

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

244  
ABRIL  
2019

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**  
*Conde de los Andes*

**CATA**  
*Cuando el  
rosado importa*

**VIAJE**  
*Rioja, el origen  
de un estilo*

**PRÁCTICA  
DE CATA**  
*Emina Rosé Prestigio 2018*

ESPAÑA / 2,90 €



# Quando el rosado importa

*Que el rosado es una elaboración cada vez más demandada y consumida por el público no es nada nuevo. Lo relevante a día de hoy es la interesante respuesta que las bodegas están dando al mercado con sus originales elaboraciones, dedicándoles parte de sus uvas más preciadas.*



Antonio Candelas



Nuria España



Olga Fernández



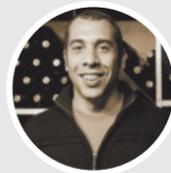
José Ignacio Junguitu



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez



Jorge Santos

**S**abemos por datos oficiales que el rosado es uno de los vinos con mayor crecimiento en los últimos años y esto no es por casualidad. Superada desde hace años la falta de atención al rosado por parte de productores y consumidores, así como la excesiva influencia de la moda en el color de este vino, en el que nos pasamos de un extremo a otro en cuanto a intensidad y tonalidades, debemos atender con mirada analítica el presente y el futuro de tan rica elaboración.

Hay que reconocer la valentía de aquellos bodegueros que, lejos de sumarse a tendencias importadas que marcaban las nuevas formas de elaborar rosados y amenazaban con igualarlos, mantuvieron el carácter de sus vinos por convicción de que lo que estaban haciendo venía avalado por la tradición de la zona. No es fácil sustentar una forma de trabajar cuando la presión del mercado dicta un camino diferente. Es por eso por lo que es justo encomiar y dar las gracias a todos aquellos que nos pueden ofrecer aún rosados de vivos colores e intensos aromas frutales que invaden nuestros sentidos, sabiendo sobre todo que ese carácter puede identificarse con una región. Zonas históricamente rosadas como pueden ser Navarra, Cigales o Utiel-Requena, entre otras muchas, han sabido defender sus garnachas, tempranillos y bobales, respectivamente, y eso solo ha dado lugar al enriquecimiento de estos vinos.

Si es justo ensalzar el valor de los que se han mantenido firmes a su forma de entender el rosado, no hay que olvidarse de los que están apostando fuerte por mostrar las novedosas

creaciones procedentes de uvas nunca antes destinadas a estos vinos. Esto es sin duda lo más relevante que a día de hoy está sucediendo en esta familia. Nos referimos a uvas tintas, casi olvidadas en muchos casos, que prácticamente no han sido elaboradas como tales y resultan ser deliciosas en versión rosa. Baboso, Bastardo o Trepát son algunos ejemplos de esta nueva y maravillosa forma de entender el rosado. Maravillosa porque además del novedoso resultado que nos brindan, nos están ofreciendo distinción entre tanta oferta rosa, pero sobre todo heterogeneidad, un valor que hay que potenciar en el sector porque sin diversidad no habrá progreso, y lo más importante es que dejaremos de enriquecer nuestro patrimonio, lo que de ningún modo se puede consentir.

En la selección de esta cata se ha trabajado con un objetivo claro: mostrar en las 63 referencias la riqueza que el rosado de nuestro país nos puede aportar. Hemos dado con vinos de todas las tonalidades posibles. Desde el que casi es más tinto que rosado hasta el que puede confundirse con un blanco por su delicada palidez. Desde el que nos ha seducido por la intensidad y nitidez de sus notas frutales hasta el que nos ha emocionado por la elegancia de sus aromas. O desde el que nos ha hipnotizado con su volumen y complejidad hasta el que nos ha deleitado con la frescura y agilidad de su juventud. Todos muy diferentes, pero elaborados con un sorprendente rigor en el que la calidad prima por encima de todo, sabiendo que solo así se logrará transmitir la verdadera importancia de este gran vino.



