

The wine connection

Un buen vino es el mejor antídoto contra la lluvia, la caída de las hojas y los días en modo gris. ¿Buscas alguno en especial? Aquí tienes 14 tentaciones embotelladas.



AYALA ROSÉ MAJEUR Símbolo de la delicadeza de la *maison* Ayala, es artesanal, fresco y elegante, un *champagne rosé* que se disfruta solo o como acompañante durante toda la comida. No defrauda (47 €).



RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA 2013 Floral, fresco e innovador, se identifica con el *terroir* y con el entorno donde se produce, a 700 metros de altitud. Si lo tuyo son las carnes con carácter, este es tu tinto (14,59 €).



OTAZU MERLOT ROSADO 2015 Un acierto seguro tanto si lo sirves solo (en *modo aperitivo*) como si lo *presentas* junto a una ensalada, unas verduras o un plato de pasta. Sucumbe a su carácter sabroso y afrutado (8 €).



TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA 2015 Su renovada imagen potencia el protagonismo de este blanco, a partir de un *mix* de variedades gallegas (*albariño, caíño y loureiro*) que le proporciona un recorrido aromático sorprendente (23,50 €).



CABANYAL VI NEGRE 2014 Su llamativa etiqueta se inspira en la arquitectura del emblemático barrio marinero del Cabañal, en Valencia. Redondo y contundente, este tinto se elabora con uva *monastrell* y con un toque de *tempranillo* (6,95 €).



7CUBAS 2014 Sus 3.000 primeras botellas (numeradas) certifican que este tinto ha nacido para triunfar. Un *must* procedente de La Horra (Burgos) que encaja como un guante con carnes rojas y de caza, quesos robustos y chocolate (16,50 €).