

Cálida Navidad

Estoy convencida de que estos vinos son idóneos para crear una estupenda sintonía entre platos - vino - compañía en tus reuniones navideñas.

Son 6 vinos que aguantan bien cualquier reto gastronómico... Se atreven con comidas completas (**cava Blanca Cusiné**), con los pescados y mariscos a la plancha o con salsa (**Godello La Sonrisa de Tares**), triunfan con los platos suaves como entrantes (**Viognier Mernat de Noc**) y con las carnes y aves con salsas (**Tempranillo de Finca Buencavista** y el estupendo coupage toledano de **Mernat de Noc**). Incluso tienes aquí un **Eva Cream** perfecto para iniciarte en el mundo de Jerez si no eres buen fan ya, y que ahora te recomiendo para acompañar aperitivos y postres, solo o con hielos... A voluntad!

Te propongo un ejercicio... Aprovechemos la Navidad para ser pacientes, para escuchar a los vinos a lo largo de las comidas... Al principio de servirlo el vino dice unas cosas, luego se abre y dice otras y al cabo de un ratito, si lo escuchas bien, la conversación va creciendo, como el volumen en la mesa!

Los 6 vinos de esta caja son muy seductores, hechos para sentirte en la gloria, calentito y alegre, con la gente que quieres. Para todo lo que tengas que celebrar, la Navidad y por supuesto el aquí y el ahora.

Vino con tino

PERSONAL WINE SHOPPING

Blanca Cusiné D.O. Cava



Xarel·lo, Chardonnay y Pinot Noir (elaborado como "blanc de noirs"), de cultivo biodinámico y mínima intervención. Prensado suave por separado. La Chardonnay y la Xarel·lo fermentan también por separado en tinas de acero inoxidable a 16°C. La Pinot Noir realiza una vinificación sobre lías durante 2 meses con battonage 3 veces por semana. Segunda fermentación en botella según el método tradicional (como en Champagne), con crianza mínima de 80 meses. Casi ná!!

Se notan los matices propios de la influencia del clima y el terroño de las montañas del Penedés, donde está el viñedo. En este cava la elegancia y la finura hablan por sí mismas. El color amarillo dorado es fruto de su larga crianza. Hay aromas a frutos deshidratados, notas tostadas y toques sutiles de compota de fruta. En boca notarás un carbónico sedoso y un final con recuerdos de notas de frutos secos y tostados y una veta de salinidad. Es muy gastronómico, y puede acompañar una comida de principio a fin.

Este cava es un homenaje a las mujeres de Parés Baltà, en especial a la hija menor de Joan Cusiné y la enóloga María Elena, Blanca, nacida en el año 2002 igual que la primera añada de este cava emblemático que "nos habla de la importancia de los detalles y del valor de la familia". Y oye, 93 Puntos Peñín y 90 Wine Spectator.

La Sonrisa de Tares D.O. Bierzo



100% Godello. Muy mimado. Despalillado sin estrujar. Maceración prefermentativa en frío de hasta 6 horas. Fermentación con levaduras naturales durante 40 días a 16°C. Crianza y afinado sobre lías en depósito. Trasiegos por gravedad cada 4 semanas. Filtración ligera y respetuosa con el vino. El 2021 además fue un año de temperaturas suaves y lluvias abundantes durante la primavera y el verano, lo que permite una larga maduración de la uva y vinos de una finura y elegancia inusual como hacía años que no se veía en El Bierzo.

Es muy fragante, con perfume de flores blancas, crema de limón y un complejo fondo mineral. En la boca es sabroso, con una acidez refrescante y alcohol equilibrado además de una textura cremosa y un final persistente que invita a seguir disfrutando.

Dominio de Tares, formado por un equipo joven, profesional y creativo, tiene como objetivo descubrir viñedos viejos (a raíz más profunda, más obligada está la cepa a nutrirse en el subsuelo y más expresión consiguen los vinos). Oiremos hablar mucho de esta bodega que ya es una referencia en su DO y en el sector en general.

