

# Gallus Optimus Blanc 2025

Blanco mediterráneo  
Macabeo y Chardonnay

**Cabanes - Castellón**



**Blanco con carácter,  
limpio y sabroso, con  
fruta blanca, recuerdos  
de melocotón y una  
acidez viva que invita al  
siguiente trago.**

**Aperitivos · Arroces  
Pescados · Marisco  
Carnes blancas**

**Bellmunt i Oliver**  
*Viticultors*

# Gallus Optimus Blanc 2025

**¿Qué vas a encontrar en la copa?**

## **En nariz**

Fruta blanca, recuerdos de melocotón y notas suaves de plátano, con un fondo limpio y agradable.

## **En boca**

Fresco, sabroso y equilibrado. Tiene buena acidez, paso limpio y una sensación muy agradable que lo hace fácil de beber.

## **Sensación final**

Un blanco mediterráneo, fresco y directo, con un final largo que invita a seguir disfrutándolo.

**Bellmunt i Oliver**  
*Viticultors*

# Gallus Optimus Blanc 2025

## ¿Con qué disfrutarlo?

### **Arroces y fideuà**

Arroz de pescado, sepia, marisco o verduras.

### **Pescados y marisco**

Plancha, horno, vapor o elaboraciones suaves.

### **Aperitivos y entrantes**

Ensaladas, salazones suaves, tapas ligeras y quesos frescos.

### **Carnes blancas**

Pollo, pavo o platos suaves con hierbas mediterráneas.

**Servir fresco, entre 7 y 9 °C.**

# Gallus Optimus Blanc 2025

## Entre La Barona y Cabanes

Un blanco de interior mediterráneo, nacido entre viñedos de secano, suelos calizos y brisas cercanas al mar.

Gallus Optimus Blanc expresa fruta, frescura y una elaboración sencilla, limpia y respetuosa.

**Origen local · Suelo calizo ·  
Bodega familiar · Mediterráneo**

Bellmunt *i* Oliver  
*Viticultors*

# Agroturismo 2026

by @bellmuntoliver

## Experiencias Inolvidables

Creamos experiencias pensadas para disfrutar del vino, la finca y la naturaleza, y para descubrir de forma cercana cómo trabajamos la viticultura regenerativa.

- **Visitas guiadas:** Recorra nuestros viñedos y aprenda sobre nuestras prácticas agrícolas.
- **Catas de vino:** Conoce nuestros vinos y descubra sus aromas y sabores únicos.
- **Talleres:** Participe en talleres prácticos sobre agricultura regenerativa.
- **Eventos especiales:** Disfrute de eventos temáticos y celebraciones en la bodega y en la finca.

## ¿Que te ofrecemos?



Reserva

¡Estamos ansiosos por compartir nuestra pasión por la agricultura regenerativa y los buenos vinos que elaboramos!

**1 · Visita a la bodega y cata de vinos 18 €.** Recorrido por la bodega con explicación del proceso de elaboración de nuestros vinos y espumosos, finalizando con una cata comentada.

**2 · Visita a la finca y cata de vinos 20 €.** Paseo por la finca y los viñedos con introducción a la agricultura regenerativa, acompañado de una cata de vinos.

**3 · Cata de vinos a domicilio 25 €.** Cata comentada en el lugar que elijas (hasta 20 km). Ideal para grupos y eventos privados.

**4 · Experiencia completa en finca y bodega 28 €.** Visita a la finca con copa de espumoso entre los viñedos + visita a la bodega y cata de vinos.

**5 · Pisado de uvas en la finca .** Experiencia tradicional de vendimia con pisado de uvas en la finca, explicación del proceso y copa de vino o espumoso.

Actividad participativa y muy especial, ideal para grupos y eventos.

*(Disponible en temporada de vendimia · consultar condiciones)*



## Descripción de las experiencias

### Las catas

- De forma general, las catas incluyen **Gallus Blanco, Bellmunt Tinto y Bellmunt i Oliver Brut Nature.**

*(Para ampliaciones o cambios de vinos, consultar previamente)*

- En todas las catas se incluye un **pequeño aperitivo** de jamón, queso y picos.

### Las visitas

- **Visita a la bodega.** Explicación del proceso de elaboración de nuestros vinos y espumosos.
- **Visita a la finca.** Introducción a la **agricultura regenerativa**, mientras disfrutamos de una copa de espumoso entre los viñedos.

### Catering

- Si desea almorzar o comer, disponemos de **servicio de catering** propuesto por varios restaurantes locales.

*(Consultar opciones y precios)*

### Niños y mascotas

- Los **niños no pagan** la visita y se les invita a un refresco.
  - Las **mascotas son bienvenidas** tanto en la finca como en la bodega.
- (Tener en cuenta que puede haber otros animales: perros, gallinas, vacas, burros...)*

### Ventajas

- **10% de descuento** en la compra de vinos en la bodega.

### Condiciones

- **Cita previa obligatoria** en todas las opciones.
- **Reserva del 50%** del precio total.
- **Mínimo 6 personas por visita.** Posibilidad de agrupar visitas u ofrecer experiencia personalizada para grupos más pequeños ( Contactar por Whatsapp)

### Información y contacto

- C/Escultor Maurat 22, 12180 Cabanes (Castellón)
- Tel. 696445481

