

Salvat & Peciña Wines presenta "Primus Hondo" en el cóctel bar Boca Chica

Empresarios, abogados, diseñadores y amantes del mundo del vino pudieron conocer de primera mano el primer producto vinícola de la compañía

La compañía vinícola Salvat & Peciña Wines presentó anoche su primer vino artesanal, Primus Hondo D.O Rioja Alta crianza 2015 y 100% tempranillo, en el cóctel bar Boca Chica de Barcelona. Lo hizo en un evento privado en el salón Chino y en la terraza del recinto, y contó con la presencia de más de 60 personas entre las que destacaron distintos empresarios, abogados, diseñadores y amantes del mundo del vino.

Santiago Salvat, socio fundador de Salvat & Peciña Wines, fue el encargado de dirigir el evento de presentación junto con una de sus distribuidoras, Rosa Berengueras (Berenpop). Los asistentes pudieron disfrutar de una velada con encanto, en la que hubo lugar para el intercambio de conocimientos sobre el mundo del vino y de Primus Hondo en particular, pero también para desconectar después de la jornada laboral.

Primus Hondo es un vino de edición limitada (4324 botellas) que nace de viñedos de más de 40 años a 500 metros de altura en San Vicente de Sonsierra (Rioja Alta), lo que le dota de un retrogusto muy agradable, redondo y sedoso en boca. Esto se consigue gracias a su proceso de elaboración artesanal, con pisado de uva y recogida selectiva a mano, 16 meses en barricas de segundo uso (2-3 años), 2 trasiegos por decantación (4 y 9 meses) y su reposo en botella de 6-8 meses.

Esta primera elaboración de Salvat&Peciña Wines está teniendo una muy buena acogida en España, y en breve presentará su primer vino blanco. Además, la compañía ha dado su primer salto internacional entrando en México, donde ya está presente en renombrados restaurantes como Centro Bar, Portal Allende, Umarán y Ocre de San Miguel de Allende, y en los restaurantes Les Moustaches y Atalaya de Ciudad de México.

Salvat & Peciña Wines es el proyecto encabezado por el empresario Santiago Salvat y el enólogo Pedro Peciña, quienes elaboran sus vinos de forma tradicional cuidando todo el proceso, para garantizar la mejor calidad de la uva y obtener unos resultados óptimos.

www.salvatandpecinawines.com

IG: @salvatpecinawines

Telf. Att. al cliente: 671422519

Mail: info@salvatandpecinawines.com

Para más información e imágenes

Directora de prensa: Natalia Merino

Natalia.merino@globecomunicacion.com

Asistente de prensa: Marc Roca

marc@globecomunicacion.com

Datos de contacto:

Salvat&Peciña Wines

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>