

EXPLORANDO NUEVOS HORIZONTES

Un año de desafíos, pasiones y vinos que nacen de la tierra y tocan el cielo.

Memorias del año 2024 de U M E S U



U M E S U
L'art de la Suma



Adentrándonos en nuevos horizontes combinado experiencia e ilusión

Han pasado casi veinticinco años desde el nacimiento de U MES U, y es innegable que el sector del vino está experimentando una etapa de transformación llena de retos y oportunidades.

Por un lado, el cambio climático es una realidad ineludible: temperaturas al alza y lluvias impredecibles nos obligan a reinventar nuestras prácticas, tanto en el campo como en la bodega. Por otro lado, las tendencias de consumo evolucionan rápidamente: los consumidores apuestan por un consumo más consciente, prefieren vinos ligeros, buscan nuevos formatos de *packaging* y ganan popularidad los vinos bajos en alcohol o sin alcohol. Este panorama presenta un escenario complejo que invita a la reflexión.

¿Cuál es la visión de U MES U frente a estos cambios?

“Adaptarnos al cambio climático y a las nuevas tendencias es un reto enológico enorme. Lo que buscamos es maximizar el potencial de nuestras variedades y nuestra región, manteniendo siempre nuestra identidad y lo que nos hace únicos.”

Oriol Piñol · Enólogo

“Los cambios son un desafío, pero también una oportunidad para reflexionar sobre cómo hacemos las cosas. Adaptarnos o no a una nueva tendencia nos obliga a cuestionarnos y mejorar, siempre con el objetivo de avanzar y ofrecer lo mejor de nosotros.”

Maria Piñol · Comercial

“Después de cincuenta años en el mundo del vino, he visto muchas modas ir y venir. La clave está en saber cuándo unirse al cambio y cuándo mantenerse firme. Debemos sumarnos solo cuando tengamos algo valioso y auténtico que ofrecer, y nunca perder nuestra esencia como bodega.”

Josep Piñol · Fundador de la bodega

En U MES U, afrontamos estos cambios combinando experiencia, ilusión, reflexión y cautela. Nuestro compromiso es continuar creciendo, innovando y ofreciendo la más alta calidad en cada uno de nuestros vinos. Así entendemos el Arte de la Suma.

Un recorrido por el 2024



1 **ENERO / FEBRERO**
Comenzamos el año con nuestra querida **Barcelona Wine Week** y la presentación del nuevo vino de la bodega; **Anais Muscat**.

2 **MARZO / ABRIL / MAYO**
No podemos faltar a nuestra visita anual a la feria internacional **ProWein** de Düsseldorf.

3 **JUNIO**
Anais rosado y Anais Xarel·lo obtienen una **medalla de oro en los Premios Vinari** en la categoría de vinos jóvenes de Cataluña.

4 **JULIO**
Inauguramos un ciclo de *Afterworks* para fomentar la cultura del vino. El primero se celebra en **La Casa Les Punxes** de Barcelona, donde se reúnen más de 200 personas.



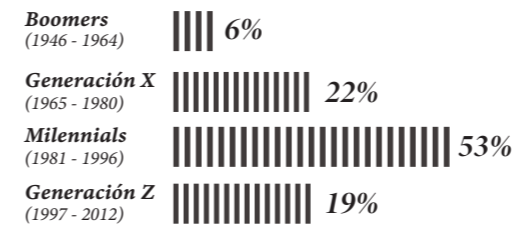
5 **AGOSTO**
Una vendimia marcada por la extrema sequía de los últimos dos años y una pluviometría concentrada durante los meses de recolección de la uva.

6 **SEPTIEMBRE / OCTUBRE / NOVIEMBRE**
El Club Rotary de Barcelona elige, mediante una cata a ciegas, el Cava Larus como **Cava de la Solidaridad Rotaria**. Las ventas de esta edición especial irán destinadas a la erradicación de la poliomielitis.

El equipo de la Suma

El equipo de la bodega U MES U es un reflejo de su filosofía: diverso, polifacético y lleno de energía. Cada miembro aporta habilidades únicas y perspectivas frescas que contribuyen al crecimiento e innovación de la bodega. Esta combinación de talento y pasión impulsa a U MES U a seguir explorando nuevos horizontes.

