Publicado en Barcelona el 14/03/2019

# [Primus Hondo, lo último de Rioja en La Algodonera Market Lab](http://www.notasdeprensa.es)

## Salvat Peciña Wines participará en el evento que se celebrará en Cotton House Hotel con su primer vino D.O de elaboración artesanal

 La compañía Salvat and Peciña Wines acercará su arte de hacer vino a la nueva edición de La Algodonera Market Lab, que se celebrará el próximo 16 y 17 de marzo en la selecta terraza del Cotton House Hotel de Barcelona. Lo hará con Primus Hondo, su primer producto vinícola artesanal D.O Rioja, un vino de edición limitada (4324 botellas) y de gran versatilidad, pensado para acompañar desde los primeros platos hasta los postres. Viñedos de más de 40 años a 500 metros de altura en San Vicente de Sonsierra (Rioja Alta) dan origen a este vino con matices especiales, de retrogusto muy agradable, redondo y sedoso en boca. Esto se consigue gracias a su proceso de elaboración artesano, con pisado de uva y recogida selectiva a mano, 16 meses en barricas de segundo uso (2-3 años), 2 trasiegas por decantación (4 y 9 meses) y su reposo en botella de 6-8 meses. Salvat and Peciña Wines está formada por el enólogo Pedro Peciña y el empresario Santiago Salvat, quienes elaboran sus vinos de forma tradicional cuidando todo el proceso, para garantizar así la mejor calidad de la uva y obtener unos resultados óptimos de forma sostenible. La Algodonera Market Lab es un evento festivo a medio camino entre mercadillo y exposición, que reúne a firmas del mundo del textil, del diseño y los sabores. Además, cuenta con acompañamiento musical, animación y la propuesta gastronómica de la chef Eva de Gil del restaurante Batuar de Cotton House Hotel. www.salvatandpecinawines.com IG: @salvatpecinawines Telf. Att. al cliente: 671422519Mail: info@salvatandpecinawines.com Para más información e imágenes:Directora de prensa: Natalia MerinoNatalia.merino@globecomunicacion.comAsistente de prensa: Marc Rocamarc@globecomunicacion.com

**Datos de contacto:**

Salvat Peciña Wines

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/primus-hondo-lo-ultimo-de-rioja-en-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña La Rioja Entretenimiento



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)