## CAPRICHOS ROSADO 2018


**Bodegas y Viñedos Gancedo**

D.O.P. Bierzo  
www.bodegasgancedo.com

Mencia

Consumo: 10 °C | PVP: 10,5 €

🍷 Quesos semicurados

Potente y muy varietal. Fruta jugosa, notas vegetales (ortiga) y balsámicos, todo ello con mucha claridad. En el gusto nos sorprende con un carácter más frutal acompañado de un recuerdo goloso que permanece. Tiene cierta estructura y amplitud en el paso.

**NIÑO DE LAS UVAS MONASTRELL 2018**

**Bodegas del Rosario**

D.O.P. Bullas  
www.bodegasdelrosario.com

Monastrell

Consumo: 10 °C | PVP: 6 €

🍷 Lacón ahumado

Se detecta una fruta más madura, pero con un toque de monte y alguna pincelada ahumada. Cuando pasa un tiempo, predominan los detalles florales. Gusto amable y ligero que transcurre con buena sensación de frescura y concluye con un final salino.

**BALTASAR GRACIÁN "EL CRITICÓN" 2018**

**Bodegas San Alejandro**

D.O.P. Calatayud  
www.san-alejandro.com

Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 5 €

🍷 Tortilla de camarones

Amable expresión de esta uva en versión rosada porque todo lo que enseña (flores, fruta roja, hinojo) lo hace con una frescura deliciosa y muy apropiada. Paladar ágil, con toques cítricos y una grata sensación de fresa ácida. Al final queda el recuerdo floral.

## SOLO CENTIFOLIA 2018


**Bodegas Aragonesas**

D.O.P. Campo de Borja  
bodegasaragonesas.com

Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 5,50 €

🍷 Pescaito frito

Versión pálida la de este rosado donde la Garnacha muestra su lado más juvenil. Tiene notas de fruta madura (endrinas, fram-buesas) con toques de jara que recuerdan al monte. En boca es donde encontramos detalles florales enmarcados en un conjunto fresco, ágil y de final silvestre.

## 7L ROSADO DE UNA NOCHE 2018


**La Legua**

D.O.P. Cigales  
www.lalegua.com

Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon

Consumo: 10 °C | PVP: 7,50 €

🍷 Parrillada de verduras

Limpio y fragante, con marcados aromas de fresas que recuerdan a las golosinas de la infancia. En boca entra con mucha frescura y con matices que van más allá de los frutales. Aparecen toques herbáceos y cítricos que perduran en el posgusto y que aportan carácter.

**CARREDUEÑAS FERMENTADO EN BARRICA 2017**

**Concejo Bodegas**

D.O.P. Cigales  
www.concejobodegas.com

Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 9 €

🍷 Ternera blanca

Aparece en nariz un predominio de detalles avainillados y de especias dulces (canela). Al fondo, fruta confitada que al principio parece tímida, pero luego muestra más potencia. Gustoso en boca, con estructura y sensación especiada en un final amplio.

## CHARLATÁN 2018


**Bodega César Príncipe**

D.O.P. Cigales  
www.cesarprincipe.es

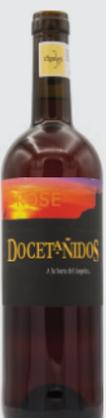
Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 8 €

🍷 Boquerones fritos

Virtuoso, porque con sencillez es capaz de mostrar la personalidad de la uva. Es profundo, frutal y muy amable. Además, tiene el toque agreste bien definido. Paladar de trago largo. Su buena acidez lo hace adecuado a una gastronomía diversa. Amplio, frutal y con final anisado.

## DOCETAÑIDOS 2018


**Bodegas Lezcano Lacalle**

D.O.P. Cigales  
www.bodegaslezcano.es

Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 6 €

🍷 Tabla de quesos

Es de los más poderosos de la cata. En nariz despliega un festivo de aromas frutales (grosellas, fresón, guindas) acompañado del deje goloso que en boca queda reforzado por una estructura notable y una acidez bien colocada. En el posgusto nos queda un recuerdo más floral.

## TRASLANZAS ROSADO 2018


**Traslanzas**

D.O.P. Cigales  
www.traslanzas.com

Tempranillo, Verdejo, Albillo

Consumo: 10 °C | PVP: 8,50 €

🍷 Barbacoa

Elaboración tradicional intensa en color y en aromas de fruta roja madura (cerezas crujientes, fresón maduro) sazonados con toques anisados y herbáceos de las variedades blancas. En boca continúa siendo poderoso por su potencia en sabores y su estructura, que casi se asemeja a la de un tinto.

