

EL MOJIGATO.

Descubra la encarnación de la excelencia vinícola española con "El Mojigato", un cautivador vino tinto elaborado exclusivamente a partir de la venerada variedad de uva Tempranillo. Procedente de la renombrada región de Rioja, este extraordinario vino ejemplifica las tradiciones tradicionales y la minuciosa artesanía que han hecho célebres a los vinos de Rioja en todo el mundo.

"El Mojigato" representa con orgullo la esencia del patrimonio vitivinícola de Rioja, combinando a la perfección el rico legado vitivinícola de la región con técnicas modernas para ofrecer una experiencia sensorial extraordinaria. Con su profundo tono rubí y sus aromas encantadores, este vino seduce los sentidos desde el primer encuentro, prometiendo un viaje de sabores sublimes y elegancia.

Los viñedos de Rioja, dotados de un terruño ideal, proporcionan el lienzo perfecto para la creación de "El Mojigato". Aquí, las uvas Tempranillo prosperan bajo el cálido sol mediterráneo, ganando carácter y profundidad, mientras que la influencia refrescante de la Cordillera Cantábrica las impregna de frescura y complejidad. Es este armonioso equilibrio de elementos naturales lo que confiere a "El Mojigato" su marcada personalidad.

Delicadamente vendimiadas a mano en su punto óptimo de maduración, las uvas Tempranillo se someten a un meticuloso proceso de vinificación bajo la atenta mirada de nuestros expertos enólogos. Una suave fermentación y una cuidadosa crianza en las mejores barricas de roble contribuyen a la refinada estructura y aterciopelada textura del vino, elevándolo a la cima de la tradición vitivinícola de Rioja.

El exquisito bouquet de "El Mojigato" revela tentadoras notas de bayas rojas maduras, entrelazadas con toques de especias, vainilla y roble tostado. En boca, sus suaves taninos se entrelazan a la perfección con los sabores de deliciosas frutas negras, impregnados de un sutil toque terroso, que conducen a un final persistente y memorable.



EL MOJIGATO.

"El Mojigato" es más que un vino: es una invitación a experimentar la verdadera esencia de Rioja, una región famosa por su compromiso con la calidad y el arte de la elaboración del vino. Disfrutado como acompañante de una comida gourmet, compartido entre amigos en alegres reuniones o saboreado en una reflexión solitaria, cada sorbo de "El Mojigato" encierra la pasión y dedicación vertidas en su creación.

La variedad Tempranillo, reconocida como una de las más emblemáticas de España, ocupa un lugar destacado en el sector vitivinícola por sus características únicas y su innegable importancia. Con sus orígenes profundamente arraigados en la Península Ibérica, el Tempranillo se ha ganado el reconocimiento mundial por su capacidad para producir vinos de excepcional calidad, profundidad y complejidad.

Uno de los rasgos distintivos del Tempranillo es su capacidad para expresar el sentido del lugar. En términos de sabor, el Tempranillo suele mostrar un espectro de notas frutales, incluyendo bayas rojas como fresas, cerezas y frambuesas. Estos vibrantes sabores frutales suelen complementarse con matices adicionales de ciruela, mora e higos secos. Esta variedad de uva también puede mostrar elementos salados, como cuero, tabaco y hierbas secas, que añaden capas de complejidad y sofisticación a los vinos.

La longevidad y el potencial de envejecimiento de los vinos Tempranillo contribuyen significativamente a su atractivo. Cuando envejece en barricas de roble, la uva desarrolla taninos elegantes y gana complejidad, lo que permite elaborar vinos que evolucionan con elegancia con el paso del tiempo.



EL MOJIGATO.

Que es un mojigato y porque es importante saberlo?

- Un mojigato es una persona que muestra un excesivo sentido de la propia importancia y se comporta de forma moralista, santurrón o condescendiente.
- Suelen adherirse rígidamente a normas y principios y esperan que los demás los sigan sin rechistar.
- Tienden a juzgar y criticar a los demás, encontrando constantemente defectos y señalándolos.
- Pueden mostrar complejo de superioridad, creyéndose intelectual o moralmente superiores a los demás.
- A menudo se dedican a señalar sus virtudes, enfatizando públicamente sus propios valores morales y su rectitud.
- Pueden preocuparse demasiado por las apariencias y el estatus social, buscando la validación y el reconocimiento de los demás.
- Pueden ser pedantes y quisquillosos, fijándose en detalles sin importancia y criticando a los demás por supuestas faltas de etiqueta o protocolo.
- Pueden tener una visión estrecha del mundo, rechazando perspectivas o ideas alternativas que no coincidan con sus propias creencias.
- A menudo carecen de empatía y comprensión, y anteponen sus propios valores y opiniones a los sentimientos y experiencias de los demás.
- Su comportamiento puede provocar la alienación y el resentimiento de quienes les rodean.

La historia del mojigato es un testimonio del poder transformador de la pasión, la determinación y la búsqueda incesante de la excelencia. Es un recordatorio de que la verdadera grandeza reside a menudo en el que no tiene pretensiones, en el que pasa desapercibido y en el subestimado.

Emprenda el viaje y experimente lo extraordinario. Descubra los vinos del mojigato y déjese llevar por su extraordinaria historia y su sabor excepcional. Levante su copa y celebre el triunfo de un vino que desafió las expectativas y emergió victorioso en el sector vinícola español.



EL MOJIGATO.

Tempranillo Spritzer

Ingredientes:

- 4 onzas de vino tinto Tempranillo
- 2 onzas de agua con gas
- 1 onza de licor de naranja (como Cointreau o Triple Sec)
- Rodajas o giros de naranja para decorar
- Cubitos de hielo

Instrucciones:

Llenar un vaso con cubitos de hielo.

Vierta el vino tinto Tempranillo en el vaso.

Añadir el agua con gas y el licor de naranja.

Remover suavemente para mezclar.

Decorar con una rodaja de naranja.

Sangría Tempranillo

Ingredientes:

- 1 botella de vino tinto Tempranillo
- 1 vaso de zumo de naranja
- 1/2 taza de brandy
- 1/4 taza de zumo de limón
- 1/4 de taza de sirope simple (partes iguales de azúcar y agua, disueltas juntas)
- Frutas variadas (como naranjas, limones, manzanas y bayas) para decorar
- Cubitos de hielo

Instrucciones:

En una jarra grande, mezclar el vino tinto Tempranillo, el zumo de naranja, el brandy, el zumo de limón y el sirope simple.

Remover bien para mezclar todos los ingredientes.

Añadir las frutas variadas a la jarra, reservando algunos trozos para decorar.

Coloque la jarra en el frigorífico y déjela enfriar para que los sabores se fundan.

Llene los vasos con hielo y vierta la sangría Tempranillo fría en cada vaso.

Decore con los trozos de fruta reservados.

