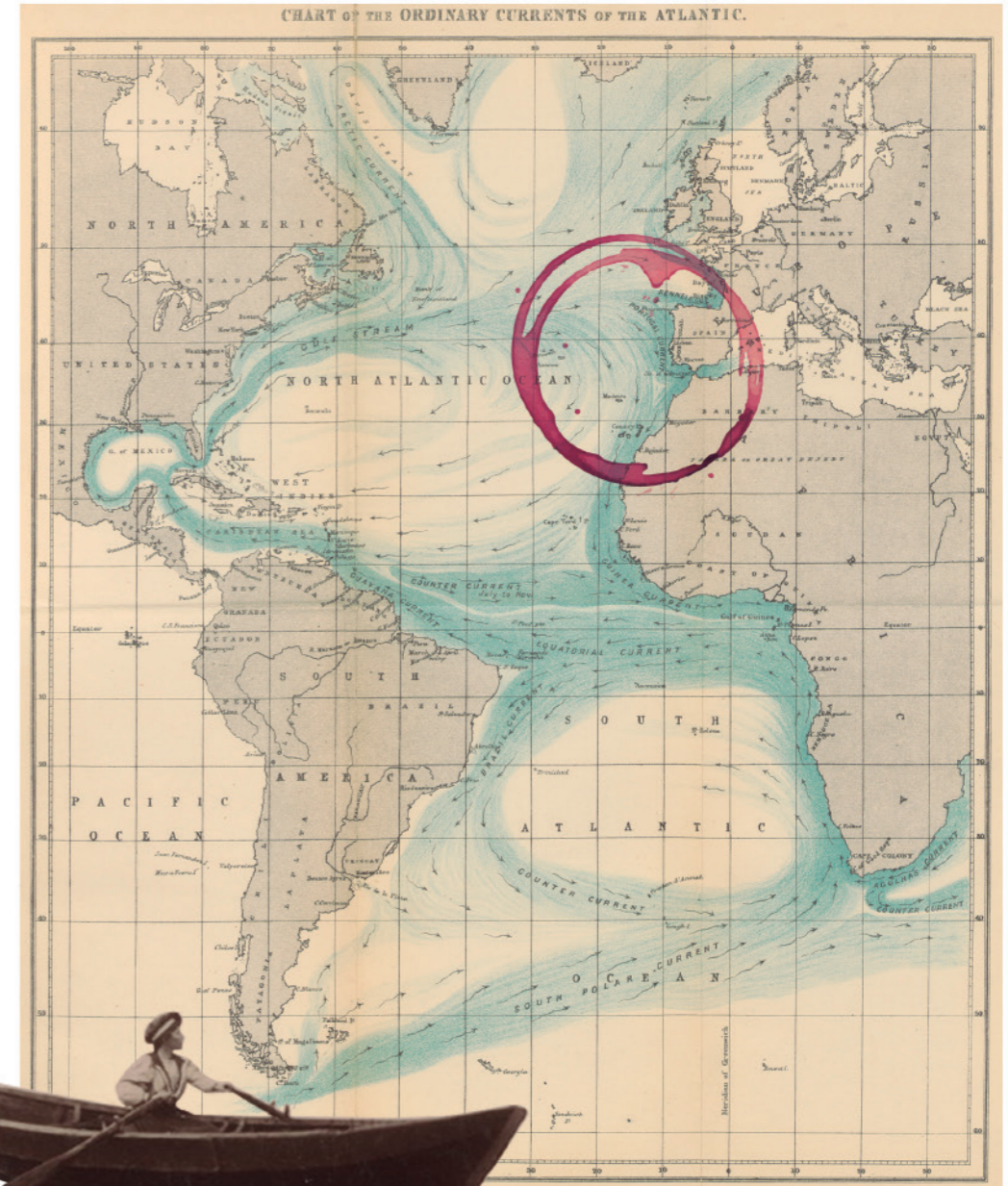


& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

263
ABRIL
2021

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodega Hermanos del Villar

CATA
*Señalados por
el Atlántico*

VIAJE
*La Mancha más
fresca y sorprendente*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Pago Circus Chardonnay FB

LO ÚLTIMO EN LLEGAR



por Antonio Candelas



28 €

Los pueblos de Samaniego y Laguardia son los protagonistas en la elaboración de este vino. Las uvas proceden de ocho y cuatro parcelas, respectivamente, plantadas entre los años 1908 y 1945. La idea es poner el foco en la expresión de la viña vieja a base de una variedad puramente riojana. Su fermentación en barrica y posterior crianza durante cinco meses completan un conjunto que mantiene una impronta del roble con detalles ahumados y de vainilla que acompañan a aromas de limón y miel. En boca es envolvente, con una sensación de sapidez deliciosa. Tiene el deje riojano bien definido. Largo, longevo y con final especiado.

