



vinaria

"Pan para que sobre, carne que baste y vino que falte" (Gonzalo de Correa)

Por JULIO SIRVENT



CARA NORD TINTO 2015

Celler **Cara Nord S.L.**
Conca de Barberá
Sirah, Garnatxa y Garrut
P.V.P. 15€

A 800 metros de altura, dentro de un paisaje tan intrincado por su talante montañoso, dentro del Parque Natural de Prades y del Parque Natural del Bosque de Poblet, zona de interés geológico, nació el tinto **Cara Nord 2016**, elaborado por el Celler **Cara Nord S.L.**, situado en el Vilosell. La idea fue de dos amigos, ambos bodegueros, que decidieron elaborar unos vinos de altura, Tomás Cusiné y Xavier Cebero, elaborándolos en una pequeña bodega del monasterio de Poblet. Aunque dominan la francesa Syrah y la mediterránea Garnatxa, resalta la presencia de la uva Garrut, tradicional en Cataluña, en recuperación. Tuvo una crianza de seis meses en roble francés.



ESTAY 2015

Dominio Dostares
Do Tierra de Castilla y León
Prieto Picudo
P.V.P. 8€

Hay quienes la variedad de uva Prieto Picudo les suena a chino, pero en realidad es antigua, y tiene su zona madre en León, distinguiéndose por ofrecer interesantes vinos tintos tan aromáticos como ligeros. Este monovarietal, ya vinificado inició una crianza en barrica de roble de seis meses, siguieron otros tantos en botella, dentro de la bodega. Muestra un tono rubí intenso. Desprende aromas a frutos del bosque, especialmente. Su final es pausado y elegante. Se nota que es un tinto de terruño, conseguido con uvas de viñas viejas, adaptadas a una climatología muy especial. Su nombre es muy náutico, pues se refiere al cabo que sujeta el mástil de un velero.

MILESIMÉ

Juvé & Camps
DO Cava
Chardonnay
P.V.P. 49€

Afortunadamente los espumosos se están convirtiendo en burbujeantes vinos cotidianos, que se adaptan a gran número de productos gastronómicos como variadas recetas, de todos los continentes. Y un ejemplo es, en su nueva entrega, el cava **Milesimé**, elaborado por **Juvé & Camps**, con formato oficial de magnum, gracias a lo cual este tipo de vinos tienen una evolución más lenta, manteniendo su morfología sin problemas más tiempo. Solo contiene la variedad francesa Chardonnay. Su estancia en botella y permanencia en pupitre fue de 24 meses, de media. Un amarillo dorado domina su totalidad, actualmente. Es intenso y elegante en el paladar, con alegre final.



MERLOT 2015

Son Prim
Vi de la Terra de Mallorca
Merlot
P.V.P. 19€

El término francés utilizado en enología 'chateau', como se conoce a una bodega rodeada de viñas, puede aplicarse sin problemas a Som Prim, creada en 1994 por Jaume Llabrés, de familia vinatera y ahora dirige su hijo, dominando en sus vinos variedades francesas. Uno de sus vinos más afamados es el Merlot, ahora en su añada 2015. Alcanzada la vinificación comenzó su crianza, en barricas francesas, húngaras y americanas, durante un año. Destaca su fuerte tonalidad granate, no le faltan notas a fruta del bosque, ni algunas finas especias. Su paso por el paladar es tan franco como elegante, con notas tostadas y golosas.

RESERVA NEGRE

Pere Seda
DO Pla i Llevant de Mallorca
P.V.P. 14€

El Negre Reserva de Pere Seda, bodega emblemática de Manacor, en su añada 2011, la más reciente de este tinto, nos encontramos que se mantiene la presencia de las variedades francesas Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah, ésta en sustitución de la Tempranillo inicial, sin faltar la autóctona Callet. Su crianza en barricas de roble francesas y USA se prolongó durante más de un año. Le marca una tonalidad de rojo muy cubierto. Emite aromas a confitería, como de bosque otoñal y frutas negras maduras. Su paso por el paladar es intenso como elegante, con un largo final. Es vino de guarda, pues bien conservado su vida será prolongada.