¿A que generación pertenece nuestro equipo?

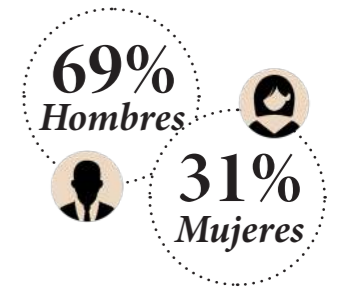


38 años

Media de edad de los miembros

3

Número de nacionalidades



El vino / Cava favorito de ...



Dahlia

“Sorprende por sus aromas florales y sobre todo por su elegancia en boca, con una amplitud y acidez marcadas y un final largo y persistente.”

MARC GISBERT
Técnico de Calidad y Medio Ambiente



Anais Muscat

“Lo que más me gusta de este vino es su carácter afrutado, que te atrapa desde el primer sorbo.”

SANDRA ARJONA
Producción



Cava Rara Avis Ardea

“El Cava Ardea destaca por sus sutiles notas de fruta roja, su textura cremosa y su equilibrio entre acidez y dulzura que, para mí, lo hace brillar.”

MARTA SÀBAT
Área Manager Nacional



De Llevant

“Me gusta porque la Malvasía de Sitges es una variedad emblemática de la zona, con pocos viñedos plantados, ya que es difícil de cultivar. Aun así, el esfuerzo en el viñedo merece la pena por el resultado que se obtiene.”

ADRIÀ AMETLLER
Técnico de Laboratorio

U MES U presenta los Afterworks que suman para maridar vino y cultura

Durante el mes de julio, U MES U inauguró un Ciclo de Afterworks con el objetivo de fomentar la cultura del vino. El primero tuvo lugar en *La Casa Les Punxes*, donde se pudo disfrutar de los vinos Anais en una de las terrazas más emblemáticas de Barcelona. El segundo se celebró en el Museo Europeo de Arte Moderno de Barcelona (MEAM), descubriendo la versatilidad del Cava entre obras de grandes artistas contemporáneos del arte realista.

Miércoles, 10 de julio de 2024

Más de 200 personas asistieron al primer Afterwork organizado por la bodega para maridar cultura, vino y espacios singulares de Barcelona.

La Casa Les Punxes, un edificio modernista proyectado por Josep Puig i Cadafalch en 1903 y catalogado como bien cultural de interés nacional, fue el lugar elegido para presentar, Anais una gama de vinos jóvenes, frescos y de carácter varietal, ideales para acompañar una tarde como esta, amenizada por la música de Mireia Vilaseca y DJ Kiki.



Jueves, 21 de noviembre de 2024

En esta ocasión, 200 personas más pudieron descubrir las obras de arte de la exposición *Realism Now* en el MEAM mientras degustaban los Cavas de la gama Cygnus. Una tarde llena de sorpresas y descubrimientos, tanto en el mundo del arte como en el amplio universo del Cava.

El museo está situado en el Palau Gomis, un edificio histórico del barrio del Born de Barcelona que data del siglo XVIII. Los asistentes disfrutaron de una experiencia inmersiva en el Cava y el arte, acompañada por las canciones de Meritxell Neddermann.



Estos tres elementos —el espacio, la música y el vino— son los que la bodega U MES U quiere unir para promover y divulgar la cultura del vino en contextos diferentes de los habituales. El objetivo es que todos los asistentes compartan momentos únicos y se lleven un recuerdo duradero de la experiencia, **sumando así embajadores de nuestra cultura, nuestra tierra y nuestros vinos.**

Una apuesta de la nueva generación de la bodega que busca lograr reconocimiento para los vinos del Penedès y posicionar al Cava como uno de los mejores espumosos del mundo.



El Cava Larus, de la colección Rara Avis, seleccionado como Cava solidario del Club Rotary de Barcelona para 2024-2025

El Cava Larus ha sido seleccionado como el Cava solidario del Club Rotary de Barcelona para 2024-2025. La elección se realizó mediante una cata a ciegas en la que participaron más de 20 veinte Cavas. Los fondos recaudados con este Cava solidario se destinarán a la lucha contra la poliomielitis.

