

Por GUILLERMO SOLER

(Amigo viejo, tocino y vino añejos) REFRANERO ESPAÑOL

MARQUÉS DE LA SIERRA 2017

Bodegas Alvear
DO Montilla
Pedro Ximénez
P.V.P. 7'55€

La variedad blanca Pedro Ximénez (PX) y la firma Alvear, ésta en su octava generación, forman un binomio enológico que ya se prolonga trescientos años largos, especialmente en Montilla. La citada firma acaba de sacar al mercado su nuevo blanco Marqués de la Sierra, correspondiente a la añada 2017, elaborado únicamente con la PX. Las uvas de la parcela Castilla del Hospital, situada al sur de la provincia de Córdoba. Una vez lograda la vinificación, prosigue el contacto con sus lías ocho meses más. Manda todavía un amarillo ligero en su tonalidad. Dominan en nariz aromas afrutados y de hierbas. En boca es equilibrado con adecuada acidez.



GODELLO 2017

Bodega Dominio de Tares
El Bierzo
Godello
P.V.P. 14€

La zona enológica del Bierzo, haciendo frontera con la gallega Orense, ofrece actualmente unos blancos con fineza y personalidad. Entre estos vinos, logrados con respeto a la naturaleza y paciencia, se encuentra el Dominio de Tares 2017, elaborado solo con la Godello, uva reina de esta DO. Su fermentación maloláctica fue en barrica de roble, siendo el resultado una dominación de la fruta sobre la madera, siendo considerado como vino blanco de 'larga guarda', un apelativo en auge. Hay notas afrutadas en nariz, con recuerdos agrídulces y de hierbas. Se detecta en boca una fresca y afinada acidez, con agradable final.

INSIGNIA 2016

Bodega Ramón Roqueta
Bages
Garnacha, cariñena y Sumoll
P.V.P. 8'50€

Con motivo del 120 aniversario de la fundación de la bodega Ramón Roqueta, en la comarca catalana del Bages, ha nacido el tinto Insignia, siendo su primera añada del 2016. Le domina la variedad Garnacha Tinta, a la que se unen la Cariñena y algo de la Sumoll, uva muy utilizada anteriormente, y ahora en recuperación. La vendimia de cada variedad, en su mejor momento, se realizó a mano. Una vez vinificadas las tres variedades, por separado, se inició una crianza, en barricas de roble europeo, durante ocho meses. Muestra una tonalidad de guinda. Aporta aromas de fresa y frambuesa junto a varias del bosque. Hay frescura, golosidad y elegancia en boca.



BLANCO CHARDONNAY

Bodega Son Ramón 2017
Vi de la Terra de Mallorca
Chardonnay
P.V.P. 10€

La variedad francesa Chardonnay, aclimatada ya a Mallorca, aunque según sea el terreno y situación geográfica marcan morfologías diferentes, especialmente si la viña esta próxima a la costa. Uno de los blancos Chardonnay de esta tierra, desde cuyas viñas se otean varios riscos de la bahía de Alcudia, es el de la bodega de la finca Son Ramón, situada en cerca de Muro, ya en su añada del 2017. Este blanco, realizado con mucho tiento, para conseguir sus mejores valores, tuvo una estancia en barrica francesa de cuatro meses. Presenta un tono amarillo pajizo. Hay flores y notas ahumadas. Es tentador en el paladar, con acidez tranquila y largo final.

SIÓ NEGRE 2016

Bodegas Ribas
Vi de la Terra de Mallorca
Manto, Negro, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon
P.V.P. 19€

La serie de vinos Sió, de la bodega Ribas, situada en Consell, está dedicada a perpetuar el recuerdo de la abuela Sió, mujer extraordinaria que luchó por sus viñas. No es ningún secreto que la propiedad de esta bodega, situada en Consell, dominada por féminas, da a sus vinos un toque especial. De la serie Sió escogemos el tinto 2016, en donde manda el Manto Negro, procedente de viñas viejas, junto a las francesas Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. Tuvo una crianza de un año en barricas francesas de primer y segundo año. Ostenta una tonalidad de rojo cereza. Hay fruta roja con recuerdos a canela y cacao. Es equilibrado y fresco en boca, con notas de repostería.



Licorers artesans des de 1890 Artà - Mallorca

Carrer del 31 de Març, 11
Artà (Mallorca)
Oficina central:
971 836 038 / 971 836 207
Vinoteca i Taller de Tast:
637 849 692
Estanc: 971 835 775
moya@moya.es



Servei exclusiu
d'assessorament en vins



Fabricació i distribució de
VINS i LICORS des de 1890

moya.es