



VINOS “OTOÑO EN TINTOS”

Aunque los vinos no son como la moda, y solo existe una oportunidad al año para hacer vino, que es la vendimia (no va por colecciones....), a nivel degustación y experiencia si que existen vinos de temporada, y ahora, en otoño, que además coincide con la época de recolección, apetecen vinos un poco más cálidos, con algo más de consistencia. Quiero buscar también que las botellas escogidas vayan bien con los platos otoñales, los primeros guisos y unas excelentes compañeras de los vinos que crecen en esta época....las setas!

El otoño es también retomar rutinas y el contacto con las cosas que como el buen vino, nos hacen sentir bien y nos aportan esas pequeñas pero imprescindibles satisfacciones del día a día.

Con los vinos de este pack intentaremos contribuir a crear esos buenos momentos, y también a evocar distintos horizontes, y buscar compañía para deambular, aunque sea de manera simbólica, por esos bosques navarros, castellanos, riojanos y hasta por paisajes valencianos, que en otoño están más hermosos que nunca.



Aroa Jauna. D.O. Navarra. Apto para veganos.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha. Después de la fermentación, se deja 18 días de maceración, y se le hacen 2 remontados diarios para más aportes del hollejo difuminado en el líquido. Posteriormente, se le da una crianza de 12 meses en barricas de roble y otros 12 meses de estancia en botella.

Con este vino nos transportamos al Valle del Yerri, una de las zonas más altas de Navarra, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía, una zona fresca y con influencia del Cantábrico en su clima, donde los bosques de encinas y almendros conviven con las vides, que en este caso son totalmente ecológicas y nunca se han tratado con productos químicos de síntesis.

Su color es profundo con tonos sangre y púrpura. En nariz apreciamos notas de frutas maduras y dulces de peras, manzanas y membrillo, e incluso hojas secas, cortezas y cueros al fondo. En boca es sabroso, ágil, con un final fresco y carnoso.

Jauna en euskera se usa para referirse a alguien ilustre como un párroco o un prócer, por lo que este vino es el vino insigne de Bodegas Aroa, miembro de Vintae.



Le Naturel. D.O. Navarra. Apto para veganos.

Elaborado principalmente con garnacha, este es un vino natural, sin sulfitos añadidos; en cuya producción se ha intervenido lo mínimo posible, tanto en el viñedo como en la bodega.

Su proceso es muy cuidado: vendimia manual con selección de racimos en mesa al llegar a la bodega. Maceración corta (5 días) y estática, sin bazuqueos ni remontados. Descubado manual y prensado muy ligero.

El resultado así es pura fruta...ligereza pero con cierta complejidad, y de trago muy agradable. Eso si, no está pensado para una larga guarda.

A la vista destacan los tonos frambuesas y su carácter limpio y brillante. En nariz tiene buena intensidad, donde puedes encontrar notas de moras y violetas. En la boca se le nota la altitud del viñedo, con un paso muy frutal, con amabilidad y facilidad para ser bebido y disfrutado.

Este vino también se elabora por Bodegas Aroa, del grupo Vintae, y recibió recientemente la Medalla de Oro en la Cata-Concurso de AMAVI, la Asociación de Mujeres Amantes de la Cultura del Vino (AMAVI).



Mariluna Tinto. D.O. Valencia.

85% Tempranillo, 15% Bobal. Para elaborar este vino, antes de la fermentación se maceran los hollejos en frío con remontados frecuentes. Después de la fermentación se realizan "delestages" (básicamente separar sólidos y líquidos) para una mayor extracción del hollejo. Tiene una crianza de 6 meses en las mismas barricas donde realiza la fermentación maloláctica.

En nariz se perciben aromas de fruta madura, especias dulces, cacao y notas tostadas. En boca se le nota la buena estructura que aporta la variedad local, Bobal. Es sedoso, especiado, con una acidez bien integrada. Sabroso como un paseo en un día nublado por la costa levantina.

La anterior añada consiguió una Medalla de Plata en el Challenge Millesime Bio, y tiene una puntuación de 91 según el crítico de vinos norteamericano James Suckling.

Lo elabora la Bodega Sierra Norte, una bodega familiar cuyo gerente y enólogo, Manuel Olmo, elabora en diferentes denominaciones del área mediterránea.

Prueba este vino con setas, armoniza estupendamente con este regalo del otoño.



Senda de los Olivos Roble. D.O. Ribera del Duero.

100% Tempranillo. Se vendimia manualmente y el mosto se macera en frío durante 24 horas antes de fermentar. Tiene una crianza corta, de 3 meses en barricas de roble francés.

Su color es cereza, con borde granate, como buen tempranillo. En nariz sobresalen los aromas que recuerdan a frutos del bosque, como las moras, el regaliz y un toque cremoso de especias dulces y nata.

Al tomarlo, comprobamos que es un vino amplio, con buena estructura y cierto carácter balsámico. Está lleno de matices con fondo de frutos rojos, representando muy bien la variedad y el origen.

Es de Bodega Zifar, que se llama así por el nombre de la primera novela de caballerías en prosa que se conserva en castellano, de nombre "El caballero Zifar". Está situada en Peñafiel, en un edificio emblemático que al principio del siglo XX sirvió como cuartel. La bodega empezó su actividad en 2005, y se ha esforzado por reforzar el triángulo por enólogos, agricultores y viñas, éstas situadas en Pesquera de Duero, la milla de oro de la Ribera del Duero.



VI-VE La llave de los Sueños. D.O. Rioja.

93% Tempranillo, 7% Viura. Vino artesanal, concebido buscando los orígenes y la mínima intervención enológica. Se elabora mediante el método tradicional de maceración carbónica: fermentando los racimos enteros, sin estrujar. La idea es obtener vinos jóvenes, con poco cuerpo, ligeros, muy aromáticos y de un agradable paso de boca.

En la nariz este vino se muestra elegante y complejo en matices, con aromas a fruta roja fresca como la frambuesa y la fresa, junto con notas de chicle, fondos balsámicos -regaliz- y toques florales de violeta. En boca es carnoso, sabroso, con un tanino terso y una acidez que le aporta frescura. Su final es persistente con magníficos recuerdos afrutados.

La Familia Valdelana, dueños de la Bodega que lleva su nombre, ha querido hacer en este vino un homenaje a todos los viticultores Riojanos. Las siglas VIVE las llevan todas las matrículas de los tractores y remolques de Álava, VI (Vitoria) – VE (Vehículo Especial).



Matsu El Recio 2018. D.O. Toro.

100% Tinta de Toro. Vendimia manual de uvas trabajadas bajo los principios de la biodinámica. Fermentación y maceración durante 3 semanas. Vino sin filtrado y clarificación no agresiva. Crianza 14 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

“El Recio aúna la potencia de la juventud y la experiencia de la vejez para expresar su serenidad, perseverancia y fortaleza”. Ahí es nada...Respecto al gusto, es un vino con cuerpo, potente como buen representante de Toro, pero fino y suave a la vez.

A la vista es rojo rubí, en nariz tiene un intenso aroma a frutos negros, vainilla y chocolate. En la boca es sedoso y redondo, con matices glicéricos que lo dan untuosidad, y al final, recuerdos de frutas y notas minerales.

Raúl Acha, el enólogo de Vintae, quería mantener la potencia y personalidad de la Tinta de Toro, pero elaborando con elegancia y suavidad para que más público pudiera disfrutar de los vinos de esta zona zamorana. El nombre de la bodega, Matsu, proviene del japonés, y significa “esperar”.

El Recio armonizaría estupendamente con un risotto de boletus.