

BODEGAS URBANAS



Mel Natur
MARCAS, NATURALMENTE BUENAS

BODEGAS URBANAS es un proyecto que nace de la mano del enólogo Diego Fernández Pons con el objetivo acercar al consumidor la elaboración de vino y destilados de producción ecológica, abriéndole las puertas de una bodega artesana en la ciudad. Situada a apenas 10 km del centro de Valencia, **BODEGAS URBANAS** es un nexo de unión entre el medio rural y el mundo urbano. Un lugar donde aprender cual es el origen, los ingredientes, cómo se elaboran y quienes son las personas que están detrás de nuestras bebidas.

Nuestros vermutos se elaboran a partir de nuestros mejores vinos y con el alcohol de producción propia obtenido por destilación en alambique de cobre tradicional, al que añadimos azúcar y botánicos seleccionados para conseguir ese perfecto equilibrio dulce-amargo que los caracteriza.

VERMUT ROJO CIENTO VOLANDO

Nuestro clásico más moderno.

Una receta tradicional con nuestro toque que lo hace especial.

Ingredientes

Su fórmula es sencilla:

Vino: blanco, de la variedad de macabeo, procedente de nuestras viñas.

Alcohol: producido por nosotros artesanalmente destilando nuestros propios vinos ecológicos. Muy aromático, complejo y sutil, y madurado en barrica, como los buenos whiskies.

Azúcar: de caña, caramelizado, y de comercio justo.

Botánicos: Flores, frutas, especias y hierbas aromáticas del bosque mediterráneo.

Nota de cata

De color ámbar oscuro. Boca de entrada amable con percepción de la calidad del vino y paso equilibrado por la buena conjugación de dulzor (azúcar de caña), amargor (piel de naranja y artemisas) y acidez (vino macabeo). Nariz de buena intensidad con notas licorosas, de canela y naranja.



MARIDAJE

Salazones, encurtidos, conservas y/o comidas especiadas o picantes.

PACKAGING

Botella de vidrio de 75 cl.
Cajas de 6 unidades.
Palet de 105 cajas.
Key Keg de 20 litros.
Palet de 24 Key Keg.

**15,5%
Vol.**

Contiene sulfitos.
Valor energético (100 ml):
130 kcal / 545 kJ

20cl/ caja 12 uds

Sugerencias de consumo

Acompáñalo con...

Una rodajita de naranja y una oliva, si te gusta...

Tómalo frío

La temperatura adecuada es entre 6-8°C, con hielo.



BODEGAS URBANAS es un proyecto que nace de la mano del enólogo Diego Fernández Pons con el objetivo acercar al consumidor la elaboración de vino y destilados de producción ecológica, abriéndole las puertas de una bodega artesana en la ciudad. Situada a apenas 10 km del centro de Valencia, **BODEGAS URBANAS** es un nexo de unión entre el medio rural y el mundo urbano. Un lugar donde aprender cual es el origen, los ingredientes, cómo se elaboran y quienes son las personas que están detrás de nuestras bebidas.

Nuestros vermutos se elaboran a partir de nuestros mejores vinos y con el alcohol de producción propia obtenido por destilación en alambique de cobre tradicional, al que añadimos azúcar y botánicos seleccionados para conseguir ese perfecto equilibrio dulce-amargo que los caracteriza.

VERMUT BLANCO CIENTO VOLANDO

El perfecto y refrescante aperitivo mediterráneo, con especial acento de notas cítricas.

Ingredientes

Nuestra segunda receta elaborada con:

Vino: blanco, de la variedad de macabeo, procedente de nuestras viñas.

Alcohol: producido por nosotros artesanalmente destilando nuestros propios vinos ecológicos. Muy aromático, complejo y sutil, y madurado en barrica, como los buenos whiskies.

Azúcar: de caña y ecológico, por supuesto.

Botánicos: Frutas de nuestra tierra, especias y hierbas aromáticas del bosque mediterráneo. Predominan las notas cítricas de la naranja, el limón y el pomelo.