Como cada año, el Club Rotary de Barcelona elige, a través de una cata a ciegas dirigida por profesionales del sector, el Cava de la Solidaridad Rotaria. El jurado de este año, formado por la enóloga Eva Plazas y los *sommeliers* Toni Albiol y Anna Casabona, eligió (entre más de veinte cavas de distintas bodegas) el Cava Rara Avis Larus de la bodega U MES U como ganador del XX Concurso de Cava de la Solidaridad Rotaria.

El Rotary Club de Barcelona, entre otros proyectos, lleva veinte años colaborando en la erradicación de la poliomielitis mediante este proyecto de Cava solidario. Gracias a esta iniciativa, por cada botella vendida se dona 1,5 euros, una contribución que permitirá vacunar la cantidad de nueve niños contra esta enfermedad devastadora. La bodega U MES U se une a esta causa y se enorgullece de contribuir en la lucha por un futuro más saludable y libre de poliomielitis.

La edición Rotaria del Cava Rara Avis Larus se presentó en exclusiva el jueves veinticuatro de octubre en el Real Círculo Artístico de Barcelona. Un acto que contó con la presencia de la Fundación Rotaria y con Oriol Piñol y Maria Piñol como representantes de la familia de la bodega, quienes explicaron qué hace tan especial a este cava: elaborado con un *coupage* de Pinot Noir Blanc de Noirs y Xarel·lo, una combinación que le otorga un carácter elegante y distintivo.

El evento concluyó con las palabras de Montserrat Moral, Gobernadora del distrito Rotary de Barcelona, quien recordó la importancia de seguir apoyando esta causa que tiene un impacto directo en la vida de muchas personas.





Anais Muscat llega para completar el vuelo de descubrimiento del Penedès

Este nuevo vino afrutado y goloso llega para completar la gama de vinos Anais, conocida por la sinceridad de sus aromas varietales y su historia inspirada en Amelia Earhart, la primera mujer piloto que cruzó el océano Atlántico.

U MES U presenta el nuevo vino Anais Muscat y Macabeo, el más afrutado y goloso de la bodega. Este vino llega para completar la gama Anais, formada por 4 vinos jóvenes, frescos y de gran pureza. Son vinos que destacan por la honestidad de sus aromas varietales y notas primarias. Se presentan con una imagen inspiradora que tiene como protagonista a una mujer aviadora, símbolo de descubrimiento, empoderamiento y pasión.

Además, nos invitan a conocer la tipicidad de cada una de las variedades con las que se elaboran de una manera auténtica y genuina.

La historia de Anais es una aventura llena de épica, pasión por el paisaje y un toque de romanticismo, inspirada en la piloto Amelia Earhart, la primera mujer en cruzar el Atlántico con su avioneta.

Cada vino de la gama simboliza el vuelo arriesgado y la emoción de aventurarse a descubrir nuevos horizontes. Desde el suave amanecer hasta el sereno anochecer, cada botella representa una etapa del día sobrevolando el Penedès, capturando la esencia misma de la experiencia y del paisaje que esta región ofrece.

Con el lanzamiento de Anais Muscat, U MES U completa la gama de vinos Anais, consolidando esta marca en el mercado.



¿CONOCES EL VUELO DE ANAIS? Inspirado en la piloto Amelia Earhart

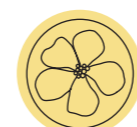
La gama Anais, que ya contaba con un vino tinto (Syrah y Tempranillo) y un vino rosado (Garnacha y Tempranillo), pasará a tener dos vinos blancos. Uno de ellos, un Xarel·lo 100% que destaca la versatilidad y el potencial de esta variedad tan nuestra, destacando por su mineralidad y ese característico toque salino. Por otro lado, el Anais Muscat busca reflejar el perfil floral, amable y envolvente que nos ofrece esta variedad Mediterránea. Descubrimos un mar de aromas florales y frutas tropicales característicos del Muscat, combinados con las notas de melocotón y miel del Macabeo.

Anais Muscat 50% Muscat · 50% Macabeo

Con los primeros rayos de luz llega la emoción de nuevas aventuras y Anais inicia su vuelo con este Muscat amable y afrutado.