## VINEA 2018


**Bodega Museum**

D.O.P. Cigales  
www.bodegasmuseum.com

Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 6,20 €

🍷 Pizza

Potente, limpio, marcado por los aromas de guindas, fresón maduro y regaliz rojo. En boca aún queda algo de carbónico que nos habla de su juventud. Fresca acidez que combina con las sensaciones de golosinas. Durante el paso aparece una agradecida estructura. Largo.

## AMEZTOI RUBENTIS 2018


**Bodega Ameztoi**

D.O.P. Getariako Txakolina  
www.txakoliameztoi.com

Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza

Consumo: 10 °C | PVP: 8,2 €

🍷 Sardinas a la brasa

Comienza con la frescura que sugieren las notas delicadas de frutos del bosque. Se identifican también matices de hinojo y flores. Es en boca donde se comporta con un brío adicional definido por la acidez y el leve carbónico tan característico en estos vinos.

## TXAKOLI REZABAL ROSÉ 2018


**Txakoli Rezabal**

D.O.P. Getariako Txakolina  
www.txakolirezabal.com

Hondarrabi Beltza

Consumo: 10 °C | PVP: 8,5 €

🍷 Pintxos

Buen carácter de vino fresco, con un esqueleto herbáceo definido por diversos matices con toques cítricos y de flores silvestres. Gusto con el punto de carbónico bien integrado y una gran acidez vibrante que sirve para refrescar el recorrido. Persistencia media.

## VULCANO DE LANZAROTE 2018


**Bodega Vulcano**

D.O.P. Lanzarote  
www.bodegavulcano.es

Listán Negro

Consumo: 10 °C | PVP: 14,20 €

🍷 Queso majorero

La intensidad de su color se traslada a la nariz repleta de aromas de puré de frutas rojas y negras, incienso y balsámicos. En boca es intenso y aparece una ligera sensación abocada que lo hace goloso. A continuación queda un recuerdo silvestre. Moderado en acidez.

## GURDOS 2018


**Bodegas Gordonzello**

D.O.P. León  
www.gordonzello.com

Prieto Picudo

Consumo: 10 °C | PVP: 9,50 €

🍷 Carnes blancas

Es una maravilla disfrutar de los aromas de este monovarietal. Los aromas de guinda y fresón combinan con ese punto agreste que le aporta amplitud. En boca tiene peso, es potente y goloso. Su acidez ajustada hace que se mantenga la personalidad aportándole agilidad. Largo.

**ROSADO CORTIJO LOS AGUILARES 2018**

**Cortijo Los Aguilares**

D.O.P. Málaga y S. de Málaga  
www.cortijosaguilares.com

83% Tempranillo, 11% Syrah, 6% Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 10 €

🍷 Cocina asiática

Siempre resulta interesante catar los rosados de esta zona, cuyo carácter silvestre queda muy bien captado por este vino. Predominan los detalles de monte, fruta fresca e incluso flores. En boca es fresco, sabroso, con cuerpo que se acopla bien al paladar y un final con un grato amargor.

## ARRAYÁN ROSADO 2018


**Bodegas Arrayán**

D.O.P. Méntrida  
www.arrayan.com

Syrah, Merlot

Consumo: 10 °C | PVP: 7,9 €

🍷 Ensalada de pasta

Presenta un grato carácter floral bien definido con aromas de fruta fresca madura de buena intensidad. Además, se adivina un eco herbáceo interesante. En el paladar es envolvente y está bien equilibrado. Largo en el recorrido, con un gustoso amargor en el posgusto.

## COCA I FITÓ ROSA 2017


**Coca i Fitó**

D.O.P. Montsant  
www.cocaifito.cat

Syrah

Consumo: 10 °C | PVP: 16,70 €

🍷 Presa ibérica

El 20% del vino ha sido envejecido cinco meses en roble francés. Cremoso, con aromas de flores secas, fruta madura (fresa, membrillo) y un fondo de especias dulces. Glicérico, sedoso, amable y con ese toque de la barrica siempre bien distribuido.

