



► 1 Julio, 2018

TENDENCIA

# VINOS *al fresco*

*Sobremesas sin fin, cenas con amigos, atardeceres para dos... Planes que mejoran acompañados de un buen vino. Esta es nuestra selección para que aciertes con el descorche.*

Por SANDRA MUÑOZ



## VINOS ROSADOS



**Mirando a Hollywood.** *Rita*, de Bodegas Habla, homenajea a una de las grandes divas del cine. Nos cautiva por su aroma fresco y sus notas de violeta y fresas. 22 €.

**El más goloso.** *Curiosa*, un coupage de pinot noir y syrah que inunda la boca de fresas, moras y caramelos de grosella. Ideal con queso tierno y ensalada de salmón. 7,83 € en Uvinum.es.

**Una apuesta singular.** *Larrosa*, de Bodegas Izadi, es el paradigma de los vinos florales y frescos. ¿Su secreto? El leve prensado con el que se extrae la esencia de la garnacha de cepas viejas. 6,50 €.

**De autor.** Juan Mari Arzak es un enamorado de los rosados y muy amigo de la familia Chivite. De la idea de hacer un vino mano a mano nace *Las Fincas*, con aromas a pétalos de rosa y fruta fresca. 9,50 €.

**Corazón ecológico.** De las 80 hectáreas de viñedo ecológico de Viña ljalba en Rioja solo podía salir algo especial: un rosado untuoso para degustar con ensaladas y pescados. 4,25 €.

**De alta montaña.** En un entorno idílico de la Sierra de Prades, la bodega *Cara Nord* cultiva viñas de la uva autóctona trepat para crear este rosado floral con notas de fresa salvaje. 11 €.



► 1 Julio, 2018

**VINOS BLANCOS**



**Elegante chardonnay.** Por sus notas cítricas y de melocotón, el *Milmanda*, de Torres, es el aliado ideal para una cena de verano: tómalo con pescado al horno y suflé de queso. 8,75 €.

**El rey del aperitivo.** *Circe* de Avelino Vegas es un verdejo diferente que gusta desde el primer sorbo. Con sus aromas de frutas exóticas es perfecto para acompañar mariscos y foie gras. 9,5 €.

**Siempre a punto.** Este moscatel de Bodegas Corellanas tiene el dulzor justo para tomar con foie, quesos y snacks. Un acierto seguro para empezar la velada. 5,50 €.

**El albariño desenfadado.** Sí, un vino puede ser divertido, como *Lolo*, de Paco&Lola. Sus notas cítricas hacen que se lleve bien con la cocina oriental. 8,95 € en Ulabox.

**Como caído del cielo.** Del Campo de Montiel nace *Luna Lunera*, de la bodega Dehesa de Luna. Un sauvignon blanc que es pura poesía, y con mariscos, verduras y pasta está aún mejor. 4,50 €.

**Fiesta frutal.** Emilio Moro siempre es sinónimo de buen vino y una de sus últimas apuestas es *El Zarzal*, un godello del Bierzo con flor blanca y ligeros tostados que emociona. 12 €.

**TINTOS, ¿POR QUÉ NO?**

Desterrado el mito de que no son para el verano, gana terreno una nueva generación de tintos jóvenes y atrevidos como *Arx*, que combina las variedades tintilla de Rota, syrah y petit verdot para inundar la boca de frescura, o *GTX*, con alma pirata y alejado de los tópicos, que gusta siempre. Otros son pura armonía, como el selección especial de Abadía Retuerta, o la más grata sorpresa, como el *Milflores Rioja* con su corazón de jara, lavanda, tomillo...



1. *Arx* de Bodegas Tesalia, 18 €.
2. *GTX*, 21 €.
3. Selección especial de Abadía Retuerta, 23 €.
4. *Milflores Rioja* de Bodegas Palacio, 5,30 €.

FOTO: D.R.