Aromas intensos a frutas tropicales



Notas florales y cítricas



Paladar suave y goloso

Anais Xarel·lo 100% Xarel·lo

Anais vuela mientras disfruta del aire en la cara y la frescura del día. Se maravilla con las vistas y la belleza de todo lo que la rodea.



Aromas de cítricos y azahar



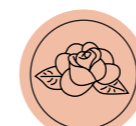
Notas de frutas de hueso como el melocotón



Paladar equilibrado, fresco y mineral

Anais Rosado 50% Garnacha Negra · 50% Tempranillo

El horizonte, donde el sol se despide lentamente, es una paleta de colores rojizos. Anais experimenta una profunda sensación de calma y plenitud bajo la suave luz del sol.



Aromas florales como la violeta



Notas de frutas rojas



Paladar fresco, cremoso y goloso

Anais Tinto 85% Tempranillo · 15% Syrah

Un vuelo en plena noche, con un aire fresco, vibrante y de gran intensidad. De noche, el paisaje cambia y se transforma, revelando joyas desconocidas a través de la luz de la luna.



Aromas de frutas rojas



Recuerdos de especias como pimienta negra



Paladar fresco y envolvente



Compromiso firme con la calidad y la sostenibilidad

Analizar, reflexionar, optimizar y reducir. El reto de mejorar año tras año disminuyendo nuestro impacto en el medio ambiente.

La bodega U MES U lleva años trabajando con la sostenibilidad como guía en cada etapa de la producción, reafirmando su compromiso de contribuir a la preservación del medio ambiente. En esta línea, hace tres años consecutivos que calcula su huella de carbono, una herramienta esencial para medir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) generados durante todo el ciclo de producción.

Este cálculo nos proporciona un punto de partida claro sobre las emisiones de la bodega, cosa que nos permite analizar su distribución, identificar las áreas donde pueden ser reducidas y hacer un seguimiento constante de las mejoras implementadas.

Emisiones (Kg CO₂ eq / litros de vino)



Objetivos alcanzados durante el 2024

Reducción de emisiones, energía verde y máxima calidad en el embotellado

83%

Reciclaje y gestión de residuos

En 2023 se consiguió reciclar un 83% de los residuos generados en la bodega. Nos comprometemos a mejorar esta cifra mediante una sensibilización continua del equipo y optimizando la separación de materiales como tapones de corcho y materia orgánica.

85%

La energía renovable es nuestro motor

En 2023 se alcanzó un 85% de consumo eléctrico proveniente de energías renovables gracias a nuestras placas solares.

9%

Reducción de emisiones de gases de efecto invernadero

Con un esfuerzo continuo por optimizar los procesos, en 2023 se redujeron las emisiones de gases de efecto invernadero en un 9% respecto al año anterior.

8 controles

Control de calidad en las líneas de embotellado

Para garantizar una calidad excepcional en cada botella, cada hora realizamos controles exhaustivos en los procesos de embotellado, incluyendo controles físicos y químicos. Esta atención detallada nos permite asegurar el estándar más alto en nuestros vinos.



Retos para el futuro de la bodega

Nuevos formatos y certificaciones

► Nuevos formatos

Estamos trabajando para reducir las emisiones y residuos cambiando el formato de nuestros productos. Entre las iniciativas en estudio, se encuentra el uso de cajas sin separadores y la apuesta por botellas de menor peso, medidas que reducirán el impacto en el medio ambiente y optimizarán el transporte.

► Nuevas certificaciones en camino

Actualmente estamos en proceso de obtener las certificaciones ISO 9001 e ISO 14001. La ISO 9001 asegura la calidad en toda la producción, cumpliendo requisitos legales y las expectativas de los clientes, mientras que la ISO 14001 sistematiza los aspectos ambientales, promoviendo la protección del medio ambiente y la prevención de la contaminación. Estos estándares reforzarán nuestro compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, estableciendo bases sólidas para la mejora continua de la bodega.



L'ART DE LA SUMA



“Bienvenidos al Arte de la Suma. Un viaje que vivimos con los cinco sentidos, comprometidos con nuestra tierra, con nuestro equipo y con todas las personas que algún día disfrutarán de nuestros vinos y cavas.”





