

# AR

LA REVISTA DE  
ANA ROSA  
QUINTANA

www.ar-revista.com

## moda

SUBE EL VOLUMEN  
Y MEZCLA TEXTURAS  
¡ACERTARÁS!

ACCESORIOS:  
NO SALGAS  
SIN ELLOS

## comer

COCINA AL  
VAPOR...  
Y SIN GRASAS

SALSAS PARA  
DARLE LA VUELTA  
A TUS PLATOS

## beber

EL VINO QUE  
TOMAN LAS EXPERTAS  
EN BODEGAS

CÓCTELES DE LUJO:  
LO MÁS CHIC

## en forma

FITNESS EN TU SALÓN:  
¡SIN EXCUSAS!

SÚBETE A LA  
PLATAFORMA  
'QUEMAGRASAS'

## Operación reparación

- Recupera tu piel y tu pelo del exceso de sol
- Resveratrol: el antienviejecimiento que arrasa
- 25 cosméticos imprescindibles para el otoño



# Qué hay de nuevo

Nº96 OCTUBRE 2009  
2,50€ / CANARIAS 2,85€

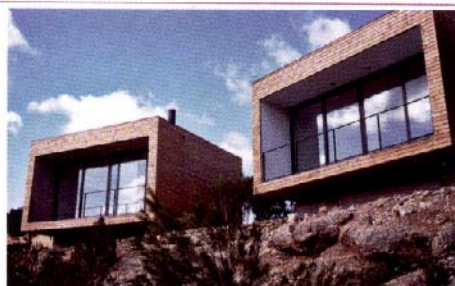
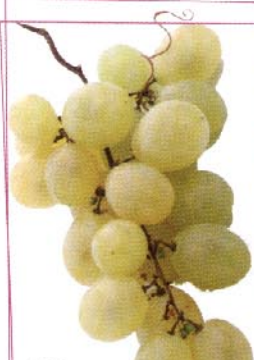


¡VOTA  
Y GANA!  
Los mejores  
productos  
antiedad



## Prêt-à-beber

Esta temporada, algunos de nuestros diseñadores más internacionales han querido vestir el mundo del vino. 1. Devota & Lomba ha creado la nueva imagen del blanco de Rioja Diamante (7 €), de Bodegas Franco Españolas. 2. Ion Fizz ha customizado la botella de este rioja de autor (30 €), de bodegas Ysios. 3. David Delfín ha convertido en una garrafa el tinto riojano (35 €), de Pagos de Sonsierra. 4. Y Amaya Arzuaga le ha dado su toque de estilo a la bodega que tiene su familia en Ribera del Duero (17 €).



### Para vendimiar

Si buscas emociones distintas en un entorno único, acércate al hotel [www.consolacion.com.es](http://www.consolacion.com.es) que está en Teruel, alrededor de una ermita. Cada habitación es un cubo independiente con vistas a la campiña. Ahora se ha unido a la bodega tarragonesa [www.jommelier.com](http://www.jommelier.com) para que participes de pleno en la vendimia.



Casi SIN ALCOHOL (0,5°), así es el vino **Natureo** de Bodegas Torres, un blanco de uva Muscat del Penedés (7 €). Es una buena opción para cuando tengamos que ponernos al volante o no podamos beber

## Crianza submarina

Se llama **Skecht** y es obra del enólogo Ricardo Ruiz. Las uvas de este albariño proceden de cepas de entre 60 y 80 años. Su excepcionalidad llega con su crianza en botella, ya que se meten en jaulas y se sumergen en el mar a 19 metros de profundidad en una cueva en la Ría de Arousa durante tres meses. ¡Está muy rico!



**FE**



**Te enamorará**  
Fruta muy madura, aromas minerales, toques tostados, un tinto del Bierzo muy elegante (26 €), de **Altos de Losada**.

**ME**



**Sabroso**  
Este albariño ligero y de aroma intenso y sabor a fruta fresca te va a encantar (12 €), de **Mar de Frades**.

**NI**



**Chic**  
Un albariño que ha conquistado a la crítica internacional y que te va a seducir por su frescura y fina acidez (25 €), de **De Saa**.

**NOS**



**Para la mujer**  
Es el primer vino tinto español creado para el género femenino. Un garnacha suave y de sabor afrutado (20 €), de **F de Aliana**.