

## XXXIII Semana Universitaria del Vino

**Sábado 1 de abril de 2017 EPUMOSOS**

- Vino Nº 1:** *Valtea BN (B. Vilarvin)*  
DO: Rías Baixas  
Variedades: 100% Albariño  
Grado Alcohólico: 12.5%
- Vino Nº 2:** *Torelló GRBN 2010 (B. Torello)*  
DO: Cava  
Variedades: 100% Parellada  
Grado Alcohólico: 11.5%
- Vino Nº 3:** *Anna Br (B. Codorniu)*  
DO: Cava  
Variedades: Macabeo, Parellada y Xarello  
Grado Alcohólico: 11.5%
- Vino Nº 4:** *Gran Selección Cordón Negro Br (Freixenet)*  
DO: Cava  
Variedades: Macabeo, Parellada y Xarello  
Grado Alcohólico: 11.5%
- Vino Nº 5:** *Garnacha Subirat Parent Br 2013 (B. Freixenet)*  
DO: Cava  
Variedades: Garnacha  
Grado Alcohólico: 11.5%
- Vino Nº 6:** *Trepat Br 2015 (B. Freixenet)*  
DO: Cava  
Variedades: Trepat  
Grado Alcohólico: 11.5%
- Vino Nº 7:** *Este día no lo olvido (CRDO Rueda)*  
DO: Rueda  
Variedades: 100% Verdejo  
Grado Alcohólico: 12%
- Vino Nº 8:** *Essential Br 2013 (B. Juve & Camps)*  
DO: Cava  
Variedades: Xarello  
Grado Alcohólico: 12%
- Vino Nº 9:** *Bohigas reserva Br (B. Fermín Bohigas)*  
DO: Cava  
Variedades: Macabeo, Parellada y Xarello  
Grado Alcohólico: 12%
- Vino Nº 10:** *Barroco Br (B. Freixenet)*  
DO: Cava  
Variedades: Macabeo, Parellada y Xarello  
Grado Alcohólico: 12%
- Vino Nº 11:** *Reymos Selección (B. Anecoop)*  
DO: Valencia  
Variedades: Moscatel  
Grado Alcohólico: 7.5%