Diarios de la cosecha 2024

Un transcurso de la cosecha atípico

Un año más, la cosecha 2024 ha estado altamente condicionada por una pluviometría anómala. Ha habido escasez de lluvia durante todo el descanso invernal de la viña (entre noviembre y febrero) y también durante la primera fase de la brotación de la cepa (marzo).

Las deseadas lluvias no llegaron hasta finales de marzo y fueron especialmente intensas durante la primavera (abril, mayo y junio).

La cosecha comenzó el 1 de agosto con la Pinot Noir y terminó a principios de octubre con la Carinyena de la viña de Mas Moió. Durante este período también hubo una elevada concentración de lluvias, lo que dificultó la recolección de la uva. Esto requirió trabajo de máxima intensidad en los días secos para poder recoger la uva en el punto óptimo de maduración.

La pluviometría se acerca a la media anual habitual después de dos años de extrema sequía, pero no es suficiente

La pluviometría ha sido más elevada que en los últimos años, en los que las condiciones fueron de sequía extrema.

El agua se concentró entre los meses de primavera y verano, pero durante la fase de reposo de la viña, la lluvia, fue prácticamente nula. De esta manera, la cepa no pudo acumular reservas.

Esta falta de acumulación de reservas, que ya eran muy bajas debido a la sequía de los últimos años, ha hecho que la producción y el rendimiento de las cepas en esta cosecha 2024 haya sido aún inferior a los de los años 2023 y 2022. Un tema preocupante, que esperamos que se revierta durante la cosecha de 2025.

Afectación leve

Alta concentración de lluvia durante el mes de junio que originó algunos focos de mildiu (plasmopara vitícola) localizados y controlados.

Afectación grave pero localizada

El día 1 de junio se produjo un fuerte episodio de precipitaciones torrenciales y una importante granizada (45 mm en menos de una hora) que causó daños significativos, especialmente en los municipios de Font-rubí y Sant Martí Sarroca. En algunas parcelas se perdió completamente la cosecha, y muchos viñedos jóvenes fueron podados nuevamente para garantizar la viabilidad de la cepa en el futuro.

El perfil de los vinos

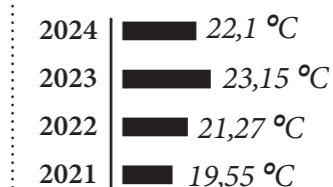
El bajo rendimiento en la viña se traducirá en una elevada concentración aromática en los vinos. A pesar de las altas temperaturas durante el verano, la maduración de la uva ha sido constante y equilibrada, lo que ha permitido mantener la acidez. Como resultado, se han obtenido vinos frescos, nítidos y elegantes.

Los protagonistas reales de la vendimia

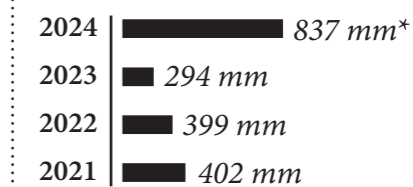
Es necesario recordar que, el momento del ciclo en el que recibimos la lluvia es clave, no solo la cantidad recibida.

Los datos de la cosecha del 2024

Temperatura media en Font-rubí de Junio a Septiembre



Pluviometría en Font-rubí durante el ciclo vegetativo de la cepa de Noviembre a Octubre



*Un 30% de la pluviometría, 233 mm, se concentró entre agosto y septiembre, durante la cosecha.



JAUME RAFECAS Y CARME BAGES

Una historia llena de dedicación y esfuerzo. Son un dúo con una gran complicidad, que trabajan estrechamente en aquello que les apasiona.



RAIMON LLORET

Raimon sigue el legado familiar, manteniendo la tradición, pero siempre buscando nuevas formas de mejorar e innovar en cada etapa del proceso vinícola.



RESUMEN DE LA VENDIMIA

Así es como se crea la magia en la bodega. Cada detalle marca la diferencia. La cosecha es el resultado de la pasión y la perseverancia de todo un equipo.

