

Por **GUILLERMO SOLER**

(El vino en la victoria nos lo merecemos, en la derrota lo necesitamos) NAPOLEÓN

GOTIM BLANC 2018

Bodega Castell del Remei
DO Costers del Segre
Sauvignon Blanc y Macabeo
P.V.P. 6'50/7'75€

Para crear el Gotim Blanc referencia emblemática de la bodega Castell del Remei, con diseño de chateau bordelés con inicios enológicos desde 1780, se eligieron las variedades Sauvignon Blanc, francesa, y la típica del penedés, Macabeo. Estas uvas se recolectaron en viñas propias de esta bodega, famosa por elaborar vinos tranquilos y de alta personalidad. Castell del Remei se ha convertido en obligada visita enoturística, por sus singulares atractivos. Destaca en copa una tonalidad dorada ligera, con ribetes verdosos. No faltan notas afrutadas y florales en sus aromas. En boca hay frescura, notas de higuera y notable retrogusto.



TOMBÚ 2018

Bodega Dominio Dostares
Vino de la Tierra de Castilla y León
Prieto Picudo
P.V.P. 9€

Los vinos rosados dejaron de ser malditos desde hace unos años, al surgir una serie de ellos elaborados conciencia, y llegando incluso a alcanzar la notoriedad y el atractivo de blancos y tintos. Tombú, de la bodega leonesa Dominio Dostares, ya en su añada 2018, es un rosado de alta personalidad, y conseguido con la uva Prieto Picudo, uniendo tradición, recuperación de una variedad antigua y tecnologías. Su prensado fue ligero, sin maceración, para conseguir el máximo de afrutado. Visualmente tiene un tono rojo claro. Es un vino tan atractivo en el verano como en el inicio del otoño. Domina su frescura en boca, con notas de frutas rojas.

CRianza 2016

Bodega Heraclio Alfaro
DOC Rioja
Tempranillo, Graciano y Garnacha
Tinta
P.V.P. 7'50/9'50€

Terras Gauda, cuyo origen enológico está en la Gallegas Rías Baixas, es un grupo empresarial con visión de futuro, por lo que, entre sus adquisiciones, están las viñas e instalaciones situadas en la zona Oriental de La Rioja, en donde crea su vino tinto Heraclio Alfaro, que lleva el nombre de un pionero de la aviación. Las uvas Tempranillo, Graciano y Garnacha Tinta, de cepas con edad, se unen en este tinto con crianza 2016, tanto de la finca Estarajo como de la viña situada al pie de la Sierra de Hez. Su maduración en barricas de roble fue de un año. Muestra un tono rojo cubierto. Hay fruta negra en nariz. En boca hay equilibrio, elegancia y buen final.



SELECCIÓN NEGRE 2016

Bodegas AVA
IGP Vi de la Terra de Mallorca
Manto Negro, Tempranillo y Cabernet
Sauvignon
P.V.P. 25/ 27€

El protagonismo a nivel de variedades en el AVA Selección Negre 2016 la sigue teniendo, como en añadas anteriores, la uva mallorquina Manto Negro, con porciones menores de la Tempranillo y la Cabernet Sauvignon. Se trata de tinto más representativo de AVA, bodega creada en Es Pla de Biniali por el empresario germano, Thomas Newman. Situada frente a la de la Serra de Tramuntana, disfruta de un activo microclima. Mantiene una crianza de 12 a 14 meses, en barrica de roble francés. Su capa está bien cubierta, con un tono granate profundo. Hay fruta del bosque en nariz, con toques a especias. Su paso por el paladar es atractivo, afrutado y final amplio.

BLANC QUIBIA 2018

Bodegas Anima Negra Viticultores
Vi de la Terra de Balears
Callet, Prensal Blanc y Giró Ros
P.V.P. 13/14€

En los vinos blancos de uvas nacidas cerca del mar, en general, se aprecia mucho más un toque a marisma, algo que mantiene el blanco Quibia, y que renueva en su entrega 2018. Es fruto de la unión de las variedades autóctonas tinta Callet y de las blancas Prensal Blanc y Giró Ros, procedentes de viñas viejas. Está elaborado por Anima Negra Viticultores, en su finca medieval de Son Burguera, en Felanitx. Antes del prensado, los granos estuvieron sobre un lecho de nieve carbónica, evitando así oxidaciones. Vinificado, permaneció cuatro meses en sus propias lías. Le domina un amarillo pajizo. Hay flores y cítricos en nariz. Su acidez es la adecuada, con armonioso final.

