

Compleja sencillez

9,2

Llenca Plana 2018

● Bodega: Terra de Falanis. Segona Volta, 156. Falanis (Mallorca) ● Teléfono: 971 58 44 81 ● Web: terradefalanis.com ● DO: Montsant ● Tipo: tinto crianza, 14,5% ● Cepas: cariñena y garnacha ● Precio: 10 euros.

POR CARLOS DELGADO

De loable y exitosa cabe calificar la aventura del inquieto equipo de Ànima Negra, la bodega mallorquina que rescató la variedad callet para elaborar los soberbios tintos Àn y Son Negre. Amantes del terruño, han desarrollado proyectos con Terra de Falanis en Penedès, Calatayud y Montsant. En esta última han apostado por la uva cariñena, hasta hace poco humilde acompañante de la garnacha. Un acierto. Con ellas elaboran Llenca Plana (piedra plana), cuyo nombre hace referencia al suelo donde se asientan las cepas. Lugar idílico, donde el viñedo se beneficia de un ecosistema mediterráneo de olivos y cerezos. Dado que el esfuerzo principal se centra en el cultivo de la materia prima, la elaboración es sencilla: fermentación en depósitos de acero inoxidable y crianza durante seis meses en barricas de roble francés y americano de distintos usos. Una limpia apuesta por la personalidad de las uvas. Consiguen así un aroma muy expresivo y fresco, con notas de fruta silvestre roja y negra, y el delicado perfume a flor (violeta), hierbas (espliego) y especias. En boca se muestra goloso, de tacto suave y largo regusto afrutado. Un canto a la compleja sencillez y elegancia.