## REGINA 2017


**Josep Grau Viticultor**

D.O.P. Montsant  
www.josepgrauviticultor.com

90% Garnacha, 10% Garnacha Blanca

Consumo: 10 °C | PVP: 16 €

🍷 Ternera blanca

Elegante, refinado, con aromas florales que son una delicia. En un segundo plano, matices frutales con un punto de maduración que le da un toque goloso. Cremoso y envolvente en boca, donde la crianza queda bien integrada en el conjunto, sobre todo por la gran acidez que le asiste.

## CATA

### CASALASIERRA GUERINDA 2018



**Bodegas**  
**Máximo Abete**  
D.O.P. Navarra  
bodegasmaximoabete.com  
Garnacha  
**Consumo: 10 °C | PVP: 6 €**  
🍷 Calçots

Procedente de la baja montaña navarra, se comporta con intensidad y concentración de aromas de fresón y regaliz. Además, tiene detalles de finas hierbas. Paladar con mucho volumen, bien equilibrado, con una sensacional acidez y una estructura que le da empaque. Persistente.

### CÁTULO ROSADO 2018



**Axial**  
**Vinos**  
D.O.P. Navarra  
www.axialvinos.com  
Garnacha  
**Consumo: 10 °C | PVP: 6,45 €**  
🍷 Lubina al horno

La madurez y jugosidad de la fruta dota al vino de cierta exuberancia aromática que lo hace diferente. No hay que olvidar los detalles florales. En el paladar es glicérico y sabroso. Durante el recorrido aparece un punto silvestre que nos vuelve a sorprender.

### INURRIETA MEDIODÍA 2018



**Bodega Inurrieta**  
D.O.P. Navarra  
www.bodegainurrieta.com  
Garnacha, Graciano,  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
**Consumo: 10 °C | PVP: 5,06 €**  
🍷 Cardo con almendras

Potente en nariz, con diversos matices entre los que destacan los de frutos rojos maduros, especias, regaliz y finas hierbas. Paladar goloso bien equilibrado con una acidez que revitaliza el paso y facilita el siguiente trago. En boca se aprecia un amable recuerdo lácteo.

### OCHOA LÁGRIMA ROSA 2018



**Bodegas Ochoa**  
D.O.P. Navarra  
www.bodegasochoa.com  
Garnacha, Merlot,  
Cabernet Sauvignon  
**Consumo: 10 °C | PVP: 5,90 €**  
🍷 Guisantes

Muchos son los matices que se perciben en este rosado (palote de fresa, rosas, cerezas, fresón). En boca tiene buena estructura, es envolvente y al final queda un leve amargor que lo hace apetecible. Un ejemplo navarro que mantiene su identidad todos los años.

### OTAZU ROSADO MERLOT 2018



**Bodega**  
**Otazu**  
D.O.P. Navarra  
www.otazu.com  
Merlot  
**Consumo: 10 °C | PVP: 9,95 €**  
🍷 Focaccia de aceitunas

Si queréis saber cómo huele la Merlot, este es el rosado ideal. El carácter floral es lo que primero nos encontramos, después aparecen detalles especiados y de fruta negra (arándanos). En boca es sedoso y se percibe un punto de madurez en la fruta muy grato.

### PAGO DE CIRUSUS ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL FB 2018



**Bodega**  
**Pago de Cirusus**  
D.O.P. Navarra  
www.pagodecirusus.com  
Tempranillo, Syrah  
**Consumo: 10 °C | PVP: 8,40 €**  
🍷 Carnes blancas

Su fermentación en barrica y el acertado uso de las lías hacen que la expresión esté más concentrada y sea más rica en detalles. La barrica apenas aporta toques cremosos. Envolvente, sabroso y con un fondo floral que se descubre en el posgusto y se prolonga.

### PRÍNCIPE DE VIANA EDICIÓN ROSA 2018



**Bodegas**  
**Príncipe de Viana**  
D.O.P. Navarra  
www.principedeviana.com  
Garnacha  
**Consumo: 10 °C | PVP: 8 €**  
🍷 Arroz con caracoles

Con más poderío que en otras añadas. Destacan los aromas de fruta de hueso, anisados y cítricos. En boca aparecen detalles florales que con el tiempo se tornan herbáceos e incluso balsámicos. Durante el recorrido se aprecia cierto cuerpo que hace que las sensaciones perduren tras el trago.

