



vinaria

Por JULIO SIRVENT

Casa en que vivas, vino que bebas, tierras cuantas veas



TREPAT ROSAT 2017

Bodega **Cara Nord**
DO Conca de Barberá
Trepat
P.V.P. 11€

Estamos asistiendo a una auténtica competición, a la que se han apuntado ya numerosas bodegas españolas, de cara a elaborar vinos rosados de calidad, con originalidad y que tengan su historia. Hoy miramos hacia el paisaje de alta montaña dominado por los parques nacionales de Prades y Poblet, en donde se encuentran, a unos 800 metros de altura, las cepas que han dado vida al Trepat Rosat 2017, nuevo vino de la bodega catalana **Cara Nord**, de la DO Conca de Barberá, con una organoléptica singular. Sorprende su rosa pálido sus frutos rojos y notas florales del bosque en sus aromas. Su paso por el paladar es agradable, resaltando su frescura, con adecuada acidez.



ESSENTIAL 2015

Bodega **Juvé & Camps**
DO Cava
Xarel·lo
P.V.P. 14€

En los últimos tiempos, los enólogos están extrayendo mayor frescura a una serie de vinos blancos, especialmente espumosos. En esa línea se encuentra el equipo de **Juvé & Camps** con su Essential, el cava más fresco de esta compañía de San Sadurní d'Anoia. La variedad que le da vida es la xarel·lo, utilizándose en su realización solamente el mosto flor. Su maduración en la cava fue de más de quince meses, siendo el resultado un brut reserva. Resalta la brillantez de su tonalidad, casi dorada, con fina burbuja, ya en copa. Transmite aromas primarios del xarel·lo, con recuerdos a prado. En boca es tan complejo como fino, de frescura grata, con buen final.

TINTO 2015

Bodega Finca Villacreces
DO Ribera del Duero
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
y Merlot
P.V.P. 23€

Algunas bodegas españolas están recuperando los depósitos de cemento para la elaboración de tintos, pero sin olvidar la madera. Uno de estos tintos que une el ayer y el hoy es el Finca Villacreces 2015, creado con uvas procedentes de parcelas con los rendimientos más bajos de la propiedad, para alcanzar la calidad más alta, de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, y Merlot. Su crianza se consiguió con barricas de roble francés de grano fino, extendiéndose hasta los catorce meses. Mantiene tono rojo picota profundo. Los aromas a fruta madura son intensos en nariz, con recuerdos a tofee. En el paladar se detectan taninos maduros y fruta.



FERRERET GIRÓ ROS 2017

Bodega José L. Ferrer
DO Binissalem
Giró Ros
P.V.P. 13'50€

En Mallorca se ha visto que variedades de uva autóctona de siglos, especialmente debido a la burocracia oficial, quedaron proscritas hasta no hace mucho. Entre ellas está la *Giró Ros*, recuperando el tiempo perdido. Ya se beben unos cuantos vinos elaborados con esta variedad. Uno de los más trabajados es el Ferreret Giró Ros 2017, de la bodega José Luis Ferrer, y en donde su generación más joven apostó por él. Fermentó en barricas francesas, las mismas en que maduró tres meses. Destaca su amarillo trigueño. Hay fruta blanca en sus aromas, con toques de almendra de la isla, junto a notas florales y herbáceas. Es fresco e intenso en boca, con persistente y sabroso final.

SAUVIGNON BLANC 2017

Bodega Macià Batle
Vi de la Terra Mallorca
Sauvignon Blanc
P.V.P. 12€

La variedad blanca francesa Sauvignon Blanc, princesa del Loira y presente en Burdeos, gana adeptos en Mallorca, prueba de ello es que empieza a tener importantes adeptos. Macià Batle ya tiene en el mercado la cosecha 2017 de su Sauvignon Blanc, que debe ser ya su tercera entrega. Después de una selección de la uva, de cara a no perder su morfología natural, fermentó en depósitos de acero inoxidable. Le domina un tono limón fuerte. Hay fruta verde, e incluso cítricos americanos, en nariz, junto a recuerdos aromáticos de prados del Norte. Ofrece alta frescura en el paladar, con toques florales, recuerdos afrutados, realizando sabroso recorrido y un largo final.

