



Selecciones M. de Miguel



Vinos de producción ecológica. La forma más saludable de beber un buen vino.

Vinos **HUMILDES**, **ARTESANALES** y **EXCLUSIVOS**, con una relación **CALIDAD/PRECIO** muy difícil de mejorar. Con un gran **RESPECTO** al medio ambiente. En definitiva **DIGNOS DE COMPETIR** con los vinos más **PRESTIGIOSOS DEL MUNDO**.

Realizamos



Cursos de Cata. En bodega o a domicilio con certificado de Enólogo.

Catas a Ciegas. Muy divertidas y totalmente personalizadas. Informales pero con todos los elementos de una cata formal, incluida la valoración estadística que permite realizar la calificación de cada uno de los vinos en los diferentes aspectos establecidos.

Visitas a Bodega
y



lugares con encanto.

Solicite información sin compromiso.

DISTRIBUYE:

Ofimundo®

Desde 1987

c/ Álvarez, 25 – A
28029 Madrid

Tlf. (+34) 913 142 057
info@ofimundo.es



Selecciones M. de Miguel

**VINOS EXCLUSIVOS QUE LE
SORPRENDERÁN**

Selección Empresas



Compromiso de Calidad



En la elaboración de los vinos de **Bodegas Camino Alto** se combina **tradición** e **innovación**. La calidad, la seguridad, la legalidad y el **respeto al Medio Ambiente**, son marcados compromisos en la bodega y en toda la organización.

LECCIONES DE ECONOMÍA

1. Si en enero de 2007 hubieses invertido 1.000€ en acciones de Royal Bank of Scotland, uno de los mayores bancos del Reino Unido, hoy tendrías ¡29 euros!
2. Si en enero de 2007 hubieses invertido 1.000€ en acciones de Fortis, otro gigante del sector bancario, hoy tendrías ¡39 euros!



Selecciones M. de Miguel

BLANCO JOVEN



Elaborado a partir de uvas de la variedad Sauvignon Blanc, de viñedos propios en su segundo año de conversión a Agricultura Ecológica.
Temperatura de servicio: 7 - 9° C

Vol. 0,75 L.
Grado 12,5%

BARRICA



Elaborado a partir de uvas de la variedad Tempranillo, de viñedos cultivados en Agricultura Ecológica, sin aporte alguno de productos químicos.
Crianza de 4 a 5 meses en barrica de Roble americano y francés. Temperatura de consumo: 14 - 16° C
Vol. 0,75 l
Grado 14%

TINTO JOVEN



Elaborado a partir de uvas de la variedad Tempranillo de viñedos cultivados en Agricultura Ecológica sin aporte alguno de productos químicos.
Temperatura de consumo 14 - 16° C
Vol. 0,75l
Grado 14%

3. Ahora bien: si en enero de 2007 hubieses gastado 1.000€ en VINO TINTO de calidad (en vino, no en acciones) y te hubieses bebido todo y vendido solamente las botellas vacías, ¡hoy tendrías 46 euros!

SELECCIÓN



Elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo, de viñedos cultivados en Agricultura Ecológica, sin aporte alguno de productos químicos.
Crianza de 8 a 9 meses en barrica de Roble americano y francés. Temperatura de consumo: 14 - 16° C
Vol. 0,75 l
Grado 13,5%

Conclusión:

En el escenario económico actual, pierdes menos dinero esperando sentado y bebiendo buen vino. Y recuerda que quien bebe **VINO**, (con moderación, 2 copas al día) **VIVE**:

- Menos triste
- Menos deprimido
- Menos tenso
- Menos peleado con la vida

Piensa en ello y...
Si vas a conducir..... no bebas
Pero, si vas a beber,.... ¡llámame coño!