U MES U sigue divulgando su manera de entender el vino en ferias, misiones comerciales, catas y maridajes alrededor del mundo

Los encuentros del sector son momentos clave para compartir nuestra filosofía sobre el vino y el Cava en un escenario global. No solo nos permiten nutrirnos de la actualidad del sector, sino también recoger un valioso feedback de los clientes

Cada uno de estos eventos representa un paso adelante en nuestra voluntad de llegar a más mercados y conseguir el reconocimiento que los vinos del Penedès, y en concreto el Cava, se merecen dentro del contexto internacional. Nos permiten conocer de primera mano qué está ocurriendo en los mercados y cuáles son las nuevas tendencias y preferencias de consumo.

Cada encuentro es una oportunidad para ganar embajadores de nuestra región vinícola y sumar adeptos al movimiento que queremos impulsar por todo el mundo: el #CavaRevolution.

Mercado Nacional



Comenzamos el año asistiendo a la **10a Mostra de DeVins Menorca**, con algunos de nuestros vinos y cavas más apreciados en la zona.

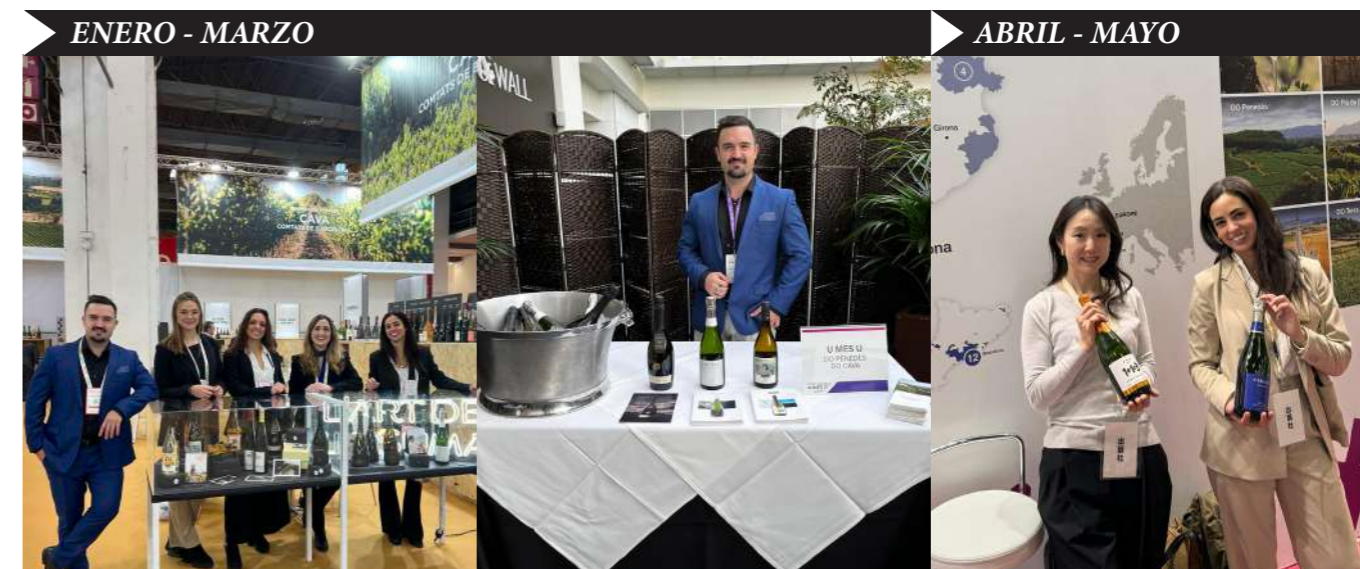
La **noche del Xarel·lo de Vilafranca** siempre es la ocasión ideal para dar a conocer el carácter distintivo de esta variedad tan nuestra y que tanto nos gusta.



Asistimos al **Vijazz de Vilafranca** del Penedès, una de las ferias de vino más importantes de nuestra zona, para que la gente pueda probar nuestros vinos y cavas.

Participamos en el **Paseo de la excelencia del Cava** en Madrid y Barcelona para mostrar la versatilidad del Cava y la riqueza del territorio.

Mercado Internacional



Asistimos a la **Barcelona Wine Week** y **Prowein**, dos referentes para los profesionales del vino, que nos han ayudado a abrir mercados en países como Polonia e Italia.

Catalan Wines en EUA, San Francisco. Un encuentro clave para reforzar nuestra presencia en un mercado de gran proyección para nuestros cavas y vinos.