SELECCIÓN DE ORÍGENES 2019

Bodegas Lozano
D.O.Ca. Rioja
Viura



12,3€

Proyectos como el de Miguel –asociados a la dignificación de una uva que, como tantas otras, ha sufrido los desaires de las modas y la falta de mimo– hay que apoyarlos y darlos a conocer. De esta viña plantada sobre pie franco ya os enseñamos el joven hace tres añadas. Ahora, de la misma parcela, llega al mercado este fermentado y criado en barrica usada para que la madera no se apodere de la expresión varietal. Hay buena sincronía entre los detalles especiados y ahumados del roble y los de finas hierbas y fruta madura. Paladar sabroso, voluminoso y con una viveza discreta que aporta prestancia al recorrido.

FINCA VILLALOBILLOS FERMENTADO EN BARRICA 2019

Bodegas García de Lara
V.T. Castilla
Airén



9,95€

El mundo del rosado está en continuo movimiento y queda reflejado en esta novedad perteneciente a la parte aragonesa del grupo de bodegas familiares Axial Vinos. Mezcladas desde el principio, estas dos uvas han sido elaboradas mediante maceraciones cortas y sangrado del mosto. Tras la fermentación, el trabajo de lías confiere volumen y sensación de sedosidad en boca. Intenso en matices, entre los que se aprecian con nitidez los de flores, fruta roja y de hueso, y unos apuntes de bolas de anís que completan un conjunto exuberante, persistente y perfecto para estos meses primaverales que se avecinan.

PRADOS DE ROSAS

Pagos del Moncayo
D.O.P. Campo de Borja
Garnacha, Macabeo



6,99€

Raimat es una de esas bodegas que han participado en la evolución de la viticultura de este país desde que naciera allá por 1914. Una transformación que siempre ha ido unida a la innovación y a la búsqueda en otros lugares de conocimiento y prácticas revolucionarias. Algunas de ellas tienen que ver con esta variedad, que pudo llegar a nuestro país gracias a esta firma que hoy la homenajea con este vino de perfil especiado y mediterráneo. Es muy varietal, con notas balsámicas y de fruta negra en sazón. En boca muestra su cara más silvestre, en la que enseña su buena maduración gracias a un año muy adecuado en cuanto a clima.

RAIMAT ECOLÓGICO 2019

Raimat
D.O.P. Costers del Segre
Cabernet Sauvignon



47,5€

Procede de una parcela de suelo arenoso y silíceo plantada a 750 metros de altitud y sorprendente en cada una de sus facetas: desde la concentración que se puede apreciar en el color hasta la paleta de aromas que van evolucionando conforme avanza el tiempo: aceitunas negras, flores azules, frutos negros silvestres como los arándanos y moras, especias y un fondo mineral. En boca es corpulento, expresivo, con carácter y apuntes ahumados bien entrelazados. Un Syrah reconocible con personalidad propia que tiene una gran carrera por desarrollar en cuanto a la adquisición de complejidad que, ya adelantamos, será generosa.

PALOMAR DE LA REINA 2018

Bodegas y Viñedos La Mejorada
V.T. Castilla y León
Syrah



120 €

Extraordinario ejemplo de una uva de primera calidad gestada entre los sarmientos de cepas muy viejas del pueblo de Anguix (Burgos). Este apreciado fruto se asoció con un año impecable para dar lugar a tan solo 1.200 botellas de una expresión deliciosa. Hoy se disfruta de la nitidez de la fruta, de su profundidad, de la nobleza de la estructura sobre la que se construyen todas sus virtudes, que son muchas. Sin embargo, lo que nos cautiva sobre todas las cosas es la inimaginable capacidad de evolución que puede llegar a desarrollar gracias a esa asociación prodigiosa entre el fruto, el entorno y el capricho del clima.

LUMA ASTRALES 2016

Los Astrales
D.O.P. Ribera del Duero
Tempranillo