



BLANCOS DE ENTRETIEMPO

Empiezan los calores y para comer nos apetecen platos más ligeros y frescos, y para beber nos pasa igual. Los vinos que durante el resto del año nos parecieron extraordinarios, ahora se nos antojan demasiado alcohólicos o tánicos. Es el momento del año en que los vinos blancos mandan. Por eso tenemos estos 6 vinos blancos aquí, de estilos distintos, pero con la frescura como denominador común.

Y no solo los maridos con pescados y ensaladas...fuera estereotipos! Algunos de los blancos que tienes aquí van perfectos con todo tipo de platos, incluso guisos de ave, patés, y platos con carne. El sauvignon blanc, con una acidez marcada y fresca o uno untuoso al estilo del verdejo fermentado en barrica, pueden acompañar casi cualquier preparación con cerdo, carnes grasas y salsas. El albillo real es un "match" con arroces de todo tipo. Además, variedades como la albariño producen vinos perfectos para servir acompañando platos especiados e incluso picantes. El treixadura armoniza perfecto con quesos tipo Munster, Brie o Camembert. Y el garnacha blanca será un mix estupendo con un queso de cabra suave.

Solo una cosa más, sírvelos a la temperatura adecuada; entre 12 y 8 grados se aprecian mejor sus cualidades aromáticas, más fríos que eso, te pasarán desapercibidos algunos matices.



1. La Transición. D.O. Cebreros.

100% Albillo Real. Elaborado mediante prensado directo con maceración y fermentación espontánea, trabajo de lías en el depósito durante tres meses.

Se elabora y embotella con la asesoría técnica y comercial de la bodega familiar liderada por el enólogo José Soto, Sotomanrique, y con el suministro de uva de la **Sociedad Agraria de Viticultores**.

La albillo real es una variedad de uva mixta, se utiliza tanto para su consumo como fruta, como para la elaboración de vino. Esta uva ofrece un vino muy complejo en texturas, y de la que ya quedan solo unas pocas hectáreas, algunas como la de este vino, en la zona de Cebreros, el pueblo de Ávila donde nació Adolfo Suárez, personaje clave de la Transición Española, de donde toma su nombre.

En nariz tiene aromas frutales y cítricos, originales y propios de la variedad, tales como el pomelo o la piña. Fresco y equilibrado en boca; con volumen, muy sofisticado y original.



2. Aroa Laia. D.O. Navarra.

100% Garnacha Blanca. Prensado y fermentaciones a baja temperatura (16°C) para preservar todos los aromas y frescor de la uva.

Hay mucho arte en esta bodega...literalmente! Cada dos años organiza el Certamen Internacional de Arte en la Viña en el mes de junio. Un museo efímero de Land Art, obras de arte evocadoras e inspiradoras realizadas con materiales de la naturaleza para disfrutar en un paseo entre viñedos y cereal.

Aroa Bodegas es pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Las viñas, certificadas como ecológicas, se encuentran en pleno Valle de Yerri, que es una de las zonas más altas de la D.O. Navarra, al abrigo de las Sierras Urbasa y Andía. Aquí predomina el viento norte, que aporta una gran aireación, lo que facilita una intervención mínima.

En nariz, frutas tropicales, maracuyá, piña, mango con notas cítricas de pomelo y mandarina refrescados con unas suaves notas de hierbabuena. En boca, fresca acidez, nuevas frutas como melocotón y manzana y en el horizonte el recuerdo salino del Mar Cantábrico.



3. Barbuntín. D.O. Rías Baixas.

100% Albariño. 3 meses de crianza sobre lías finas.

Este gallego de la **Bodega Quinta de Couselo**, que pertenece al grupo Grandes Pagos Gallegos, puede presumir de conseguir distinciones como "Mejor Albariño del Mundo" en los premios International Wine Challenge 2018" y la Medalla de Platino en Decanter (97 puntos).

La bodega lleva más de 150 años haciendo vinos con producciones limitadas. Se elabora en la zona O Rosal, que tiene un microclima especial de influencia atlántica con temperaturas suaves, abundantes precipitaciones y las horas de insolación necesarias para una maduración apropiada de las uvas.

Su nariz es elegante con notas de hierbas aromáticas y hierba recién cortada. Aromas frutales frescos (manzana y pera), sutiles cítricos. Entra intenso en la boca, refrescante y con densidad. Se confirman las notas cítricas y herbáceas. Largo, profundo, sabroso, de buena acidez y notas salinas.



4. Carrasviñas FB. D.O. Rueda.

100% Verdejo. Fermentado en barricas de roble americano, francés y húngaro de 250 y 500 litros, a una temperatura controlada de 25 °C durante 15 días. Crianza de 6 meses.

Verdejo complejo y equilibrado que se elabora con los viñedos más viejos de la familiar **Bodega Felix Cachazo**, cuyo fundador fue uno de los 8 visionarios promotores de la Denominación de Origen Rueda en 1980, y que ha conseguido posicionar la variedad Verdejo como el blanco de moda.

Es intenso en aromas, con notas de frutas de hueso y tropicales. Hay apuntes de hinojo, césped recién cortado, florales y también especiados y tostados. En la boca es amplio, meloso, con buena carga frutal. Paso largo con notas tostadas y ralladura de cítricos. Buena acidez, con un trago estructurado, persistente y floral.



5. Atlantis Treixadura. D.O. Ribeiro.

100% Treixadura.

En Ribeiro encontramos un clima de transición entre el atlántico y el mediterráneo, propiciado por su situación y las barreras naturales que protegen la zona, resultando vinos versátiles, muy gastronómicos por su armonía y frescor y que evolucionan muy bien en botella.

Los viñedos de este vino están ubicados en laderas en los valles que los ríos Miño y Avia forman en torno a la villa medieval de Ribadavia, y los elabora la enóloga Iria Otero, líder del proyecto "Vinos con Memoria".

Las **Bodegas Atlantis** son un proyecto de **Vintae**, que nació en 1999 de la mano de José Miguel Arambarri, empresario riojano y enamorado del mundo del vino, y que junto a sus hijos ha convertido la empresa en una compañía de vinos joven y dinámica.

En nariz este vino es de tipo complejo, mucha fruta madura. En boca es suave, cremoso, con gran untuosidad y sensación grasa. Tiene un final largo y persistente.



6. Cueva del Chamán Roble. D.O. Almansa.

100% Sauvignon Blanc. Fermentación a baja temperatura durante 25 días. Tres meses sobre sus lías.

Aquí tenemos una buena oportunidad para comprobar cómo se comporta esta uva francesa en una tierra como es Almansa.

Bodega Santa Cruz de Alpera es un bonito proyecto creado hace 75 años que cuenta ya con más de 400 socios y tiene 3.000 hectáreas de viñedo, buscando su viabilidad y sostenibilidad.

En nariz se aprecian recuerdos tropicales como piña, mango, manzana verde y un fondo anisado. Al catarlo en boca, es de entrada dulce, fresco y equilibrado. Fácil de beber y con un acentuado carácter frutal.