Nota de cata

De color amarillo dorado. La nariz nos trae aromas dulces, florales y cítricos con notas de canela. En boca es seco. Resaltan los recuerdos a cítricos amargos (pomelo) y plantas aromáticas, con buena longitud y matices característicos de nuestro destilado.



MARIDAJE

Salzones, encurtidos, conservas y/o comidas especiadas o picantes.

PACKAGING

Botella de vidrio de 75 cl.
Cajas de 6 unidades.
Palet de 105 cajas.
Key Keg de 20 litros.
Palet de 24 Key Keg.

**15,5%
Vol.**

Contiene sulfitos.
Valor energético (100 ml):
126 kcal / 530 kJ

Sugerencias de consumo

Acompáñalo con...

Una rodajita de naranja y/o limón, y una oliva, si te gusta...

Tómalo frío

La temperatura adecuada es entre 6-8°C, con hielo.



BODEGAS URBANAS es un proyecto que nace de la mano del enólogo Diego Fernández Pons con el objetivo acercar al consumidor la elaboración de vino y destilados de producción ecológica, abriéndole las puertas de una bodega artesana en la ciudad. Situada a apenas 10 km del centro de Valencia, **BODEGAS URBANAS** es un nexo de unión entre el medio rural y el mundo urbano. Un lugar donde aprender cual es el origen, los ingredientes, cómo se elaboran y quienes son las personas que están detrás de nuestras bebidas.

Nuestros vermutos se elaboran a partir de nuestros mejores vinos y con el alcohol de producción propia obtenido por destilación en alambique de cobre tradicional, al que añadimos azúcar y botánicos seleccionados para conseguir ese perfecto equilibrio dulce-amargo que los caracteriza.

VERMUT PINK CIENTO VOLANDO

Aperitivo ligero y refrescante para aquellos que se inician en el mundo del vermut.

Ingredientes

Original receta artesana elaborada con:

Vino: rosado, de la variedad garnacha, procedente de nuestras viñas.

Alcohol: producido por nosotros artesanalmente destilando nuestros propios vinos ecológicos. Muy aromático, complejo y sutil, y madurado en barrica, como los buenos whiskies.

Azúcar: de caña y ecológico, por supuesto.

Botánicos: hierbas, especias, frutas de verano y flores de nuestra tierra, entre los que sobresalen la canela y los frutos rojos.

Nota de cata

De color rosa pálido. En nariz encontramos frutas rojas algo licorosas, cítricos y especias con presencia de flores. La boca reafirma los aromas. La entrada es muy amable con predominio de las frutas rojas, tanto del vino rosado como de los botánicos utilizados, y con buena frescura en su paso. Final poco amargo, que te permite disfrutar de tragos más largos.



MARIDAJE

Salzones, encurtidos, conservas y/o comidas especiadas o picantes.

PACKAGING

Botella de vidrio de 75 cl.
Cajas de 6 unidades.
Palet de 105 cajas.
Key Keg de 20 litros.
Palet de 24 Key Keg.

**15,5%
Vol.**

Contiene sulfitos.
Valor energético (100 ml):
121 kcal / 506 kJ

Sugerencias de consumo

Acompáñalo con...

Arándanos, frambuesas y/o moras, y una oliva, si te gusta...

Tómalo frío

La temperatura adecuada es entre 6-8°C, con hielo.



BODEGAS URBANAS es un proyecto que nace de la mano del enólogo Diego Fernández Pons con el objetivo acercar al consumidor la elaboración de vino y destilados de producción ecológica, abriéndole las puertas de una bodega artesana en la ciudad. Situada a apenas 10 km del centro de Valencia, **BODEGAS URBANAS** es un nexo de unión entre el medio rural y el mundo urbano. Un lugar donde aprender cual es el origen, los ingredientes, cómo se elaboran y quienes son las personas que están detrás de nuestras bebidas.

Nuestros vermutos se elaboran a partir de nuestros mejores vinos y con el alcohol de producción propia obtenido por destilación en alambique de cobre tradicional, al que añadimos azúcar y botánicos seleccionados para conseguir ese perfecto equilibrio dulce-amargo que los caracteriza.