### ROSA DE AZUL Y GARANZA 2018



**Azul**  
**y Garanza**  
D.O.P. Navarra  
www.azulygaranza.com  
Tempranillo, Garnacha  
**Consumo: 10 °C | PVP: 6 €**  
🍷 Caballa a la plancha

Presenta un perfil provenzal bien conseguido. En aromas destaca por su carácter fresco marcado por las notas herbáceas y unos delicados toques de fresas del bosque. En el paladar entra con agilidad, aparecen recuerdos de cítricos y un final con mayor carga frutal que se mantiene.

### ERMITA D'ESPIELLS ROSÉ 2017



**Juvé**  
**& Camps**  
D.O.P. Penedès  
www.juveycamps.com  
Pinot Noir  
**Consumo: 10 °C | PVP: 8,10 €**  
🍷 Menestra de verduras

Descubrimos en el vino un perfil maduro donde la fruta se identifica más con el arándano o el fresón. También hay toques florales y de regaliz. Es ligero en boca, donde destacan los matices de golosina con un fondo anisado. De acidez moderada y duración media en el paladar.

# El futuro, presente

Descubre  CAP,  
la única cápsula de  
complejo libre de plástico



Nueva cápsula de complejo,  
sostenible y 100% reciclable

Tintas al agua  
Para colores seleccionados.

Exclusiva de  
Ramondin

Mismas posibilidades  
de personalización



**ramondin**  
www.ramondin.com

## CATA

### GRAN CAUS ROSAT 2017



#### Can Ràfols dels Caus

D.O.P. Penedès  
www.canrafolsdelscaus.com  
Merlot

Consumo: 10 °C | PVP: 14,50 €

Escalivada

Sensacional elaboración donde la personalidad de la uva es la protagonista. La parte frutal está definida por aromas de cerezas y frambuesas. Además hay especias y finas hierbas. Limpio, fragante, con carácter, seriedad y frescura en el paladar manteniendo en todo momento el perfil mediterráneo.

### ROSA D'ABRIL 2018



#### Torelló

D.O.P. Penedès  
www.torello.com  
Macabeo, Malvasía,  
Syrah

Consumo: 10 °C | PVP: 10,50 €

Anchoas en conserva

Perfumado con matices de flor blanca, fruta de hueso, hierba fresca y un fondo de fresa ácida. Limpio, nítido. Paladar directo, vibrante, con el toque goloso justo y un final de mayor complejidad donde aparecen puntas salinas que hacen más largo el posgusto.

### ABADAL ROSAT 2018



#### Abadal

D.O.P. Pla de Bages  
www.abadal.net  
Cabernet Sauvignon,  
Sumoll

Consumo: 10 °C | PVP: 9,50 €

Salchichón de Vic

Brillante en su color tradicional de tonos intensos. Nariz determinada por aromas especiados, balsámicos y de fruta roja madura (cerezas, frambuesas). Gustoso en boca por lo glicérico que es, por la buena acidez que ofrece en el paso, su particular estructura y el posgusto cremoso.

### AIRE DE PROTOS 2018



#### Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel

D.O.P. Ribera del Duero  
www.bodegasprotos.com  
Tinto Fino

Consumo: 10 °C | PVP: 8,35 €

Fresas

Se agradece que en esta zona aparezca un rosado con tanta frescura. Tiene aromas de frambuesas, fresas del bosque y bolas de anís. Cuando avanza el tiempo, aparece algún detalle vegetal. Paladar con recuerdos de golosina, buena acidez y presencia media durante el recorrido.

### ROSAE ARZUAGA 2018



#### Bodegas Arzuaga Navarro

D.O.P. Ribera del Duero  
www.arzuaganavarro.com  
Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 12 €

Quesos semicurados

El carácter frutal está bien trazado tanto en nariz como en boca. El conjunto está adornado por una agradable cremosidad que en el paladar se convierte en recuerdos especiados y florales. Durante el paso se percibe una buena acidez y un final lácteo gustoso.