Participamos en **ProWein Tokyo** con Nouvelles Selection, nuestro importador en Japón desde hace casi veinte años. Una oportunidad que nos permitió destacar la autenticidad y calidad de nuestros productos ante un público altamente formado y profesional.



En verano, asistimos al evento del 40º aniversario de **Viniculture en Berlín**, uno de nuestros importadores más veteranos y pioneros en la importación de vinos ecológicos en Alemania.

En octubre fuimos a **Gotemburgo a la Sparkling Wine Fair** con nuestra marca Julià & Navinès. Una gran oportunidad para escuchar las impresiones sobre uno de los cavas preferidos de Suecia.


Terminamos este repaso con **Estonia, en el Fii Restoran**, donde realizamos una cata y un maridaje con nuestro importador Goldberger. Una experiencia única donde los asistentes pudieron descubrir los cavas de U MES U en un entorno gastronómico exclusivo.

También, nuestra gama Cygnus estuvo presente en el **Buskers Festival** en la capital suiza de Berna, acompañando una experiencia dinámica, artística y multicultural, con Prognose.


El valor de nuestro trabajo en cada nota, artículo y medalla

En cada publicación, los periodistas y críticos han captado la singularidad y la esencia de nuestros vinos desde diversas perspectivas, ofreciendo valoraciones que nos ayudan a entender cómo se percibe nuestro trabajo desde fuera de la bodega.

A continuación, compartimos con vosotros algunas de sus palabras y notas de cata sobre algunos de nuestros vinos y cavas:



MW James Suckling sobre el vino De Llevant en su página web.
“Es muy fresco, con notas de fruta de hueso ligeramente deshidratada, piel de lima, pera y manzana verde. De cuerpo medio, crujiente y puro en boca. Elaborado con uva de cultivo ecológico.”



Mike DeSimone sobre Cygnus Albireo en la revista Wine Enthusiast.
“Aromas de crema de limón, flor de azahar y croissant dan paso a un paladar con notas de piña, sorbete de lima o limón, mazapán y agua de rosas. Este vino presenta una ligera efervescencia en boca y un final vibrante de piel de limón.”



MW Tim Atkin sobre Caelus, en el Special Sparkling Report 2024 de Cataluña.
“100% Pinot Noir. Este es el vino espumoso 100% Pinot Noir más destacable que se ha probado en este informe, elaborado con uva de viña propia y centrado en la vivacidad y delicadeza. Con notas intensas de pera roja y cereza. No se percibe en él ningún rastro de las altas temperaturas que a menudo confieren al vino una ‘textura masticable’ cuando se cultiva una variedad de maduración temprana en esta zona. Un éxito que resulta una rareza.”

Este año hemos obtenido un total de 38 medallas, distribuidas de la siguiente manera:

ORO



Total: 14 medallas

-  **Anais Muscat 2023**
Premios Vinari Cataluña
-  **Anais Xarel-lo 2023**
Berlin Wein Trophy Alemania
-  **Anais Rosat 2023**
Premios Vinari Cataluña
-  **Caelus 2016**
Concours Mondial Bruxelles Bélgica

PLATA



Total: 14 medallas

-  **Cygnus Deneb**
Decanter 91 puntos
-  **De Llevant**
Decanter 91 puntos
-  **Rara Avis Territ**
Decanter 90 puntos

BRONCE



Total: 10 medallas

Con toda la gratitud a los medios que han destacado nuestros vinos, presentamos las menciones que hemos recibido a lo largo de este año.

Durante este 2024, hemos tenido la oportunidad de ver nuestros vinos reseñados y mencionados en diversos medios de comunicación, tanto a en el ámbito nacional como internacional. Estos artículos han permitido acercar nuestro trabajo a un público más amplio, destacando diferentes aspectos de nuestros productos: desde el proceso de elaboración, pasando por las notas de cata y finalizando con las recomendaciones para los amantes del vino.

