

Cinco grandes vinos para brindar en ocasiones señaladas



A pesar de las especialísimas circunstancias que implica el confinamiento, las hojas del calendario siguen pasando. Aniversarios, cumpleaños o celebraciones varias que en estos tiempos han de hacerse en familia y entre cuatro paredes. Pero el espíritu sigue estando ahí y también las ocasiones señaladas para descorchar una buena botella de vino. El servicio a domicilio de algunas vinotecas y bodegas completa esta posibilidad.

Cinco grandes vinos

En Vozpópuli hemos hecho una selección de cinco etiquetas para no equivocarse y brindar con vinos que no defraudarán. Cada uno en su estilo posee originalidad, calidad y, desde luego, sello propio.

1) Castell de Santueri Rouge 2017

- B. Terra de Falanis/ IGP Mallorca.
- PVP recomendado: 14 euros.

Un vino con un innegable ADN mallorquín, que significa la recuperación de esta zona vitivinícola de la mano de la bodega *Ánima Negra* junto con amigos agricultores, resurge con fuerza. Elaborado con uvas callet, mantonegro y cabernet sauvignon (seleccionadas manualmente) ha sido criado durante 6 meses en barricas de roble francés y americano. Una delicia de vino con una personalidad única: acidez perfecta, tanino integrado, pulido pero incisivo... de estilo mediterráneo 100%. Muy buena relación calidad precio. Maridaje: Su ligereza lo hace perfecto para contrarrestar guisos potentes, como patatas con carne o caldereta de mariscos. Quesos suaves, pastel de carne o empanadas.



2) Valquejigoso V2 2009

- B. Valquejigoso/ D.O. Madrid.
- PVP recomendado: 60 euros.

La joya de la corona de esta bodega madrileña ubicada en el municipio de Villamanta, en las estribaciones de la sierra de Gredos, donde encinas, robles y alcornoques conviven con el viñedo. Elaborado únicamente en añadas muy buenas y de 32 microparcels de las uvas Cabernet Sauvignon (75%), Cabernet Franc (11%), Petit Verdot (6%), syrah (4%) y negral. Un coupage nada habitual que nos brinda un vino franco, singular, de buena acidez. Es complejo, con toques especiados y persistente. Conviene oxigenarlo un poco antes de servir. Maridaje: perfecto para asados y carnes en salsa.



3) Bembibre 2015

- B. Dominio de Tares/ D.O. Bierzo.
- PVP recomendado: 24 euros.

Un vino emblemático de esta bodega berciana que ha sido siempre- desde que nació con la añada 2001- muy reconocido, también internacionalmente. Elaborado con una mención muy escogida de seis parcelas con viñas de más de 80 años, se crió durante 16 meses en barrica de roble francés y ha pasado 2 años afinándose en botella. Un tinto brillante de color rubí, con lágrima, posee una nariz compleja y profunda, es equilibrado en boca, con volumen y cuerpo, aunque con tanino pulido. Antes de degustarlo es conveniente decantarlo con una antelación de una media hora. Maridaje: hará buena pareja con guisos, caza o cordero al horno.



4) Conde de San Cristóbal Reserva Especial 2015

- B. Conde de San Cristóbal/ D.O. Ribera del Duero.
- PVP recomendado: 39 euros.

El tinto más exclusivo de la bodega con una producción limitada de 8.180 botellas numeradas. Un vino de finca, elaborado exclusivamente con uva tinta fina que crece en sus viñedos, enclavados en pleno corazón de Ribera del Duero. Se ha criado veinte meses en barrica de roble francés. El resultado es puro terruño: complejo, intenso, fondo mineral... en boca es potente y muy elegante. Estructurado, expresivo... un gran vino. También sacaron 300 botellas en formato magnum. Un gran vino. Maridaje: Perfecto para chuletitas a la brasa, guisos, quesos potentes o un buen chocolate negro.



5) Montesquius Extra Brut Gran Reserva 2016

- Cellers Most Doré/ D.O. Cava.
- PVP recomendado: 15 euros.

Un cava muy especial de esta bodega especializada en cavas de añada o 'vintage' (una sola cosecha), Reservas y Gran Reserva. Un Extra Brut (entre el Nature y el Brut) con algo de 'dosage' que resulta imperceptible en una mezcla de uvas macabeo (43%), Xarel.lo y Parellada. Con un estilo muy francés que se aproxima en algún aspecto al champagne es un magnífico cava de autor. Acidez equilibrada, elegante paso en boca (magnífica integración de la burbuja) y una gran personalidad como cava. En la botella consta la fecha de degüelle. Maridaje: salmón ahumado, jamón ibérico, arroces, pastas y cocinas orientales.