### ROSELITO 2018



#### Bodegas Antidoto

D.O.P. Ribera del Duero  
www.bertrandsourdais.com  
Tinto Fino, Albillo

Consumo: 10 °C | PVP: 10 €

Dorada a la sal

Bonito color provenzal con un carácter mineral muy bien definido con notas de tiza y detalles cremosos que lo hacen refinado. Con el tiempo desarrolla una buena complejidad que se hace más presente en el paladar con una frescura sensacional que queda equilibrada dejando un conjunto sutil.

### ALTÚN ROSÉ 2018



#### Bodegas Altún

D.O.Ca. Rioja  
www.bodegasaltun.com  
Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 10 €

Lasaña de atún

La juventud y viveza del vino se percibe en la frescura de sus aromas y sabores y el toque sutil de carbónico. Existe una notable presencia de matices florales y balsámicos. Paso fluido, donde el carácter frutal de las sensaciones es mayor que en nariz. Fresco, amplio, con un posgusto floral.

### BOZETO DE EXOPTO 2018



#### Bodegas Exopto

D.O.Ca. Rioja  
www.exopto.net  
Garnacha, Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 8 €

Ensalada de pasta

Sutil en su expresión, donde entran en juego aromas de hierba fresca, cítricos (pomelo) y un perfil frutal caracterizado por su frescura. En boca esa frescura domina el recorrido y gracias a su trabajo de lías aparece una apreciada sensación mineral. Persistencia media.

### HACIENDA LÓPEZ DE HARO ROSADO 2018



#### Hacienda López de Haro

D.O.Ca. Rioja  
haciendalopezdeharo.com  
60% Viura, 40% Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 6,50 €

Aperitivos

Muestra aromas de intensidad media de frutillos rojos y cítricos con algún detalle goloso al fondo que lo hace amable. Paladar de trago fácil basado en sensaciones frutales arropadas por una acidez refrescante que resulta bien integrada en el conjunto.

**HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL**
  
*Desde 1858*

[www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)

@marquesderiscal   #marquesderiscal   #momentosriscal   #experienciariscal

## CATA

### IZADI LARROSA 2018



#### Bodegas Izadi

D.O.Ca. Rioja  
www.izadi.com  
Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 6,90 €

🍷 Cigalas

Es virtuoso por el equilibrio que manifiesta en sus aromas. Ninguno destaca por encima de los demás. Hay herbáceos, frutales, balsámicos, florales. Paladar con gran volumen y gran sensación de frescura que termina en un final muy sabroso e incluso salino.

### LALOMBA ROSÉ 2018



#### Bodegas Ramón Bilbao

D.O.Ca. Rioja  
www.bodegasramonbilbao.es  
Garnacha, Viura

Consumo: 10 °C | PVP: 18 €

🍷 Pescado de roca

Excelente elaboración que ha ido creciendo añada tras añada. De corte provenzal, es todo sutilidad y buenos modales. Ofrece toques minerales (tiza), anisados y cítricos. En boca mantiene la tensión y el nervio en todo el recorrido. Final salino con recuerdos de rosas.

### MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS 2018



#### Marqués de Cáceres

D.O.Ca. Rioja  
www.marquesdecaceres.com  
60% Garnacha,  
40% Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 8 €

🍷 Empanada de atún

Atractivo en su color pálido y en la forma de expresarse. Apuesta por la delicadeza de sus matices sin renunciar al carácter de las uvas. Tiene fruta roja fresca, anisados, hierba y flores. Gustoso en boca por su refrescante acidez y recuerdos que van en una línea más frutal.

### MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2017



#### Marqués de Murrieta

D.O.Ca. Rioja  
www.marquesdemurrieta.com  
Mazuelo

Consumo: 10 °C | PVP: 32 €

🍷 Marisco

Busca la delicadeza en los aromas primarios de la variedad. Todo su potencial aromático se basa en notas de frutos rojos (fresa, grosella) y un fondo floral que en boca se intensifica. Paso goloso y de acidez notable que marca el recorrido. Posgusto floral bien definido.