A continuación, encontrarán una selección de los medios en los que hemos aparecido, con los enlaces a los artículos completos (no están traducidos y cada uno se encuentra en el idioma en el que fue redactado).



drinks business

01/03/2024
New Release
Anais Muscat
The Drinks Business




el Periódico

05/03/2024
Celebra el día de la Mujer con Anais Muscat
Maria José Cayuela




EL MUNDO

15/9/2023
Quiniela vinica de los Oscars: 6 vinos
Laura S. Lara




LA VANGUARDIA

22/04/2024
La bodega que suma sostenibilidad y elegancia
Redacción




Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

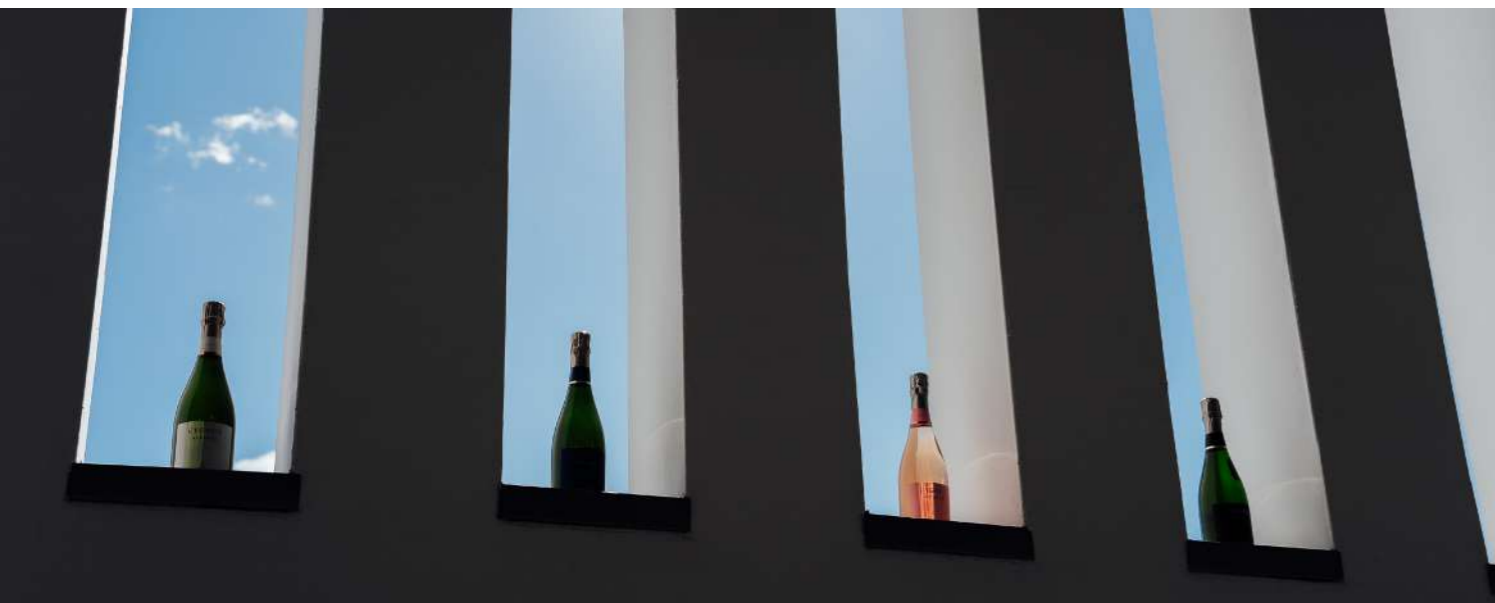
25/06/2024
Fürs Fernweh
Vinum




Decanter

25/08/2024
Spanish Rosado & Clarete tasting
David Williams





«Con raíces profundas y mirada al futuro, seguiremos escribiendo nuestra historia en el mundo del vino. Porque solo quien se atreve a soñar puede descubrir nuevos horizontes.»

¿DÓNDE ESTAMOS?

Cada día salimos a recorrer los viñedos por el emblemático paisaje del Penedès. Nos encontramos en Mas Romaní, en Font-Rubí.

SÍGUENOS

Esté atento a nuestro Instagram @umesuwine y @julia_navines para ser el primero en descubrir las últimas noticias.

CONTACTO

¿Tienes alguna pregunta? Te respondemos:
- Por correo electrónico: hello@umesu.wine
- Por teléfono: +34 938 974 069