



DOSSIER DE PRENSA

C/ Copenhague Local 18
28232 Las Rozas de Madrid
Contacto prensa: 678193248 - Lucía Triana
comunicacion@bodegaurbanamadrid.com

LA IDEA

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DIFERENTE CON UN PROTAGONISTA: EL VINO.

En Bodega Urbana Madrid contamos con una bodega dentro del restaurante donde elaboramos vinos de diferentes tipos de uvas que conservamos por separado con nitrógeno en 6 depósitos de 500 l.

Es dentro de esta pequeña pero funcional bodega donde radica la esencia de nuestra propuesta: disfrutar de el vino y acercarlo a todos los públicos a través de una experiencia divertida y accesible.

¿Alguna vez has pensado en elaborar tu propio vino?

En Bodega Urbana Madrid puedes crearlo a tu gusto, embotellarlo e incluso llevártelo a casa personalizándolo con tu propio diseño.

También puedes escoger en nuestra tienda entre las diferentes ediciones limitadas que se ofertan: vinos inspirados en canciones de John Lennon o en personajes de Star Wars. Todos son coupages de nuestras monovarietales.

La oferta gastronómica se completa con las propuestas de nuestro chef que combina la cocina de mercado con originales propuestas que emplean el vino como un ingrediente más.





EL ESPACIO

UN ESPACIO DE LÍNEAS INDUSTRIALES, MULTIFUNCIONAL DONDE CONVIVEN UNA BODEGA, UN RESTAURANTE Y UN COLMADO DE VINOS Y PRODUCTOS GOURMET.

Un local de grandes dimensiones en el Soho de Las Rozas, muy apropiado para el carácter industrial de la propuesta.

El diseño interior ha sido obra de Plantea Arquitectura, un estudio autor de locales como Tierra Burrito Bar, Maricastaña o Massart, todos en Madrid.

Se han utilizado materiales y dimensiones propios de la industria, como la gran pared de bloque de hormigón texturado, los cerramientos de hierro y vidrio de 5 metros de alto, las pantallas de iluminación fluorescente diseñadas por el estudio, con la bodega y sus depósitos de acero como protagonistas del local.

Se consigue una singular armonía con carácter doméstico, cálido y confortable. Sillas de Hay, taburetes de Ondarreta, telas de Güell-Lamadrid, lámparas de House Doctor se mezclan con las mesas y apliques diseñados por Plantea decorando un espacio ideal para reunirse con amigos. Una gran estantería de madera lacada muestra la colección de vinos de la tienda, que funciona también como espacio para catas, eventos o reservado del restaurante.

LA BODEGA

INTEGRAR UNA BODEGA JUNTO A UN RESTAURANTE ES UNA IDEA ÚNICA QUE SOLO PODÍAN LLEVAR A CABO VERDADEROS CONOCEDORES DEL VINO Y SU ELABORACIÓN.

La fachada principal del local se compone de una bodega completamente funcional. En ella existen 6 depósitos de 500 l. que almacenan las mejores cosechas de monovarietales del país seleccionadas por nuestros enólogos Ana Martín y Pepe Hidalgo.

La bodega es un experimento enológico sin precedentes pues es la primera vez que se integra con una funcionalidad total junto a un restaurante.

Elementos imprescindibles como la condiciones de temperatura, la adición de aditivos para la conservación del vino, la cadena de embotellado y diseño conviven separadas por una leve fachada de cristal con mesas y comensales que disfrutan de una experiencia que tiene al vino como protagonista.



LOS VINOS

**LEJOS DE ESTÁNDARES Y CONVENCIONALISMOS
PROMOVEMOS UNA FORMA DIFERENTE DE
ENTENDER EL VINO: DESDE SUS ORÍGENES.
DISFRUTANDO LA FRESCURA Y PECULIARIDAD
DE LOS DIFERENTES TIPOS DE UVA.**

Se ofrecen al público las mejores cosechas varietales del año, seleccionadas por los enólogos de la casa -Pepe Hidalgo y Ana Martín- mezcladas, embotelladas y etiquetadas en la bodega que tenemos dentro del restaurante.