### MARQUÉS DEL PUERTO ROSADO 2018



#### Bodegas Marqués del Puerto

D.O.Ca. Rioja  
bodegamarquesdelpuerto.com  
80% Tempranillo,  
20% Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 4,5 €

🍷 Pasta carbonara

Intensidad media con diversos matices de cerezas crujientes, anisados y piel de cítricos. Paladar bien ejecutado con recuerdos golosos ajustados y una acidez moderada que sostiene los detalles tras el trago. Buena opción con gran relación calidad-precio.

### MONTECILLO ROSÉ 2018



#### Bodegas Montecillo

D.O.Ca. Rioja  
www.bodegasmontecillo.es  
Tempranillo, Garnacha,  
Viura

Consumo: 10 °C | PVP: 6,95 €

🍷 Ensalada de pasta

Delicado, expresivo y perfectamente elaborado. Destacan las notas de fresas, yogur y pomelo, todo con buena intensidad y limpieza. En boca toda su amabilidad la muestra en forma de una buena acidez y ese recuerdo a palote de fresa que tan familiar nos resulta.

### VALDELACIERVA ROSÉ 2018



#### Bodegas Valdelacierva

D.O.Ca. Rioja  
www.hispanobodegas.com  
Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 7 €

🍷 Quesos frescos

Sorprenden su frescura, su nitidez aromática y su riqueza en matices. Destacan los de anís, fresas del bosque y fruta de hueso. Paso fresco donde los detalles cítricos escoltan a sensaciones que recuerdan a las golosinas de fresas con un toque lácteo. Persistente y divertido en su final.

### ENATE ROSADO 2018



#### Bodegas Enate

D.O.P. Somontano  
www.enate.es  
Cabernet Sauvignon

Consumo: 10 °C | PVP: 7,20 €

🍷 Arroz con conejo

No es fácil conseguir franqueza aromática en los rosados de esta uva. Hay especias, fruta roja madura y finas hierbas. En boca predomina la sensación golosa. A lo largo del recorrido, aparecen toques herbáceos. Es estructurado y amplio en ese recuerdo frutal.

### VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR 2018



#### Viñas del Vero

D.O.P. Somontano  
www.vinasdelvero.es  
Pinot Noir

Consumo: 10 °C | PVP: 8,75 €

🍷 Ensaladas

Tan delicado es su color rosa como sus aromas florales, anisados e incluso herbáceos. En boca entra en juego un punto más frutal que se integra bien con una viva acidez que recuerda algún cítrico. Posgusto de duración media donde vuelve el amable eco herbáceo.



La Ribera del Júcar, mar de sensaciones, de placeres profundos, colores intensos y de silencios eternos. Allí, al sur de la provincia de Cuenca, entre el guijarro cálido, nacen los Vinos de Ribera del Júcar.



## CATA

### VIA TERRA SELECTION 2018



**Bodega Edetària**

D.O.P. Terra Alta  
www.edetaria.com  
Garnacha Peluda

Consumo: 10 °C | PVP: 7,5 €

🍷 Croquetas de bacalao

Presenta una línea amable, delicada y con una expresión que deja notas balsámicas, herbáceas y de fruta roja fresca (frambuesas). Equilibrado en boca. La acidez, la sapidez que demuestra y el volumen que se aprecia hacen de él una referencia interesante con esta uva.

### AL VENT 2017



**Grupo Coviñas**

D.O.P. Utiel - Requena  
www.covinas.com  
Bobal

Consumo: 10 °C | PVP: 6 €

🍷 Lengüado al horno

Intenso, profundo, jugoso. Tiene notas de fresa madura, flores secas y cítricos. El matiz goloso lo mantiene. En boca se descubre una buena acidez y una interesante sensación de estructura que hace que se mantenga vivo. Persistencia media al final del recorrido.

### AÑACAL 2017



**Dominio de la Vega**

D.O.P. Utiel - Requena  
www.dominiodelavega.com  
Bobal

Consumo: 10 °C | PVP: 5,5 €

🍷 Salmonetes

Ejemplo de una Bobal algo más madura con los detalles de arándanos en primera fila y toques anisados y balsámicos acompañando con mesura. Gustoso en boca. La sensación frutal está viva en todo momento. Hay incluso algún recuerdo herbáceo. Persistencia media y final salino.

