



PERSONAL WINE SHOPPING

Volver *mejor*

Si te resistes a abandonar el buen rollo de las vacaciones, y quieres crear ese entorno positivo y de autocuidado que tanto se recomienda para una buena vuelta a la rutina, has llegado a buen lugar.

Estos 6 vinos han sido elegidos con premeditación con el único objetivo de hacer una transición a la rutina y al frío fluida y disfrutable. Para tomar en casa una copita al día, o para llevarlos a esas cenas y comidas de rentrée en casas de amigos y familia. Lo vais a pasar bien y a llevar mejor el drama de la vuelta, ya verás.

Respecto a los dos blancos, te traigo uno con alma de bosque distinto de lo que has probado, muy singular, y otro que te transporta y te devuelve al verano y al mar gallego. En la sección de tintos, un mencía muy jugoso, un turolense austero y largo, un Ribera joven bien armado y un Rioja en cuerpo y alma.

Para terminar, si quieres repetir alguno de estos vinos, tienes un descuento del 15% sobre su PVP, para cajas completas (6 botellas). Y es que estos son vinos que desaparecerán de tu copa y de la botella sin que apenas te des cuenta. Consúltame y te cuento más.



Petit Matasnos I.G.P. Castilla y León

Coupage de variedades blancas: 30% Viognier, 30% Chardonnay, 30% Verdejo y 10% Albillo, de viñas plantadas sobre suelo franco arcillo arenoso y fondo calizo, entre 875 y 950 metros sobre el nivel del mar en la población de Peñaranda de Duero (Burgos). Se vendimia a mano con una minuciosa selección del fruto en viña y bodega y se elabora cada variedad por separado. Fermentado y envejecido durante 3 meses en barricas nuevas de roble de una parte del vino y en acero inox otra.

Como ya has visto, este blanco tan interesante se elabora en plena Ribera del Duero, pero no está etiquetado bajo el Consejo Regulador de la D.O. al elaborarse con menos porcentaje de uva Albillo Mayor del que se marca como requisito, dentro de las nuevas condiciones que están dando paso a una nueva "Ribera Blanca".

Aquí hay una nariz de intensidad media-alta, con notas a piña en almíbar, melón y otras frutas tropicales, y también de flores blancas y de aromas a panadería y lácteos. Pero es en la boca donde se despliega un poco de todo lo que dan las variedades: de la Chardonnay la parte tropical, de la Viognier la parte untuosa, de la Verdejo lo balsámico y de la Albillo Mayor el final fresco – mineral de sus viñas muy viejas en secano (plantadas desde 1920).

Los de Bosque de Matasnos mantienen que se puede innovar y mantener la tradición y que el resultado de este mix es superior, distinto... Presumen también de localizar sus viñedos en Peñaranda, lo más alto de la zona, un lugar enigmático, singular, hipnótico y bello. Estuve allí hace poco. Echa un vistazo al blog de "Vino con tino"...



Branco a Branco D.O. Rías Baixas

60% Albariño que aporta estructura y frescura y 40% Loureira que añade delicadeza y elegancia. Crianza en sus propias lías (levaduras de fermentación) durante 5 meses. Elaborado de manera tradicional.

Se aprecian muchas notas a fruta blanca de hueso, como la ciruela y algunas notas florales, pero lo que más sobresale es su fondo vegetal con recuerdos a laurel. Cuando lo bebas, fíjate en su vivacidad, recuerda a tragos cítricos, trae recuerdos sensoriales comunes con las hierbas aromáticas en toda su frescura, y sobre todo evoca al verano y al mar. ¡A mi me encanta!

Este es uno de los "vinos en rebeldía" que con maestría elabora Roberto Fuentes, en su joven proyecto Golpe a Golpe, localizado en el atlántico Valle del Salnés, en lo mejorcito de Rías Baixas, a solo 2 km del océano.

Rober es Ingeniero Agrícola y Licenciado en Enología, y en su curriculum también se aprecia la ilusión, la tradición, la excelencia y la máxima expresión que esconden todos los vinos que hace.



