

Tapas

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

DELIVERY | RECETAS | NOMBRES PROPIOS | REPORTAJES | DRESSCODE | TOMA NOTA | GUÍA TAPAS 2020 | TIENDA



Vino de la semana

Palomar de la Reina, el vino que honra la viticultura orgánica

Con Palomar de la Reina, La Mejorada muestra su pasión por los vinos de calidad hechos a mano de sanos viñedos.

POR PAULA GIL - 25 FEBRERO, 2021

COMPARTIR



Con Palomar de la Reina, [La Mejorada](#) busca honrar los principios de la viticultura orgánica y la vinificación con tiempo y sin prisas. Se trata de un tinto con 20 meses de crianza en barrica de roble francés.

Palomar de la Reina muestra la pasión por los vinos de calidad hechos a mano de sanos viñedos, así como los sólidos valores ambientales que la bodega defiende. Elaborado con uva Syrah, se trata de un vino donde el tiempo es la herramienta más importante de vinificación.

Un vino elegante, fresco y equilibrado

Se trata de un vino brillante, con color violáceo y capa alta. En nariz es fino, elegante y complejo. Tiene un tono vibrante a fruta negra fresca (cassis, mora), flor de violeta, notas de cacao y chocolate, especiado (pimienta blanca), balsámico, y un elegante ahumado.

En boca es muy fresco, equilibrado, carnoso, con buena estructura, los taninos son sedosos, y el postgusto es fresco, muy afrutado, balsámico, ahumado, especiado y muy persistente. Listo para consumir pero con gran potencial de guarda.

Otros vinos que no deben faltar en tu bodega:

MÁS EN VINO DE LA SEMANA



Figuro 12, un tempranillo elegante
Paula Gil



Pinea, un vino 100% Tempranillo de elaboración artesanal

Pablo Ortega



Petracs, un blanco seco de Tokaj (Hungría)
Almudena Moreno



Celeste Crianza de Pago del Cielo, el vino de las estrellas

Darío Fraile

- [Habla Nº21](#)
- [Villa Albina Gran Reserva 2013](#)
- [Ibizkus](#)
- [Born Rosé](#)
- [Celeste Verdejo 2019](#)
- [Carraviñas Brut](#)
- [Legaris Sauvignon Blanc](#)
- [Marqués de Riscal Verdejo](#)
- [Albariño DO Ferreiro 2019](#)
- [Mar de Frades Añada 2019](#)
- [Pago Negralada 2015](#)
- [Clos de Lôm Malvasía](#)
- [Abadía de San Quirce barrica 6 meses](#)
- [Figuro 12, un tempranillo elegante](#)

ETIQUETAS [cacao](#) [cassis](#) [chocolate](#) [flor de violeta](#) [fruta negra](#) [La Mejorada](#) [mora](#)
[Palomar de la Reina 2018](#) [Syrah](#) [tinto](#) [vinificación](#) [viticultura](#)

Artículo anterior

Hombre del Día: José Manuel Entrecanales, nuevo propietario de Bodegas Palacio

Artículo siguiente

Cócteles canallas en La Tuerta Funky Castizo

Artículos relacionados

Más del autor



Vino de la semana
Figuro 12, un tempranillo elegante



Vino de la semana
Pinea, un vino 100% Tempranillo de elaboración artesanal



Vino de la semana
Petracs, un blanco seco de Tokaj (Hungría)



Vino de la semana
Celeste Crianza de Pago del Cielo, el vino de las estrellas



LO MÁS LEÍDO EN TAPAS



Toma Nota
10 beneficios sorprendentes de comer tres plátanos al día

20 enero,

JIMENA ESPIGA - 2021



Toma Nota
¿Es mejor una manzana que un café para despertarse?

ANA BELLÓN - 15 marzo, 2019



Toma Nota
Beneficios de incluir aloe vera en tu dieta

29 enero,

SAMUEL GARCÍA - 2019



Reportajes
Afrodisíacos: mitos y verdades

JIMENA ESPIGA - 4 diciembre, 2018



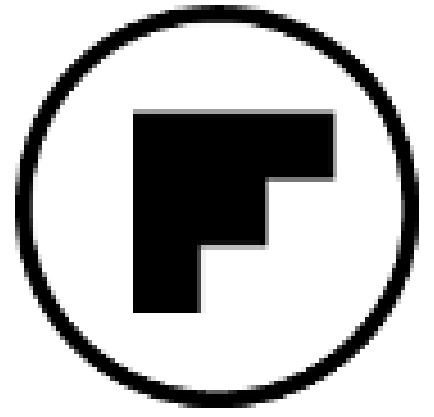
Toma Nota
Calcula las cantidades (por persona) a base de puñados, tazas y...

DANIEL AVENIDA

30 noviembre, 2018

SÍGUENOS





Tapas

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

[AVISO LEGAL](#) [POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#) [POLÍTICA DE COOKIES](#)

SpainMedia.[®]

FORBES

SPAINMEDIA RADIO

X

