

## VINOS Y LICORES

**DE CATA** El del albariño es un mundo complejamente atractivo dentro del universo del vino. Y los de **Terras Gauda** son muy elegantes. **POR JOSÉ LUIS SOLANILLA**

# De los mejores albariños gallegos

**H**ay adjetivos que han perdido significado de tan manidos en el sector comercial. Por ejemplo: selecto y exclusivo. Por eso me resisto mucho a utilizarlos, pero en ocasiones muy contadas no hay otros vocablos para calificar los productos de los que estamos hablando. Y esta es una de esas ocasiones, pues los albariños de Bodegas **Terras Gauda** de la D. O. Rías Baixas, tienen unas características tan especiales que los convierten en unos vinos muy exclusivos.

Dentro del cada vez más complejo universo vitivinícola, el mundo del albariño es uno de los más atractivos, un lugar que hay que frecuentar de vez en cuando si se aman los vinos blancos. Y estas cuatro referencias que salen de esta bodega permiten conocer las mejores cualidades de las que son capaces de expresar las uvas de esta variedad. O Rosal y Abadía de San Campio son vinos jóvenes que se aconseja tomarlos durante el año siguiente a la vendimia porque su juventud es la base de su expresividad. Abadía de San Campio es el único monovarietal de albariño y su carga frutal potente se sustenta en las notas cítricas y de frutas blancas con una acidez muy vibrante. Su precio está en torno a los 10 euros y es un buen acompañante de mariscos como ostras y almejas.



**O Rosal 2015.**

En cuanto a O Rosal, está elaborado mayoritariamente con albariño con un pequeño porcentaje de caiño y loureiro, otras dos variedades gallegas que se ensamblan perfectamente, conjugándose las notas frutales y florales con sabrosas referencias minerales. Además de con mariscos, se lleva bien con platos de cocina asiática y con arroces. Su precio es de unos 12,50 euros.



**Abadía de San Campio 2015.**

La Mar 2013 está elaborado mayoritariamente con la uva caiño, que se caracteriza por expresar a la perfección su terroir. Lleva un 10% de albariño y loureiro. Hay que destacar aquí, aparte de las referencias cítricas, las de frutas maduras y tropicales. Es un vino con cuerpo y volumen, muy apropiado para pescados al horno. Se vende en torno a los 20 euros.



**Terras Gauda La Mar.**

Por último, **Terras Gauda** Etiqueta Negra 2014 se hace también con albariño (70%), caiño y loureiro, fermentados en barricas de roble francés. Después está cuatro meses con sus lías hasta que hace la fermentación maloláctica. Es un vino en el que está muy presente ese contacto con la madera. Combina con pescados, carnes e incluso foie. Su precio está en torno a los 39 euros.



**Terras Gauda Etiqueta Negra.**

Así pues, una gama de vinos de los que producen gratas sensaciones gustativas que luego se transforman en impresiones placenteras en el cerebro y en el espíritu. Productos marcados por una elegancia que combina la autenticidad del **terroir** y la llamada del mar. Vinos muy recomendables para estas fechas en los que apetecen blancos frescos y expresivos.