VERMUT DE NARANJA CIENTO VOLANDO

Nuestro vermut más valenciano.

El sabor de nuestra tierra para disfrutar a la hora del vermut.

Ingredientes

Su fórmula es sencilla:

Vino: blanco, de la variedad de macabeo, procedente de nuestras viñas.

Alcohol: producido por nosotros artesanalmente destilando nuestro propio vino ecológico. Se maceran naranjas en alcohol y se redestila para obtener un producto que aporta los aromas más naturales de las naranjas de nuestra tierra.

Botánicos: Flores, frutas, especias y hieras aromáticas del bosque mediterráneo, destacando la naranja por encima de todo.

Nota de cata

De color anaranjado. Boca de entrada suave y paso equilibrado por la buena conjugación de dulzor y amargor de la naranjas y su piel, y con la acidez del vino macabeo. Nariz de buena intensidad con el inconfundible aroma y frescura de naranja.

MARIDAJE

Salazones, encurtidos, conservas y/o comidas especiadas o picantes.

PACKAGING

Botella de vidrio de 75 cl.
Cajas de 6 unidades.
Palet de 103 cajas.
Key Keg de 20 litros.
Palet de 24 Key Keg.

**15,5%
Vol.**

Contiene sulfitos.
Valor energético (100 ml):
130 kcal / 545 kJ

Sugerencias de consumo

Acompáñalo con...

Una rodajita de naranja y/o limón, y una oliva, si te gusta...

Tómalo frío

La temperatura adecuada es entre 6-8°C, con hielo.



BODEGAS URBANAS es un proyecto que nace de la mano del enólogo Diego Fernández Pons con el objetivo acercar al consumidor la elaboración de vino y destilados de producción ecológica, abriéndole las puertas de una bodega artesana en la ciudad. Situada a apenas 10 km del centro de Valencia, **BODEGAS URBANAS** es un nexo de unión entre el medio rural y el mundo urbano. Un lugar donde aprender cuál es el origen, los ingredientes, cómo se elaboran y quienes son las personas que están detrás de nuestras bebidas.

Nuestros vinos se elaboran a partir de uvas ecológicas de nuestras mejores parcelas situadas en las montañas de Valencia, convencidos de que para obtener la expresión más singular en nuestros vinos, debemos respetar el equilibrio entre viña, personas y paisajes.

lo necesario



Elaborado a partir de cepas de más de 40 años cultivadas en secano, sobre suelos arcillo-calcáreos sin tratamientos de síntesis química, y vendimiadas manualmente, en su momento óptimo de madurez, proporcionado por las temperaturas elevadas a mediodía y los vientos de levante. La uva es sometida a una maceración corta e inmersa y una posterior fermentación, obteniendo un vino amplio y goloso pero no excesivamente concentrado. La crianza, realizada en barricas de roble francés durante 12 meses, le proporciona su sutil personalidad.



Denominación de Origen Valencia.
Valencia (España)

Ingredientes:

Uva:

50% Tempranillo

50% Marselán

Correctores de acidez (Ácido tartárico).

Contiene sulfitos.

14,5% Vol.

Valor energético (100 ml): 81,2 kcal / 339,5 kJ
Apto para Veganos.

Nota de cata: Vino armónico, limpio y maduro, de capa media alta. En nariz están presentes intensas notas especiadas, florales y de frutos rojos. En boca se perciben sus taninos suaves.



Envase y Packaging

Botella de vidrio de 75 cl.
Cajas de 6 uds
Palet de 105 cajas

Maridaje

Carnes guisadas, a la brasa o al horno.
Quesos curados, e incluso, pescados grasos.

Consejos de conservación y consumo

¿Cómo? Conservar protegido de la luz y el calor. Consumir sin prisas, disfrutando sus aromas y sabores.

¿Dónde? Conservar en lugar fresco y seco. Consumir en copa estándar de vino tinto, con la boca un pelín cerrada para que se puedan concentrar mejor todos sus aromas.

