



VINOS MEDITERRÁNEOS

Aunque parezca evidente, si hablamos de vinos mediterráneos no nos referimos siempre a vinos elaborados en zonas costeras del Mediterráneo, sino a un estilo de vino concreto, influido por un clima con unas determinadas características.

Básicamente, una baja pluviometría (menos de 400l. anuales) y un clima cálido y seco, propio de países cálidos y soleados, que producen uvas más maduras, una mayor concentración de azúcares que las levaduras transformarán en más alcohol (este estilo de vinos suele estar por encima de los 13,5°) y con gusto más goloso al paladar, con recuerdos a frutas muy maduras.

Si decimos Mediterráneo, decimos **Valencia**, pero también algunas zonas de **Aragón, Murcia** y por supuesto **Alicante** y **Baleares**.

En cierto modo, los vinos de esta cuenca están sufriendo una revolución. No solamente un lavado de cara, si no más bien una vuelta a unos orígenes que realmente desconocemos, pero las propuestas son muchas y de gran calidad.



1. O.M. La Faula. V.T. Mallorca.

Gorgollassa, Callet, Cabernet Sauvignon.

Acaba de salir la nueva añada y en la etiqueta, **Oliver Moragues** ha reflejado una de las gallinas de su finca, ya que dice que este vino es eléctrico y veloz como ellas.

Este vino es la "búsqueda del frescor y la complejidad" a través de la **variedad mallorquina Gorgollassa**, muy típica de la isla y de las más antiguas de las que se conocen allí.

Muy antigua es también la finca de la familia donde se elaboran los vinos, Possessió Binicomprat, una de las más vetustas de Mallorca, registrada en el s. XIII. Ahora el proyecto ha crecido, y además de las variedades locales cultivan uvas foráneas, adaptadas al clima mediterráneo y a los diferentes suelos de de las fincas, muchos calcáreo-arcillosos y de "call-vermell", pero siempre manteniendo su esencia, con producciones limitadas y un cultivo de la viña con certificación ecológica.

En boca presenta un sabor suave, fresco y elegante, con taninos fantásticos, bien integrados y un final agradable.



2. Pasión de Bobal. D.O. Utiel-Requena.

100% Bobal.

Quizás por la altitud del viñedo a más de 900 m, quizás por los más de 60 años de edad del viñedo donde crece, quizás por el buen saber hacer de la **Bodega Sierra Norte**... el caso que este vino confirma el fantástico estado de esta uva mediterránea. Además cuenta con certificación ecológica y vegana.

En nariz se nota mucha fruta roja y negra. En boca presenta buena acidez; es sabroso, afrutado, con taninos redondos y ligeros toques tostados y de vainilla. Un vino con garra y equilibrio.

La bodega Sierra Norte se mueve estupendamente entre la tradición y la innovación, pues son la suma de 3 generaciones vinícolas. Una de sus singularidades tecnológicas son los rotomacedores, que mejoran notablemente el proceso de maceración y optimizan la extracción, haciendo vinos de un color rojo vivo, muy expresivos en nariz y de buena acidez.

91 Puntos James Suckling.



3. **Pasi3n de Monastrell. D.O. Alicante.**

100% Monastrell.

Bodega Sierra Norte elabora en Alicante este bombazo frutal.

El paraje de donde proceden las Monastrell de este vino est1 situado a 700 metros de altitud y con cepas de m1s de 50 a1os de edad. Su etiqueta puede ser alegre y desenfadada pero esconde sin embargo un vino potente, con buen recorrido y donde no falta una fresca acidez, con rotundos aromas de fruta roja sabrosa y tambi3n especiados, bals1micos y toques licorosos. Final largo, postgusto de fruta roja y retronasal ahumado.

Si te lo tomas con un buen plato de carne roja, as1 como quesos fuertes y pat3s, lo disfrutar1s aun m1s.

92 Puntos Pe1in. 90 Puntos James Suckling.



4. **Equilibrio 4. D.O. Jumilla.**

100% Monastrell. Crianza durante 4 meses.

El en3logo Manuel Olmo cuenta para este vino con un vi1edo de m1s de 25 a1os situado a 600 metros sobre el nivel del mar.

En su proceso de elaboraci3n tiene lugar una maceraci3n prefermentativa a baja temperatura para 3ptimas extracciones y una crianza mixta en barricas de segundo llenado, roble americano 70% y 30% de roble franc3s, durante 4 meses.

Su nariz es compleja, se funde de forma equilibrada la fruta negra, las especias dulces y las notas de vainilla. Si se oxigena, poco a poco van apareciendo aromas de fruta roja, sotobosque y aromas de tierra mojada.

En boca es sabroso, fresco, ligeramente bals1mico, con buen cuerpo y taninos maduros bien marcados. Final especiado de buena persistencia.

91 Puntos James Suckling.



5. La Garnacha Olvidada de Aragón. D.O. Calatayud.

100% Garnacha de viñas viejas.

Perfecto representante de cuánto puede dar esta variedad.

En la zona de Calatayud, la temperatura oscila mucho entre el día y la noche en la época de maduración y la mayor parte del viñedo crece en zonas altas y con elevadas pendientes, lo que favorece la aireación del viñedo y hace que las uvas alcancen sus niveles óptimos de compuestos.

En nariz, este vino nos da notas torrefactas, de cacao y brutas del bosque. En boca se le notan taninos maduros. Muy redondo y sabroso.

Este vino forma parte de la colección de Garnachas de España de Vintae que el enólogo de la bodega, **Raúl Acha**, emprendió para evidenciar el valor de esta variedad y su potencial en diferentes denominaciones de origen, como Priorat y Ribera del Queiles.



6. Fuenteseca. D.O. Utiel-Requena.

Macabeo, Sauvignon Blanc.

Fuenteseca, cuyo "leit motiv" está basado en la frescura de la juventud, es el proyecto de la valenciana **Bodega Sierra Norte** en la D.O. Utiel-Requena.

Destacan los suelos de estos viñedos, donde se cultivan la delicada Macabeo y la aromática Sauvignon Blanc, porque son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

En nariz aparecen aromas de flor blanca, fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo.

Fresco en boca, y a la vez amplio, sabroso, con una excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto. Toda una golosina.

Va perfecto para acompañar arroces y mariscos, así como comida oriental: sushi y sashimi.