Cascanueces Mencía D.O. Valdeorras

94% Mencía, 6% Garnacha. Tras la vendimia y un prensado suave, se macera en frío durante unos días para que el vino gane en complejidad y conserve aromas y sabores de la fruta. Ese pequeño chispazo de Garnacha le aporta un tono más de color. Tras la fermentación, se deja en reposo en inox durante 6 meses y descansa en botella otros 3 meses. Mucho mimo en cada una de las 1.000 únicas botellas que se producen de este vino que es tan franco que se entiende a la primera.

Felipe Mayo, quiere hacer un homenaje a su padre con este vino, tal como reza la etiqueta, ya que fue su padre Manuel el que hace 40 años fundó la bodega en Villamartín de Valdeorras, en la provincia de Orense, y que no sin alguna que otra aventura, ha llegado a la actualidad con el nombre de Bodega Arnadoval.

En esta botella domina la fruta; hay un despliegue intenso de frutas negras, como arándanos y moras y un fondo que nos recuerda a la carne roja. Es muy jugoso en la boca y fluye sin aristas para un disfrute total y sin complicaciones.

Esta añada además, ha ganado el premio al mejor vino del año en la categoría de tintos en la Feira do Viño de Valdeorras.



Rubus Quercus Teruel

70% Garnacha, 30% Miguel de Arco (uva de mesa autóctona de Aragón que se está revalorizando para la elaboración de vinos de calidad). La uva se despalilla pero no se estruja. Fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable durante 20-25 días a 28°C, con bazuqueos delicados y precisos para evitar excesivas extracciones y roturas de la piel. Crianza de 4 meses en barricas muy usadas y trasiego posterior a depósitos de cemento donde reposa otros 4 meses. No se clarifica, ni se estabiliza, ni se filtra.

Este es un vino austero, como la zona donde nace, un viñedo arcilloso-férrico y con componente calcáreo, situado a mil metros de altitud en el paraje del Pago Alto de Rubielos de Mora (Teruel). La cata nos da un perfil ligero, donde predominan los aromas de fruta roja con un fondo floral y especiado, y una buena acidez y longitud en boca. Me gusta su carácter "demure", tan de moda en nuestra indumentaria, solo roto por unos ricos tonos especiados, tostados y balsámicos junto a una fruta muy fresca.

Jesús Romero y Juanvi Alcañiz apostaron por esta zona tan deshabitada, con la que mantienen lazos familiares, en este proyecto de viticultura de montaña, y demuestran con éxito (92 puntazos Parker) que el rigor del clima también da vinos frescos y alegres, con una estructura e identidad propia.



Convento Oreja Roble D.O. Ribera del Duero

100% Tempranillo, elaborado en depósitos de inox. Tiempo medio de fermentación 5 días a temperatura controlada de 22°C. Crianza durante un mínimo de 4 meses en barricas de roble francés y americano seleccionadas entre las mejores tonelerías.

Me gusta mucho este vino por su perfil ribereño actual. Tiene mucha fruta roja fresca en nariz, con recuerdos balsámicos y especiados finos. Todo muy sutil. Y está muy bien armado en boca también, con un paso muy agradable y carnoso. Un vino para tener siempre a mano, muy para alegrar el día a día.

Lo han creado un grupo de amigos que quería elaborar un vino propio que les ayudase a disfrutar de su amistad y sus tertulias, y que recogiese su propio estilo, su pasión, su trabajo y la esencia natural de los suelos pobres de la Ribera del Duero en la zona cerca de Peñafiel donde están sus viñedos, Langayo. Toman el nombre de un antiguo convento cisterciense, Santa María de Oreja, que lleva abandonado más de cuatro siglos y que está situado en un valle con forma de oreja.



Terra Vella Petra Crianza D.O.Ca. Rioja

Coupage de Tempranillo y Graciano que, tras una vinificación convencional, tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. A continuación, el vino descansa durante al menos un año en la bodega, como manda la norma.

Al descorcharlo vas a encontrar un estupendo vino pensado para la mesa. De bonito color picota con una intensa carga de aromas a fruta roja madura, notas de campo, tostados, caramelo quemado... Tiene muy buena acidez, taninos domados, un trago medio y un final lácteo. Un Rioja en cuerpo y alma, vaya.

Es de la línea de vinos eco de la bodega familiar Cornelio Dinastía, que lleva más de tres décadas, ocho generaciones, defendiendo el cultivo ecológico en el sector del vino en el triángulo mágico que conforman Briones, San Asensio y San Vicente de la Sonsierra.