Mernat de Noc Tinto IGP Castilla



Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo y Syrah. Vendimia nocturna. Selección manual y despalillado de la uva, fermentación de las variedades por separado en acero inoxidable y maloláctica en antiguas tinajas de hormigón. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

En estos viñedos en altitud, y protegidos por los Montes de Toledo, se produce un fuerte contraste térmico que posibilita maduraciones más lentas, más calidad y alta concentración. Así de rico sale este vino, fresco, con cuerpo y estructura, carnoso y una increíble riqueza de matices, como sus elegantes tostados. Ideal para armonizar con carnes y guisos de ave y caza.

Con la nueva dirección en manos de Carlos Galdón, la veterana bodega Tierras de Orgaz, da un giro completo cambiando nombre, construyendo una nueva bodega, e incorporando nuevos cultivos de variedades, algunas experimentales, que están dando como resultado un importante salto de calidad. Estupendo representante de los vinos de calidad que están haciendo ahora en La Mancha. Por aquí somos gente sin prejuicios.

Vino con tino

PERSONAL WINE SHOPPING

Mernat de Noc Blanco IGP Castilla



100% Viognier. Crianza de 6 meses en barrica. Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación a baja temperatura. Crianza de 5 meses sobre lías.

Tiene una cata muy interesante, sobre todo en nariz, con notas muy intensas a frutas, sobre todo de albaricoque y también vendrán recuerdos a flores blancas. En boca resulta fresco, goloso, complejo y con una estupenda persistencia. Con lo difícil que es cultivar esta variedad, qué buenos momentos nos deja al tomarla.

Yo este, por la versatilidad que da su textura y sabor, lo tomaría con los aperitivos y con las ensaladas...aguanta bastante y limpia la boca en cada trago. Sírvelo entre 9 y 12°C.

Es de esos vinos que dan mucho para lo poco que cuestan. Ya me contarás si Peñín está fino al darle estos 90 puntazos. Esta bodega (misma que el vino anterior) está que se sale!

Finca Buenavista D.O. Ribera del Duero



100% Tinta del País, con 6 meses de crianza en barricas de roble (mitad francés y mitad americano) en una bodega subterránea del siglo XVI (si tienes ocasión visítala porque es de lo más especial en la Ribera, está muy cerquita de Aranda) a una temperatura constante de 12 °C. Afinamiento en botella durante más de 24 meses.

Y es que vas a encontrarte aquí una Ribera moderna, con la estructura y la elegancia de los clásicos de esta zona, y con su complejidad (aromas intensos con un delicioso toque de roble, fruta negra, sotobosque, regaliz y tostados...), pero además nos regala un cierto carácter fresco gracias a un buen punto de acidez (esta finca está a 850 m de altitud y se nota!) y un final cálido y largo. Me resulta un vino muy balsámico.

Es admirable cómo Ismael Arroyo y su familia persiguen la mejora constante y la búsqueda de la calidad en todo lo que hacen y así llevan más de 4 siglos, porque sus antepasados ya se dedicaban al oficio de hacer vino. La bodega como tal fue fundada en 1979. Fue Ismael uno de los viticultores que lucharon por crear dicha la D.O. Ribera del Duero en el año 1982.

Eva D. O. Jerez- Xèrés- Sherry



75% Palomino fino, 25% Pedro Ximénez. La primera se vinifica a temperatura controlada de 20°C durante 12 días con las levaduras naturales de las uvas y se somete a una crianza oxidativa de 6 años de duración. Antes del embotellado, se mezcla Oloroso envejecido con vino Pedro Ximénez que también ha tenido crianza oxidativa y así forman este delicioso Cream.

Sus aromas recuerdan a maderas nobles, frutos secos, ciruelas y pasas. Su paso por boca es untuoso y suave al paladar. Dulce pero nada pesado.

Lo que más me gusta de este vino es lo versátil que es: se puede tomar en el aperitivo (riquísimo con foie y quesos), con comidas de perfil graso como guisos o currys, y también en el postre para acompañar todo tipo de dulces, a unos 13°C. Incluso tomarlo con hielo si quieres! Y además se conserva estupendamente una vez abierto.

Y seguimos con bodegas con historias y emprendedores burgaleses...Barbadillo fue formada por Benigno Barbadillo y Manuel López Barbadillo que se instalan en Sanlúcar de Barrameda allá por 1826 lanzando su primera manzanilla y desde entonces siguen buscando hacer vinos que que sorprendan y dejen huella, como este.