Queremos acercar el vino y que nuestros clientes disfruten de él: mezclándolo, experimentando con tipos de uva y personalizándolo con sus diseños.

Además, disponemos de divertidos coupajes edición limitada, ideales para regalar o sorpresas a tus invitados.

En nuestro colmado, también disponible online, puedes disfrutar de una selección de vinos nacionales e internacionales muy escogidos: de pequeñas producciones y elaboraciones artesanas o poco convencionales.







LA GASTRONOMÍA

APUESTA POR LA CALIDAD EN UNA PROPUESTA QUE RECUERDA SABORES DE AYER DESDE UNA PERSPECTIVA MODERNA.

Hablar de vino es hablar de gastronomía pues el maridaje hace completa una experiencia sensorial que nunca deja indiferente.

En Bodega Urbana Madrid hemos elaborado una carta apetecible para diferentes momentos del día. Queremos ofrecer una alternativa para aquellos que buscan productos de calidad con un origen cuidado y controlado pero no quieren renunciar a unos platos auténticos y reconocibles.

Nuestro chef Félix José Ortega, forjado en los fogones de restaurantes como Urretxu ha seleccionado bocados divertidos y asequibles para tapear con estilo acompañados de un vino fresco del año. Pero también elaboraciones más sofisticadas con las que explorar la personalidad de ese vino irresistible, desconocido y ahora accesible a todos gracias a nuestro restaurante-bodega.

AGENDA

EL VINO ES UN ELEMENTO SOCIALIZADOR Y EN BODEGA URBANA MADRID PROMOVEMOS UNA COMUNIDAD DE AFICIONADOS QUE DISFRUTAN EXPERIMENTANDO CON ÉL.

No solo llevamos a cabo actividades tradicionales como cursos de cata, cenas maridaje o jornadas gastronómicas. Solo en Bodega Urbana Madrid podrás aprender a crear tu vino como si fueras un experto bodeguero.

Desarrollamos talleres para elaborar coupages y también monográficos centrados en cada tipo de uva, sus peculiaridades y la forma en la que tradicionalmente se combinan según en que lugares del mundo.

La agenda social se completa con tertulias y experiencias que relacionan el arte y la cultura con el vino.

Bodega Urbana

Wine&Kitchen

CENA MARIDAJE

II DE MAYO A LAS 20:45 HORAS

Déjate sorprender por las creaciones de nuestro Chef en una cena maridaje con cata de los mejores vinos monovarietales.
Enóloga invitada: Ana Martín

Micro ensalada de vieiras con geleè de vermut

Rabas de bogavante con ali-oli de sidra

Ravioli de carrillera, vainilla, Pedro Ximénez y foie grass

Risotto de vino tinto y calamar

Helado de melón y moscatel

30€ POR PERSONA

Reserva ahora

917 52 75 53

C/ Copenhague, 8 | 28232 Las Rozas, Madrid



EL COLMADO

VEN A VERNOS Y LLÉVATELO A CASA... O SI ESTÁS LEJOS DE MADRID CÓMPRALO CON UN CLIC.

Vinos monovarietales y copupages edición limitada, selecciones de pequeños pagos de diferentes lugares del mundo, olorosos, amontillados, espumosos.... y vermout artesano. Una oferta basada en el vino que hace de nuestro colmado una referencia en Las Rozas.

Pero dentro de él también encontrarás otros productos gourmet como aceites, quesos, conservas y regalos originales como kits de cata o tapones de madera para añejar vinos jóvenes.

El colmado tiene un horario de apertura amplio, como nuestra bodega-restaurant pero si aún así no es suficiente o simplemente no te apetece desplazarte a vernos puedes hacer tus encargos a través de nuestra tienda online y recibirlos en tu casa.





GRACIAS

C/ Copenhague Local 18
28232 Las Rozas de Madrid
Contacto prensa: 678193248 - Lucía Triana
comunicacion@bodegaurbanamadrid.com