¿Qué temperatura? La temperatura adecuada es entre 16-18 °C.

¿Cuándo? Cuando te apetezca. En aperitivos, comidas o cenas.
¡El momento lo decides tú!



BODEGAS URBANAS es un proyecto que nace de la mano del enólogo Diego Fernández Pons con el objetivo acercar al consumidor la elaboración de vino y destilados de producción ecológica, abriéndole las puertas de una bodega artesana en la ciudad. Situada a apenas 10 km del centro de Valencia, **BODEGAS URBANAS** es un nexo de unión entre el medio rural y el mundo urbano. Un lugar donde aprender cuál es el origen, los ingredientes, cómo se elaboran y quienes son las personas que están detrás de nuestras bebidas.

Nuestros vinos se elaboran a partir de uvas ecológicas de nuestras mejores parcelas situadas en las montañas de Valencia, convencidos de que para obtener la **expresión más singular** en nuestros vinos, debemos respetar el **equilibrio entre viña, personas y paisajes**.

las aves de paso

Elaborado a partir de cepas situadas en el fondo del valle de Fontanars del Alforins, cultivadas en secano, sobre suelos arcillo-calcáreos sin tratamientos de síntesis química, y vendimiadas manualmente, en su momento óptimo de madurez, proporcionado por las temperaturas elevadas a mediodía y los vientos de levante. La uva es sometida a una maceración corta e intensa y una posterior fermentación, obteniendo un vino amable y goloso pero no excesivamente concentrado. La crianza, realizada en barricas de roble francés durante 12 meses, le proporciona su sutil personalidad.



Denominación de Origen Valencia.
Valencia (España)

Ingredientes:

Uva:
50% Syrah / 30% Monastrell
20% Cabernet Sauvignon

Correctores de acidez (ácido tartárico).

Contiene sulfitos.

14% Vol.

Valor energético (100 ml): 78,4 kcal / 3278 kJ
Apto para Veganos.

Nota de cata: Vino de color rubí intenso y brillante, con una capa media. A copa parada resaltan los frutos negros maduros, la madera y las especias. En boca es un vino redondo, con buena acidez y tanino amable. Un vino que, sin plantear preguntas, deja una bonita colección de recuerdos.



Envase y Packaging

Botella de vidrio de 75 cl.
Cajas de 6 unidades.
Palet de 105 cajas.

Maridaje

Embutidos, carnes blancas, quesos semicurados y arroz.

Consejos de conservación y consumo

¿Cómo? Conservar protegido de la luz y el calor. Consumir sin prisas, disfrutando sus aromas y sabores.

¿Dónde? Conservar en lugar fresco y seco. Consumir en copa estándar de vino tinto, con la boca un pelín cerrada para que se puedan concentrar mejor todos sus aromas.

¿Qué temperatura? La temperatura adecuada es entre 16-18 °C.

¿Cuándo? Cuando te apetezca. En aperitivos, comidas o cenas.
¡El momento lo decides tú!



BODEGAS URBANAS es un proyecto que nace de la mano del enólogo Diego Fernández Pons con el objetivo acercar al consumidor la elaboración de vino y destilados de producción ecológica, abriéndole las puertas de una bodega artesana en la ciudad. Situada a apenas 10 km del centro de Valencia, **BODEGAS URBANAS** es un nexo de unión entre el medio rural y el mundo urbano. Un lugar donde aprender cual es el origen, los ingredientes, cómo se elaboran y quienes son las personas que están detrás de nuestras bebidas.

Nuestros vinos se elaboran a partir de uvas ecológicas de nuestras mejores parcelas situadas en las montañas de Valencia, convencidos de que para obtener la expresión más singular en nuestros vinos, debemos respetar el equilibrio entre vinya, personas y paisajes.

el árbol blanco



Elaborado a partir de cepas situadas en el fondo del valle de Fontanars del Alforins, cultivadas en secano, sobre suelos arcillo-calcáreos sin tratamientos de síntesis química, y vendimadas manualmente, en su momento óptimo de madurez, proporcionado por las temperaturas elevadas a mediodía y los vientos de levante. La uva es sometida a una maceración corta e intensa y una posterior fermentación, obteniendo un vino amplio y goloso pero no excesivamente concentrado. La crianza, realizada en barricas de roble francés durante 12 meses, le proporciona su sutil personalidad.

