 10 €

Con *Vinos imbatibles*, David Seijas ha querido cambiar la perspectiva de su guía anual de vinos para acercarla a los tiempos actuales, y ha dado con la mejor de las propuestas. Una selección de vinos que no se amilana ante la crisis y que ofrece las opciones más sorprendentes tanto por su precio, al alcance de todos, como por sus sabores que contentarán a los paladares más exigentes. *Vinos imbatibles* reúne en sus páginas 150 experiencias personales de cata a la vez que 150 historias alrededor de esos caldos: un amplio recopilatorio en el que su autor refleja su profundo conocimiento y su pasión por el vino de manera directa y desenfadada, tal como lo haría un amigo que nos recomienda el mejor vino para cada ocasión.

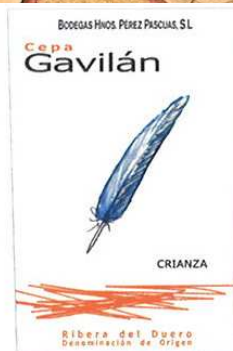
David Seijas formó parte del equipo de sumilleres del prestigioso restaurante El Bulli y trabaja en la actualidad en El Bulli Foundation. En 2006 fue proclamado Nariz de Oro. Trabajó durante cuatro temporadas en el restaurante regentado por Ferran Adrià, adonde regresó tras completar su formación como jefe de sumilleres en el Hotel Arts de Barcelona. Ha sido galardonado con el Premio Internacional de Literatura Gastronómica 2010 por su libro *111 vinos para el 2011*, así como el Premio Nacional de Gastronomía 2010 (Premio Extraordinario, compartido con Ferran Centelles) de la Real Academia Española de Gastronomía.

Tras las cuatro ediciones de su guía anual con recomendaciones de vinos, David Seijas propone una nueva selección personal de los 150 mejores vinos españoles. Estos vinos a prueba de recesión son para todos los bolsillos gracias a su imbatible relación entre su precio ajustado y el gran placer que proporcionan. La propuesta reúne vinos para cualquier ocasión, desde un brindis para celebrar un acontecimiento feliz hasta un momento de relax y disfrute regado con el caldo adecuado. 150 vinos sin rivales y dispuestos a conquistar los paladares de cualquiera que no pueda dejar pasar la oportunidad de regalarse un momento de placer.

Cepa Gavilán Crianza 2011
Bodega Hermanos Pérez Pascuas
D.O. Ribera del Duero

11€

Tipo	Tinto
Crianza	12 meses en bodega
Varietalidad	Tinta del país 100 %
Fundación bodega	1980
Enoturismo	Sí



Los hermanos Pérez Pascuas forman uno de los mejores equipos de la Ribera. El amor que sienten por sus tierras de vides, la pasión que ponen en su trabajo y el talento que tienen se conjugan para que sus vinos estén siempre en las primeras posiciones de la tabla. Cepa Gavilán es mucho más serio de lo que indica su precio. De nuevo, un magnífico trabajo de esta familia.

Ctra. de Roa, s/n.
09314 Pedrosa de Duero (Burgos).
www.perezpascuas.com