

VINOS ATLÁNTICOS

Los vinos atlánticos se hacen de viñedos influenciados por el clima atlántico: las corrientes marinas, sus vientos, sus condiciones de temperatura...Estos vinos te transportan a un océano austero, enfadado a veces, donde hay más lluvias, las temperaturas son bajas y la maduración de las uvas es complicada a veces. En estas condiciones las variedades autóctonas, tintas y con mucho protagonismo de las blancas, están adaptadas perfectamente.

Aquí tenemos un recorrido por el Norte y las tierras gallegas, y el Noroeste de la Península, en la zona del Bierzo de la Península y también por Lanzarote, donde la viticultura es casi un milagro debido en partes iguales al trabajo incansable de los viticultores y a la benéfica acción de los vientos alisios que llevan la humedad del Atlántico sobre su atormentada geografía.

Estos vinos tienen características comunes, son vinos fluidos, frescos, con buena acidez, muchas veces con poca capa de color y con mucha fruta y flores blancas en los blancos, y frutos rojos en los tintos.



Viñademoya. D.O. Bierzo. 98% Mencía y 2% de Garnacha, Doña Blanca y Jerez (o Palomino). Crianza de 5 meses en barrica de roble francés.

Lo elabora a partir de viñas viejas la Bodega Luzdivina Amigo, situada en el pueblo leonés de Parandones. Es una bodega joven, nacida en 2002.

La zona del Bierzo está resurgiendo como zona de vinos de calidad gracias a la riqueza de sus suelos, las exposiciones solares y las pendientes del terreno. La familia Amigo lo explica muy bien cuando dice que el vino está hecho cuando entra en la bodega y que lo que hay que procurar es no estropearlo.

En nariz nos llegan notas de flores azules, regaliz y frutos negros, como la mora o la ciruela. En boca es equilibrado, con buena estructura y suavidad. Final mineral. De esos vinos inquietos que siempre apetece beber.



Baloiro Hormigas. IGP. Castilla y León. Godello, Doña Blanca y Palomino Jerez.

Las hormigas que ilustran la etiqueta de este blanco original cuentan la historia del trabajo "de hormiguitas" que supone a la familia Amigo (misma bodega que el vino anterior) recolectar las tres variedades blancas (Godello, Doña blanca y Palomino Jerez) que se dan entre las 125 parcelas de su viñedo, todas mezcladas.

El esfuerzo merece la pena, porque el resultado es un blanco glicérico, con aromas florales y de fruta de hueso madura, envolvente y con una acidez natural fantástica.



Bermejo. Malvasía Seco. D.O. Lanzarote. 100% Malvasía Volcánica.

A esta zona, junto con la de la Ribeira Sacra y el Priorat, se le dice de viticultura heroica, por ser sus viñedos de difícil acceso y de trabajo exclusivamente manual. En el caso de Lanzarote además, los terrenos estaban sepultados bajo lava y de forma ingeniosa y con muchísimo esfuerzo consiguieron transformar la lava en vino.

Muy frutal al comienzo, y después flores. Su paso es suave, entre recuerdos de limón, hierba seca y piel de melocotón llega a un final largo y muy varietal.

La Bodega Los Bermejo es de las que abanderaron la valoración de los vinos Canarios en el mundo. Mantienen que la calidad de los vinos depende de la calidad de las uvas y consiguen que sus vinos reflejen la personalidad y el paisaje de Lanzarote, su clima, su suelo y la peculiaridad del cultivo. Y en esa botella-joya.



Baloiro Crianza. D.O. Bierzo.

100% Mencía de viñas viejas orientadas al norte buscando frescura. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Crianza durante 10 meses en barricas de roble francés y americano.

Al catarlo, en nariz encontrarás aromas de frutas rojas y negras, expresión mineral sobre un fondo de flores azules y recuerdos torrefactos y a regaliz negro. En la boca es redondo, sedoso, pasa muy suavemente, y deja una sensación vibrante y cálida a la vez. Intenso, pero sin olvidar el frescor.

Posiblemente fuese esta sensación lo que hizo que el prestigioso crítico de vinos, Tim Atkin y su hijo, puntuasen muy alto los vinos Baloiro cuando los cataron en el Bierzo.

Otro vinazo que elabora la bodega Luzdivina Amigo.



Pazo as Barreiras. D.O. Ribeiro.

Vendimia manual, despalillado parcial y prensado a bajas presiones. Desfangado estático y fermentación alcohólica a 17°C durante 15 días en depósitos de acero inoxidable. No se realiza fermentación maloláctica. Reposado de cuatro meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.

Notarás aromas a frutas de hueso, como melocotón y fruta blanca. En boca, disfruta su textura glicérica, su frescura y su buena estructura, con sensaciones de cítricos y frutas exóticas. Y qué buena acidez!

Pazo As Barreiras es parte integral de Salvaterra de Miño en Pontevedra. Es un ícono de la tradición vinícola de la zona. La bodega está en un pazo construido en el siglo XVII por la familia Sarmiento de Valladares. Es símbolo de resistencia en guerras transfronterizas con Portugal, y ahora esos viñedos son su compromiso con la autenticidad y la calidad de Galicia.



Meco. D.O. Ribeira Sacra.

100% Mencía, seleccionada manualmente. Primeros remontajes antes de la fermentación para conseguir intensidad de color. Descube previo al fin de la fermentación para mantener las cualidades de la fruta. Posterior fermentación maloláctica. Luego un 15% del vino pasa por madera 3 meses y el 85% restante es solo fruta.

Con este mimado proceso se consigue que este original vino tenga esos aromas tan ricos a frambuesas y otros frutos rojos, y a flores, como la violeta. En la boca es muy fresco, de estructura media y acidez viva pero muy agradable. De paso fácil y risa floja.

El Meco es el divertido personaje que en las Fiestas en honra de la Virgen de los Remedios en San Vitorio y A Ermida abre camino a la procesión, pero cuando llega, se queda fuera de la iglesia y distrae a los feligreses para que no asistan al acto religioso.

El nombre del vino pues, evidencia el objetivo de la bodega Casa de Outeiro de mantener el territorio, el patrimonio y las tradiciones. Apoyan varios proyectos con asociaciones y colegios para entender que hay futuro en lo rural. Como el acuerdo que tienen con la Asociación Souto do Val, que organiza la romería y a la que donan parte de los ingresos de este vino para su mantenimiento y promoción.



PERSONAL WINE SHOPPING

Celia Crespo de las Heras
Marketing & Sommelier

www.vinocontino.com
info@vinocontino.com

Tel.: +34 670 41 81 51