Denominación de Origen Valencia.
Valencia (España)

Ingredientes:

Uva:

80% Macabeo
20% Sauvignon Blanc

Correctores de acidez (ácido tartárico).

Contiene sulfitos.

13% Vol.

Valor energético (100 ml): 72,8 kcal / 304,4 kJ
Apto para Veganos.

Nota de cata: Vino de aspecto limpio y muy brillante. En nariz se aprecian los aromas propios de las variedades, que se complementan con flores blancas y los especiados de la madera. Notas de albaricoques y piña madura. En boca es expresivo y equilibrado, entre el dulzor del melocotón y la acidez de los cítricos. Se deja percibir un fondo tostado y especiado, dejando un recuerdo largo y amable.

Envase y Packaging

Botella de vidrio de 75 cL.
Cajas de 6 uds
Palet de 105 cajas

Maridaje

Pescados, mariscos, quesos blandos y arroces.

Consejos de conservación y consumo

¿Cómo? Conservar protegido de la luz y el calor. Consumir sin prisas, disfrutando sus aromas y sabores.

¿Dónde? Conservar en lugar fresco y seco. Consumir en copa estándar de vino blanco, con la boca un pelín cerrada para que se puedan concentrar mejor todos sus aromas.

¿Qué temperatura? La temperatura adecuada es entre 8-10 °C.

¿Cuándo? Cuando te apetezca. En aperitivos, comidas o cenas.
¡El momento lo decides tú!



Somos 4 hermanos valencianos apasionados por las bebidas de calidad y con más de 20 años de experiencia en el sector del vino ecológico y pioneros en la producción de cerveza artesana en nuestro país. Fernández Pons es nuestro proyecto familiar y en él volcamos toda nuestra energía y conocimiento.

Nuestros vinos se elaboran a partir de las mejores parcelas situadas en parajes elevados, sobre suelos antiguos del Parque Natural de Las Hoces del Cabriel, convencidos de que para obtener la expresión más singular en nuestros vinos, **debemos respetar el equilibrio entre viña, personas y paisajes.**

Ciento Volando **CAVA**

Elaborado con una selección de las mejores uvas blancas de Requena con el fin de ofrecer una mayor complejidad, prensamos suavemente y realizamos dos fermentaciones (la segunda en botella) a baja temperatura para conseguir una gran gama aromática y una finura muy especial en boca, sin adición de azúcar que enmascare sus virtudes naturales.



Denominación de Origen Valencia.
Valencia (España)

Variedades
Macabeo 80%
Chardonnay 20%
11,5% Vol.

Contiene sulfitos.
Apto para Veganos.

Nota de cata: Cava de color amarillo pajizo con reflejos dorados, luminoso, de burbuja fina, persistente y elegante. De intensa fragancia, despliega aromas de fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y moka, con sutiles notas cítricas. Textura cremosa, amplio y largo en boca. Acidez equilibrada, con ligeros recuerdos a pan de centeno.

Envase y Packaging

Botella de vidrio de 75 cl.
Cajas de 6 uds.
Patet de 100 cajas

Maridaje

Aperitivos ya sean ostras a jamón, pescados y carnes al horno, quesos o frutos secos.

Consejos de conservación y consumo

- ¿Cómo?** Conservar protegido de la luz y el calor. Consumir sin prisas, disfrutando sus aromas y sabores.
- ¿Dónde?** Conservar en lugar fresco y seco. Consumir en copa flauta o tulipán que conservan mejor la burbuja y sus notas aromáticas.
- ¿Qué temperatura?** La temperatura adecuada es entre 5-8 °C.
- ¿Cuándo?** Cuando te apetezca. En aperitivos, comidas o cenas.
¡El momento lo decides tú!





