



# VINOS ATLÁNTICOS

---

Los vinos atlánticos se hacen de viñedos influenciados por el clima atlántico: las corrientes marinas, sus vientos, sus condiciones de temperatura...Estos vinos te transportan a un océano austero, enfadado a veces, donde hay más lluvias, las temperaturas son bajas y la maduración de las uvas es complicada a veces. En estas condiciones las variedades autóctonas, tintas y con mucho protagonismo de las blancas, están adaptadas perfectamente.

Aquí tenemos un recorrido por el **Norte** y las **tierras gallegas**, y el **Noroeste** de la Península, en la zona del **Bierzo** y también por **Lanzarote**, donde la viticultura es casi un milagro debido en partes iguales al trabajo incansable de los viticultores y a la benéfica acción de los vientos alisios que llevan la humedad del Atlántico sobre su atormentada geografía.

Estos vinos tienen características comunes, son vinos fluidos, frescos, con buena acidez, muchas veces con poca capa de color y con mucha fruta y flores blancas en los blancos, y frutos rojos en los tintos.



## 1. **Viñademoya 2018. D.O. Bierzo.**

**98% Mencía y 2% de Garnacha, Doña Blanca y Jerez (o Palomino). Crianza de 5 meses en barrica de roble francés.**

Lo elabora a partir de viñas viejas la **Bodega Luzdivina Amigo**, situada en el pueblo leonés de **Parandones**. Es una bodega joven, nacida en 2002.

La zona del Bierzo está resurgiendo como zona de vinos de calidad gracias a la riqueza de sus suelos, las exposiciones solares y las pendientes del terreno. La familia Amigo lo explica muy bien cuando dice que el vino está hecho cuando entra en la bodega y que lo que hay que procurar es no estropearlo.

En nariz nos llegan notas de flores azules, regaliz y frutos negros, como la mora o la ciruela.

En boca es equilibrado, con buena estructura y suavidad. Final mineral. De esos vinos inquietos que siempre apetece beber.

92 Puntos Suckling. 90 Puntos Parker.



## 2. **Baloiro Hormigas. IGP. Castilla y León.**

**Godello, Doña Blanca y Palomino Jerez.**

Las hormigas que ilustran la etiqueta de este blanco original cuentan la historia del trabajo "de hormiguitas" que supone a la **familia Amigo** (misma bodega que el vino anterior) recolectar las tres variedades blancas (Godello, Doña blanca y Palomino Jerez) que se dan entre las 125 parcelas de su viñedo, todas mezcladas.

El esfuerzo merece la pena, porque el resultado es un blanco glicérico, con aromas florales y de fruta de hueso madura, envolvente y con una acidez natural fantástica.



### 3. Bermejo. Malvasía Seco. D.O. Lanzarote.

#### 100% Malvasía Volcánica.

A esta zona, junto con la de la Ribeira Sacra y el Priorat, se le dice de **viticultura heroica**, por ser sus viñedos de difícil acceso y de trabajo exclusivamente manual. En el caso de Lanzarote además, los terrenos estaban sepultados bajo lava y de forma ingeniosa y con muchísimo esfuerzo consiguieron transformar la lava en vino.

Muy frutal al comienzo, y después flores. Su paso es suave, entre recuerdos de limón, hierba seca y piel de melocotón llega a un final largo y muy varietal.

La **Bodega Los Bermejo** es de las que abanderaron la valoración de los vinos Canarios en el mundo. Son de los que creen que la calidad de los vinos depende de la calidad de las uvas y consiguen que sus vinos reflejen la personalidad y el paisaje de Lanzarote, su clima, su suelo y la peculiaridad del cultivo. Y en esa botella-joya.

90 Puntos Parker.



### 4. Casanova. D.O. Ribeiro.

#### 100% Treixadura.

Elaborado a partir de una selección de uva de las mejores zonas de producción del Valle del Miño. Tiene una crianza sobre sus lías (básicamente, levaduras muertas que aportan untuosidad y riqueza) durante 4 meses.

El nombre rinde tributo al Pazo de Casanova, una edificación del siglo XVIII, y los componentes de su escudo señorial en la fachada oeste del pazo, que da la bienvenida a los visitantes y preside el cultivo de sus viñas.

Al probarlo, comprobamos que es un vino para disfrutar, con sus matices de flores blancas, como el azahar y la gardenia. Un buen ribeiro con volumen y acidez.

La **Bodega Pazo de Casanova** ha elaborado vinos de reconocido prestigio durante los últimos quince años, y ha sido recientemente adquirida por **Grandes Pagos Gallegos** de Viticultura Tradicional, que pretende elaborar vinos basados en las variedades autóctonas gallegas allí donde mejor se expresen.



## 5. Finca Viñoa. D.O. Ribeiro.

### Caiño tinto, Sousón, Brancellao.

Al tomar este vino casi visualizas las 10 hectáreas en 23 terrazas de suelos graníticos y esquistos que miran hacia el privilegiado **Valle del Avia** y que forman la **Finca Viñoa**, a solo 45 km del Océano Atlántico.

Es de color rojo cereza, fresco en nariz, con notas de frutas y de hierbas aromáticas como el tomillo y el romero y notas minerales. En boca la entrada es fresca, con recuerdos a fruta roja de hueso, con un tanino pulido, de intensidad media-alta y muy, muy elegante.

**Finca Viñoa** nace hace 20 años de la mano José y Javier Gonzáles. El objetivo era elaborar vinos muy fieles al terruño. En el año 2001 plantaron la primera viña en Cabanelas, Finca O Cabildo y en el año 2003 obtuvieron la Finca Viñoa. Posteriormente han adquirido más fincas y finalmente en el año 2010 se sumaron también al proyecto **Grandes Pagos Gallegos**.

90 Puntos Peñín.



## 6. Fraga do Corvo. D.O. Monterrei.

### 100% Mencía.

Esta D.O. está situada en el interior de Galicia, en la frontera con Portugal y es una de las cinco denominaciones de origen de vinos que existen en Galicia. Y como en todas ellas, existe un río principal y las viñas se localizan en las laderas de su valle. En este caso se trata de río Támega, un afluente del Duero.

El nombre del vino procede de un bosque cerca de la bodega que está frecuentado por cuervos.

Se elabora siguiendo la tradición de la zona: premaceración en frío para extraer todo el potencial aromático, posterior fermentación en acero inoxidable, crianza estática posterior en acero inoxidable, con un aporte de vino criado en barricas de roble francés, finalmente embotellado y crianza en botellero antes de salir al mercado.

El resultado es un vino con una entrada cremosa y con volumen, untuoso, con recuerdos frutales frescos con notas especiadas, ligeros tostados, algunas notas balsámicas, de largo recorrido intenso y elegante.

En la **Bodega Fragas do Lecer** se trabaja con el máximo respeto en el viñedo tratando de minimizar la intervención. No utilizan ni herbicidas ni pesticidas y desarrollan una viticultura sostenible empleando métodos tradicionales de cultivo.