



23 Mayo, 2018

Info cocina

LOS ROSADOS SON TENDENCIA

España es el segundo productor de vino rosado en el mundo. Hasta hace poco se exportaba casi en su totalidad, pero desde hace unos años asistimos al *boom* del consumo de estos **vinos alegres, jóvenes, frescos y fáciles de beber.** por MARISOL SÁNCHEZ-HERRERA



1. Chivite Las Fincas

EL MÁS APLAUDIDO
V.T. 3 Riberas. La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino ha seleccionado Las Fincas Rosé -junto a Chivite Colección Rosado- como los mejores rosados de España. Una vez se descorcha, muestra un aroma intenso, frutal y con delicado final floral. Suave, untuoso, vivo y persistente. (9-10 €).

2. Campo Viejo 2017

BACCHUS DE ORO
D.O. Rioja. Por segundo año consecutivo Campo Viejo Rosado se alza con el Oro en el concurso internacional Bacchus 2018. Monovarietal de tempranillo, es muy aromático y frutal (fresa, cereza, albaricoque, melocotón y frutas tropicales). Intenso en boca, es ideal para tomar con verduras, pastas y carnes blancas. (3,75 €).

3. Otazu Merlot 2017

SÍRVELO ENTRE 8 Y 10 °C
D.O. Navarra. Los aromas a

grosellas, frambuesas y fresas, con recuerdos a golosinas, son los culpables de la explosión de sensaciones que este rosado elaborado con *merlot* provoca en nariz. Fresco e intenso, es perfecto para acompañar ensaladas, arroces, pasta, verduras y embutidos. (9,13 €).

4. Trepat Rosat

VINO DE ALTA MONTAÑA
D.O. Conca de Barberà. Es el nuevo vino de la bodega **Cara Nord** elaborado con la variedad Trepat cultivada en la cara norte de la Sierra de Prades. Agradable y fresco, tiene volumen y buena acidez. Tómallo con aperitivos, pastas y arroces. Y si te gusta la comida asiática, marida muy bien con sus platos. (11 €).

5. Valdelacierva

DE GUSTO ACTUAL
D.O. Rioja. Su Rosé 2017 es un vino joven, fresco e informal, al tiempo que preserva los aromas y sabores de los auténticos rosados riojanos. Muy frutal, con algunas notas florales, en boca

es goloso, con volumen, equilibrado y de largo postgusto. Sírvelo entre 10 y 12 °C con arroces melosos, ensaladas frescas con frutas, pescados azules y *sushi*. (8 €).

6. Peñascal Ice

EL APERITIVO PERFECTO
V.T. Castilla-León. Refrescante, chispeante, afrutado, sabroso y fresco. Sírvelo muy frío, entre 6 y 8 °C; es muy apetecible para tomar como aperitivo, pero también acompaña todo tipo de arroces, pastas, mariscos, carnes blancas y pescados a la hora de comer. (10 €).

7. Vinea 2017

FRESCO Y FRUTAL
D.O. Cigales. La bodega Finca Museum saca la nueva añada de este vino elaborado con uva tempranillo. De delicado color rosa claro, en nariz es intenso y frutal (además de a frutos rojos, recuerda al aroma del lichi y al de la fruta de la pasión). En boca es fresco, sedoso, con matices golosos, y vuelven a aparecer las

notas tropicales. Es un vino muy fácil de beber. (6,50 €)

8. Valduero

LA POTENCIA DE UN RESERVA
D.O. Ribera de Duero. Acaba de salir al mercado y es el único rosado reserva de esa Denominación de Origen. Elaborado con tempranillo y albillo al 50 %, ha pasado por una larga crianza tanto en barrica como en botella; de ahí sus notas especiadas y ahumadas. Puede acompañar una comida de principio a fin, armonizando con cualquier plato. (32, 50 €, aprox.)

9. Ales Roses 2017

FÁCIL DE BEBER
Vino de Mesa. Forma parte de la nueva gama de vinos jóvenes "La parte de los Angeles" de Bodegas Terra Remota, en el Empordà. Un vino muy agradable y fácil de beber que puedes tomar con carnes blancas y parrilladas. Manténlo entre 12 y 14 °C. (9 €).