ELABORACIÓN

Siguiendo una antigua receta de nuestra bisabuela italiana Francesca, producimos de manera artesana nuestros auténticos limoncello y arancello.

Elaborados a partir de ingredientes 100% ecológicos, maceramos limones* y naranjas* de la huerta valenciana en alcohol* de producción propia, obtenido por destilación artesana en nuestros alambiques tradicionales de cobre, y añadimos agua y azúcar* de caña.

NOTA DE CATA

Licores muy aromáticos y frescos con una perfecta integración del alcohol y un gran equilibrio entre el dulzor, la acidez y el amargor.

Naranjuelo tiene un sutil color naranja brillante, con aromas a naranja fresca. En boca es suave y envolvente.

Limonjuelo tiene un color amarillo limón brillante, con aromas intensos a lima y limón. En boca es suave, presenta una acidez limpia y un ligero toque amargo que te invita a dar un segundo trago.

SUGERENCIA DE CONSUMO

Recomendamos disfrutarlo bien frío y sin prisas, apreciando sus ricos aromas y su sabor natural, después de una buena comida o en un cocktail... ¡Será como estar en el cielo!

(*) Agricultura Ecológica



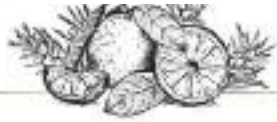
24%
Vol.

Envase y packaging

Botella de vidrio de 20 cl.
Botella de vidrio de 70 cl.
Cajas de 5 unidades de 70 cl.

Caja 12 uds de 20cl





Elaboración

Obtenemos nuestra ginebra artesana macerando en alcohol ecológico de origen agrícola, diferentes especies botánicas, entre las que destacan fundamentalmente el enebro y el cilantro, y clementinas de la huerta de Valencia. Posteriormente redestilamos en nuestros alambiques tradicionales de cobre, hasta obtener una ginebra suave y ligera al más puro estilo London Dry Gin.

La clementina es una fruta de cualidades excepcionales. Se trata de una variedad híbrida entre la naranja y la mandarina, muy aromática, de sabor dulce y complejo, con toques ácidos muy suaves.

Las clementinas con las que elaboramos ClemenGin son de producción ecológica, es decir, no están tratadas con ningún producto de síntesis química, maduran al sol de forma natural y son recolectadas en su punto óptimo de maduración.

Nota de cata

Ginebra suave y ligera. En nariz destaca una frescura cítrica que le aporta una gran personalidad mediterránea.

Sugerencia de consumo

Combinar en una copa de balón con hielos, 5 centilitros de Clemen Gin con tónica, y servir con unas bayas de enebro y corteza de naranja.



43%
Vol.

Envase y packaging

Botella de vidrio de 70 cl.
Cajas de 5 unidades.
Caja 12 uds de 20cl



Bodegas Urbanas es un proyecto familiar que nace de la mano de Maria Zalamea y Diego Fernández, destacado enólogo valenciano con más de 25 años de experiencia en el mundo de la viticultura, la vinificación y la comercialización de vinos. Gran conocedor del sector, tanto a nivel nacional como internacional.

Diego inicia su carrera profesional en 1997, trabajando desde el comienzo, como filosofía personal, en producción ecológica, siendo todos los vinos que elabora orgánicos. Su gusto por las buenas bebidas, unido a su inquietud personal le lleva a interesarse por el mundo de las bebidas ecológicas a Maria Zalamea para crear este proyecto.

“Como productores de bebidas artesanas y ecológicas, trabajamos con el compromiso de elaborar productos de calidad, respetuosos con el medioambiente y con la salud de los consumidores.

Estos valores nos han llevado a asumir internamente ciertas responsabilidades que definen nuestra forma de trabajar y que son inspeccionadas por determinadas organizaciones que reconocen mediante una certificación, y la aplicación de un sello o marca, estos compromisos.”



Gestión comercial directa de fábrica especializada en productos naturales, artesanos y ecológicos de pequeñas empresas y artesanos.

¿HABLAMOS?

ventas@melnatur.com - 661 353 241

www.melnatur.com