

Cata de la semana: Miscelánea de verano III

3 SEP. 2018 | 01:41



Una cata de miscelánea que responde bien a su nombre: muy variada. También ha resultado, hay que reconocerlo, muy desigual en cuanto a interés y calidad de los vinos.

Han destacado particularmente el muy personal y atractivo blanco de Cara Nord, en su añada 2017, con esa presencia innegable de la uva tinta trepat vinificada en blanco, y el primer cava de paraje de Alta Alella, el Mirgin Opus Vallcirera 2013, poderoso aunque quizá necesitado de un ápice más de finura para llegar a esa nueva categoría equivalente a un 'grand cru'.

Llama la atención la buena prestación de dos rosados interesantes y con personalidad, el Carmen 2017 de Comenge (un clarete de albillo mayor y tempranillo, recuperando la tradición ribereña) y el Bitxia 2016 de Talleri, txakolí alavés.

En el extremo opuesto decepcionan ciertos vinos "de supermercado" que podrían y deberían ser mejores -los hay muy atractivos en el entorno de los 5 euros, como sabemos bien- pero en los que se nota mucho más interés por el 'packaging' que por el contenido.

21/08/2018

Catadores: Juan Manuel Ibáñez, Víctor de la Serna, Ernestina Velasco.

[Cuadro completo y notas de cata, aquí.](#)

[Bodega de la semana: Cara Nord Celler.](#)

0 Comentar >

Recinto ferial
del 16 de noviembre al 6 de enero
Plaza Cervantes
del 30 de noviembre al 6 de enero

Más información
en nuestra web
y redes sociales