

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ González Byass ha cumplido con el compromiso adquirido en 2015 cuando lanzó la primera añada de su blanco Beronia Verdejo (adscrito a la DO Rueda), y hace solo unas semanas ha inaugurado sus nuevas instalaciones en el término vallisoletano de Rueda, un lugar donde la armonía y el equilibrio unen, a través de un diseño respetuoso con el medio ambiente, acero y tierra, hormigón y uva, cristal y aire. La bodega posee 65 hectáreas de viñedo propio repartidas en dos fincas, La Perdiz y El Torreón, ambas plantadas en 2016.

La nueva bodega, obra del arquitecto Gonzalo Tello, se sustenta a partir de unos gruesos muros de hormigón y el semienterramiento de la zona de elaboración, lo que minimiza el impacto térmico, asegurando una temperatura constante en las instalaciones. En su interior cuentan con soluciones tecnológicas de última generación. Además de los depósitos de acero inoxidable y de hormigón en forma de tulipa, la instalación cuenta

## Bodegas Beronia estrena sus nuevas instalaciones en Rueda

▶ LAS INSTALACIONES DE GONZÁLEZ BYASS LLEVAN LA FIRMA DEL ARQUITECTO GONZALO TELLO



La nueva bodega de Beronia en Rueda.  
LEVANTE-EMV

con equipamientos para favorecer maceraciones peliculares y otras técnicas enológicas.

Por lo que respecta al viñedo con el que se nutre la nueva bodega Beronia, se ubica en dos fincas

con diferentes características agronómicas.

La Finca El Torreón, con un suelo con mucho aluvión del Duero y betas de caliza, aportará mineralidad al vino. Por su parte, La Finca La Perdiz,

donde está situada la bodega, cuenta con 25 hectáreas, de las cuales 5,5 están formadas con los sistemas de conducción Espaldera convencional, Sprawl en Y y Ejes Verticales. Esta disposición, que favorece al viñedo de diferentes formas, da como resultado vinos de alta expresión elaborados a partir de ensamblajes únicos.

La enóloga Marian Santamaría será la responsable del área técnica de una bodega diseñada para que sea sostenible. De su mano, la familia González Byass ha obtenido importantes reconocimientos para su primer vino producido al amparo de la DO Rueda, Beronia Verdejo, un blanco que, entre otros galardones, luce la Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles y en los Premios Baco.

## Dehesa de Luna presenta su tinto Orígenes en el Salón de Gourmets

V. M. F. VALÈNCIA

■ La trigésima segunda edición del Salón de Gourmets que concluye hoy en Madrid ha sido el escenario elegido para presentar la nueva añada del tinto estandarte de Dehesa de Luna, Orígenes 2015, un vino que hasta ahora salía al mercado como Pago de Luna y que cambia su nombre y etiquetado coincidiendo con su décima añada.

Orígenes es un vino elaborado con uvas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah cultivadas en los tres viñedos que conforman Dehesa de Luna en el municipio albaceteño de La Roda, una finca Reserva de Biodiversidad que ocupa 3.000 hectáreas de terreno, de las que 85 corresponden a viñedos rodeados de encinas y olivos.

### PUBLIRREPORTAJE

## [CASA NAVARRO] Gastronomía mediterránea a orillas de la playa de la Patacona

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ En 1956 Enrique Navarro Tena y Amparo Chiner Raga, vecinos de Carrera en Corts, montaron un merrero de madera en Playa del Saler. Su hijo, Enrique Navarro Chiner (actual propietario de Casa Navarro en Playa de la Patacona) siendo apenas un bebé, creció viendo a su padre preparar paellas y a su madre sirviendo las mesas. Ya son más de sesenta años dando servicio a valencianos y visitantes. Hoy en día, Enrique Navarro se siente orgulloso de haber continuado con el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consolida-



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante.  
LEVANTE-EMV

do en la playa de la Patacona.

En esta privilegiada situación, Casa Navarro se ha convertido en todo un referente gastronómico de la cocina valenciana y cocina de mercado, una combinación perfecta entre arroces, pescados, mariscos, verduras de la huerta y carne de la mejor calidad, todo esto junto a la extraordinaria luz del mar Mediterráneo, que con tanta destreza reflejó Sorolla en sus cuadros.

Como es lógico, la carta de vinos del establecimiento está a la altura de su gastronomía, con referencias de las principales denominaciones de origen de España y una selec-

ción de los mejores vinos que se elaboran actualmente en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Para garantizar la comodidad de los comensales, Casa Navarro dispone de cinco comedores equipados con todo tipo de detalles y otro salón adicional, de menor capacidad, para reuniones o comidas privadas, además de las magníficas terrazas con vistas al mar.

CASA NAVARRO

📍 Mare Nostrum, 32. Alboraya  
+ información y reservas en  
[www.casa-navarro.com](http://www.casa-navarro.com)  
☎ 96 372 00 27.

**MARINA ALTA**

PLACER MEDITERRÁNEO

BOCOPA

**CASA NURIA** RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997  
RESTAURANTE ASADOR  
SELECTAS CARNES A LA BRASA  
SALÓN PARA BODAS, COMUNIONES  
Y EVENTOS  
MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia  
Reservas: 96 382 39 60

**CHARCUTERÍA TRADICIONAL** EMBUTIDOS Y VINOS

Embutidos de Requena  
Jamones y quesos  
Vinos de la comarca  
Conservas selectas  
Salazones  
Bandejas, lotes

charcutería TRADICIONAL 96 230 46 66

Avda. Arrabal, 10 • 46340 REQUENA (Valencia)

**RESTAURANTE CASA NAVARRO** ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32  
Playa Patacona  
(junto Malvarrosa)  
Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

**LA MAR SALA** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dospel, 49  
[www.lamarsaladeldospel.es](http://www.lamarsaladeldospel.es)