



PERSONAL WINE SHOPPING

Temporada de blancos

Suben las temperaturas y nos apetece acompañar nuestras comidas con vinos blancos y refrescarnos mientras lo pasamos bien con una copa en la mano o en la mesa. Si, es momento de pasarnos del todo al blanco, pero no a cualquiera, sobre todo con la gran variedad de blancos que habita el panorama nacional actual.

Pienso que estamos viviendo una “edad dorada” en cuanto a elaboraciones de calidad, y aquí tenemos 6 botellas que así lo evidencian.

Recorreremos además gran parte de nuestro territorio, desde las costas gallegas, las mesetas castellanas, las planicies inclinadas del sureste y los valles fêrtils y luminosos del noroeste que transcurren junto al río Sil.

Y os digo lo de siempre, evitemos los maridajes simplistas. Arriesguemos un poco saliendo de los pescados y mariscos, armonizando con aperitivos, verduras, ensaladas, carnes blancas, quesos... para disfrutar felices encuentros entre la copa y el plato.



Valdecuevas D.O. Rueda

Tras la maceración en frío, la extracción y clarificación del mosto, hace una lenta fermentación a una temperatura controlada para proteger los aromas primarios tan peculiares de esta variedad. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías finas, para aumentar la sensación de volumen en boca y mejorar su longevidad.

Todos los trabajos, tanto en la viña como en esta cuidada elaboración, están enfocados a no enmascarar la singularidad de esta variedad, que aquí se expresa con un bonito color amarillo pajizo, símbolo de su frescura y juventud. Al acercar la copa a la nariz, se desvelan aromas tropicales junto con toques cítricos y sutiles notas minerales. Tan especial es, que ha ganado el Oro en el prestigioso concurso Mundus Vini con esta añada. Es un privilegio tomarlo.

La familia Martín lleva más de 40 años dedicados a la alimentación, mostrando la riqueza gastronómica el valor indiscutible de su tierra, Castilla y León. Elaboran uno de los mejores AOVE del mundo y se han convertido en una bodega referente de Rueda, por vinos de alta calidad como este.



Anma Vino de Pago

100% Garnacha Blanca que se macera 24 horas a baja temperatura. Separación del mosto flor y mosto prensa utilizando únicamente calidades óptimas. Fermentación alcohólica controlada, comenzando a temperaturas de 14°C ascendiendo a un máximo de entre 22 y 24°C. Crianza sobre lías en inox durante 2-3 meses y maduración en fudres a lo largo de 6 meses.

A este vino le define su elegancia. En nariz da flores blancas, suave miel y frutas como el albaricoque. En la boca entra intenso, con frescura y viveza y suma un toque mineral al final. Muy envolvente. Tiene 92 Puntos Peñín, nada fáciles de conseguir.

Chozas Carrascal es una de las 17 bodegas españolas con categoría de Pago. Está liderada por la pareja formada por Julián López y María José Peidro, y ahora también por sus hijos, todos apasionados de su tierra. Trabaja con hasta 11 variedades de uva distintas, y cada una fermenta de forma independiente. Llevan a cabo un programa de innovación para optimizar los procesos de elaboración. La finca está ubicada en Requena, pero más que clima mediterráneo se define por su clima continental, ya que está situada en lo alto de un pequeño montículo, a unos 800 metros de altitud sobre el nivel del mar.



Cuarto Lote D.O. Vinos de Madrid

100% Malvar fermentado con sus hollejos para resguardar los ácidos tartáricos y mantener una cierta consistencia en el vino y para aportar color, cuerpo y aroma en una variedad tan delicada como la Malvar.

Al darle estos mimos, la Malvar castiza se expresa mejor, y así podemos percibir su bonito color, su perfil fresco, floral y afrutado con una acidez media y un final herbáceo. Encontrarás notas de fruta blanca, como la manzana y la pera. Es un vino para beber sin complicaciones porque refresca y alegra.

La Alquería de El Cuarto Lote, data de 1.713, al igual que el conjunto urbano de Nuevo Baztán, edificado por el visionario Juan de Goyeneche, consejero real. Sus gruesos muros mantenían frescas las tinajas de vino que Goyeneche empleó a elaborar en 1.715 y que han contenido también el vino que tienes en tu boca.



Abrecaminos D.O. Valdeorras

100% Godello que nace en las laderas de Arnado, en el Concello de Villamartín de Valdeorras, enclavado en un suelo pizarroso y una pendiente extrema. Solo se realizan trabajos de vendimia por las mañanas para que la temperatura de recogida de la uva sea la más baja posible. A la llegada a bodega, se despalilla y se prensa con métodos tradicionales, poco agresivos para el mosto. Comienza un proceso fermentativo con temperatura controlada, que durará entre 7-10 días, hasta que el mosto se convierta en vino.

A su color amarillo pajizo se le aprecian también intersecciones verdosas. En nariz tiene los aromas primarios de la variedad que recuerdan al albaricoque. También hay notas minerales y balsámicas. En boca tiene buena estructura y una original textura ligeramente aceitosa. Es untuoso y con una acidez bien equilibrada. Deja un largo acabado con sabor a fruta.

Felipe Mayo Alonso cultiva viñas con su padre y su hermano desde hace más de 30 años y está especialmente orgulloso de este vino, cuya etiqueta refleja "el pájaro pito real, que al igual que el vino, se abre camino en la madera para hacer su casa".



El Quinto Paraje D.O. Rueda

100% Verdejo de viñedos ecológicos ubicados en la zona de Rueda, el mayor de ellos en Medina del Campo a 720 metros de altitud sobre el nivel del mar. El toque excepcional se lo da un viñedo prefiloxérico situado en Nieva a 910 metros. El mosto se fermenta en tinos de roble francés y bocoyes de 600 litros con posteriores "bâtonnages". Se estabiliza de forma natural aprovechando las famosas heladas de la meseta.

Es un verdejo original, con notas abundantes a hierbas silvestres. En boca es fresco, con un aire salino y un fino amargor.

Este vino es una colaboración entre el aclamado enólogo Eulogio Calleja y el inquieto bodeguero Javier Rodríguez, que tiene bodegas en varios puntos de España con su proyecto Rodríguez y Sanzo, al que puedes encontrar en la lista de las 100 bodegas más premiadas del mundo, seguramente por su marcada actitud ecológica y sus vinos de alta calidad como este.



Altos de Cristimil D.O. Rías Baixas

100% Albariño de la zona del Valle del Salnés. Su calidad radica en la selección de uvas y en el prensado, usándose únicamente el primer mosto obtenido ó "mosto flor". Tiene además una crianza de 2 meses sobre sus lías, para mayor complejidad.

Notarás su carácter atlántico con notas cítricas y salinas que le identifican. En boca es muy fresco y con cierta untuosidad. Es como morder una acidísima manzana que nos hace salivar. Este vino es un grandísimo acierto para acompañar cualquier arroz, marisco o aperitivo fresco.

Admiro la Adega Luís García por su forma de cultivar la viña con el máximo respeto posible con el medio ambiente. Solo utilizan fungicidas de contacto, no sistémicos ni herbicidas. Hacen laboreo de la tierra considerando la flora y la fauna, beneficiosa para la viña y abonan, cuando la tierra lo pide, con fertilizantes orgánicos de caballo, conejo, humus...