



Sibaritísimo

Blog de estilo de vida

*Blancos, rosados, tintos...
descubre las sugerentes
propuestas que trae esta
primavera (2)*

MAGGIE CAMELIAS | 24/05/2020



Como ya comenté en mi anterior post, esta temporada primavera-verano ha venido repleta de tentadoras propuestas, con el lanzamiento de nuevas etiquetas y también con la presentación nuevas añadas. De estos vinos podría decirse que son versátiles y muy interesantes, ideados para todos los gustos y bolsillos. Si antes hablé de los blancos y los rosados, ahora le toca el turno a **los vinos tintos**. Porque aunque muchos no se lo crean, **los tintos también son para el verano**.

Por cierto, uno de los **grandes y viejos mitos que hay sobre el vino tinto**, es que únicamente combina con platos como la carne, cosa que no es cierta. Frescos, versátiles, afrutados, complejos... hay una gran variedad de tipos de vinos tintos que se debe conocer para escoger el que mejor armonice con nuestros platos y hacer de un almuerzo o de una cena un auténtico disfrute gastronómico.

Ah, y recordad una cosa muy importante, la **temperatura de servicio ideal** para un vino tinto oscila **entre los 15 y 18 grados**. Así que en estos días primaverales en los que ya el calor aprieta, cuando pidáis un vino tinto, por favor, exigid que os lo sirvan a la temperatura correcta y no lo hagan a temperatura ambiente.

Aquí tenéis cuatro ejemplos de grandes tintos muy diferentes entre sí. Dos son monovarietales y los otros dos, ensamblajes de distintas variedades de uva. Y si algo les caracteriza a todos ellos es que son diferentes y nunca defraudan.



Perelada Aires de Garbet 2017 es la nueva añada de este singular vino que se elabora a partir de la variedad garnacha tinta. Este tinto resulta especialmente elegante, mineral y fresco, gracias a la humedad del mar, el rocío de la primavera y la brisa marina que posee el espectacular viñedo de Garbet. Esta viña de 12,8 hectáreas y con vistas al mar se ubicada al norte del cabo de Creus, en un terreno montañoso con una composición pizarrosa que obliga a que el cultivo de la vid sea en terrazas. **Su precio es de 41 €.**



Terra de Falanis Castell de Santueri Rouge 2017 es un ensamblaje de las variedades callet, mantonegro y cabernet sauvignon. El resultado es un vino muy mediterráneo, con un color limpio y brillante, con aromas sutiles a frutas, recuerdos de monte bajo y tonos especiados. En boca es elegante, equilibrado y fresco, y con un marcado carácter de la zona de la que proviene. Se trata de un tinto con carácter, fresco y equilibrado que traslada al paladar el paisaje y el clima de la isla mediterránea de Mallorca. **Su precio es de 14 €.**



20 Aldeas es un vino de la tierra de la **Bodega Condado de Haza con carácter premium y 100% ecológico**. Siguiendo la norma de este grupo vitivinícola se trata de un **100% tempranillo** que nace a la orilla del río Duero. 20 Aldeas ha sido elaborado con uvas provenientes de las mejores cepas. Además, en el proceso de producción de este monovarietal se ha cuidado hasta el más mínimo detalle. **Su precio es de 14,95 €.**



Y, por último, **Gran Vos Reserva 2013** es el reserva de **Viñas del Vero**, propiedad del grupo González Byass y adscrita a la Denominación de Origen Somontano. Se trata de un vino que se elabora a partir de los mejores racimos de las variedades syrah, tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, que proceden de distintas parcelas que la bodega posee en el término municipal de Barbastro y de otros limítrofes. El resultado es un tinto complejo y elegante, con gran variedad de matices. Este espectacular reserva es el acompañante ideal de carpaccios, carnes rojas, guisos, caza, quesos semicurados y postres elaborados con chocolate amargo. **Su precio recomendado es 17,50 €.**