



vinaria

Por GUILLERMO SOLER

"Viva el buen vino, que es el gran camarada para el camino" (PIO BAROJA)

VARIETADES
MEDITERRÁNEAS

CARA NORD BLANC 2017

Cara Nord Vinyes de Muntanyes de Prades
DO Conca de Barberá
Macabeo, Chardonnay y Trepat
P.V.P. 10'50€

La Sierra de Prades, en donde se encuentran los parques naturales de Prades y del bosque de Poblet, es uno de esos paisajes montañosos de la cadena costera tarragonense en donde las viñas no faltan, plantadas a más de 800 metros de altura. En esas áreas naturales se encuentran Bimboli y Poblet, en donde se extienden las viñas de la bodega **Cara Nord**, creadoras de su blanco 2017, elaborado con las variedades blancas Macabeo, Chardonnay junto a la tinta Trepat, dentro de la DO Conca de Barberá. Ofrece un tono un amarillo trigo. Destacan sus aromas a fruta tropical y mediterránea. Resalta notable acidez en el paladar, junto a un acertado equilibrio como alegre final.



IZADI LA ROSA 2108

Bodega Izadi
DO La Rioja
Garnacha
P.V.P. 6'95€

La propia bodega Izadi, situada en la Rioja Alavesa, denomina a su rosado Larrosa, con su añada 2018 en el mercado, como un capricho ecológico. Se materializó gracias a la garnacha tinta de cepas viejas, situadas en los viñedos plantados a mayor altura en la DO Rioja. Se trata de la quinta entrega de este singular vino, logrado su mosto flor gracia a un ligero prensado, con el objetivo de que tuviera la mejor morfología posible, incluyendo elegancia gustativa y un delicado cromatismo, dentro de un nuevo concepto de rosados. Presenta un rosado entre piel de cebolla y asalmonado. Hay fruta negra en sus aromas, como notas a monte. Es persistente y dotado de frescura en boca.

EL MIRACLE By Mariscal

Bodegas Vicente Gandía
DO Valencia
Garnacha Tintorera
P.V.P. 7'50/8'50€

El Miracle es un tinto, en donde la tradición enológica de la familia Gandía, de larga y alta tradición, tanto vinatera como exportadora, ha conseguido con la variedad, muy valenciana, Garnacha Tintorera, que une tradición y cultura. En este último apartado resalta la etiqueta, en su añada 2016, realizada por Mariscal. Las cepas que lo crearon tienen más de 35 años de edad, siendo tan cuidada como rigurosa la elección y extracción de los racimos. Tuvo una estancia en barricas de roble francés. Como monovarietal intenso, este muestra una tonalidad muy cubierta. Las frutas negras maduras resaltan en sus aromas. Ofrece carnosidad en boca, afrutado equilibrio y gustoso final.



PICOT NEGRE 2016

Bodega Vi d'Auba
DO Pla i Llevant de Mallorca
Callet
P.V.P. 7'90/9€

La variedad mallorquina tinta Callet, típica del municipio de Felanitx, vuelve a tener protagonismo. La selección en las propias cepas, de bastante edad, como las reducciones realizadas en la producción han mejorado su tonalidad e intensidad alcohólica. Gracias a la tenacidad de Jaume Binimelis, fundador y propietario de la bodega Vi d'Auba (Ferlanitx), tiene en su crianza Picot, ya en la añada 2016, un ejemplo del buen ensamblaje de la Callet con uvas francesas. Pasó un año en barricas de roble francés. Su tonalidad es de un rojo muy oscuro. Desprende aromas tostados, de frutas silvestres y frutos secos. Ofrece buen carácter en boca, es algo goloso y alcanza largo final.

TORRALBENC ROSADO 2017

Bodega Finca Torralbenc Vell
Vi de la Terra de Balears (Menorca)
Monastrell y Parellada
P.V.P. 18'50€

De una propiedad dedicada, durante generaciones, a las actividades agrícolas y a la ganadería, tras años de abandono, renació con un proyecto en donde la viticultura sería la protagonista. Objetivo convertido en realidad, tras duro trabajo, en la finca Torralbenc, situada en el municipio menorquín de Alaior, alcanzando ya las 75 hectáreas de viña en producción. Uno de sus vinos es el rosado, fijándonos en el de su añada 2017, nacido del ensamblaje de las variedades Monastrell, mítica negra del mediterráneo levantino y la blanca cavera Parellada. Su tonalidad es rojo claro. En nariz se aprecian notas a frutas rojas y a campo. Hay frescura, elegancia y toque goloso en boca.