### CAPRASIA 2018



**Bodegas Vegalfaro**

D.O.P. Utiel - Requena  
www.vegalfaro.com  
Bobal, Merlot

Consumo: 10 °C | PVP: 8,5 €

🍷 Pasta con carne

Perfumado con aromas de fruta roja (fresa, frambuesa), flores y un fondo goloso que lo hace fácil de entender y muy atractivo. En boca ha captado bien el carácter de los rosados de la zona. Tiene volumen y una acidez comedida sobre la que se impone el recuerdo frutal.

### PASIÓN DE BOBAL 2018



**Bodega Sierra Norte**

D.O.P. Utiel - Requena  
www.bodegasierranorte.com  
Bobal

Consumo: 10 °C | PVP: 6,50 €

🍷 Gambas

Sensacional paleta de aromas de flores (rosas), fresas, piel de limón, hierba recién cortada. Paso fresco, con mucha viveza y delicado a la hora de expresar el carácter de la variedad. Posgusto amplio que mantiene la personalidad juvenil y refrescante.

### CORCOVO TEMPRANILLO ROSADO 2018



**Bodegas J. A. Megia e Hijos**

D.O.P. Valdepeñas  
www.corcovo.com  
Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 4 €

🍷 Migas

Aromático, en su color ya se adivina la intención de mostrar todo el potencial de la uva. Tiene notas de frambuesas, grosellas y fresas. Hay un punto refrescante que recuerda a las hierbas de monte. Tiene volumen, estructura y una larga trayectoria que deja el recuerdo goloso.

### LES PRUNES 2017



**Celler del Roure**

D.O.P. Valencia  
www.cellerdelroure.es  
Mandó

Consumo: 10 °C | PVP: 11 €

🍷 Crema de guisantes

Aromas de fruta madura, hierbas de monte y flores secas que le dan un punto balsámico muy particular. En el gusto nos encontramos con un vino equilibrado, de un marcado carácter mediterráneo donde el toque de finas de hierbas se alarga en el recorrido. Final licoroso.

### ERCAVIO ROSADO 2018



**Bodegas Más que Vinos**

V.T. Castilla  
bodegasmasquevinos.com  
Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 6,50 €

🍷 Aperitivos

Presenta una personalidad propia por sus mercados detalles de regaliz, hinojo y ortiga que invitan a descubrirlo en el paladar. Allí podemos apreciar un eje frutal a partir del cual se incorporan detalles herbáceos. En el posgusto, toques de fruta en licor.

### PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT 2018



**Pago del Vicario**

V.T. Castilla  
www.pagodelvicario.com  
Petit Verdot

Consumo: 10 °C | PVP: 5,5 €

🍷 Comida asiática

Gran intensidad aromática la que percibimos. Toda la carga frutal va aderezada por un fondo herbáceo que llega a ser balsámico e incluso especiado. En boca tiene estructura y durante el paso nos deja una sensación nítida de fruta confitada reforzada por el eco goloso. De largo posgusto.



Original para ENATE de Víctor Mira

ENATE  
EL ARTE NECESARIO

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

## CATA

### BARCOLOBO LACRIMAE RERUM 2018



**Bodega Barcolobo**  
V.T. Castilla y León  
www.barcolobo.com  
Tempranillo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 13 €**  
📍 **Champiñón a la plancha**

Hay buena concentración de aromas de fruta roja con un punto de madurez que le aporta más intensidad, todo con nitidez y acompañado de detalles balsámicos. Paso de boca fluido, ágil y con una marcada acidez que al concluir el trago deja toques cítricos.

### BELONDRADE QUINTA CLARISA 2018



**Bodega Belondrade**  
V.T. Castilla y León  
www.belondrade.com  
Tempranillo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 10,25 €**  
📍 **Atún rojo**

La personalidad de la Tempranillo hecha rosado. Tiene potencia en aromas de fruta y flores con predominio de las frambuesas y fresas bien maduras. En boca es voluminoso y sabroso. Tiene cuerpo y al final queda un recuerdo licoroso matizado por un amable amargor.

### MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2017



**Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal**  
V.T. Castilla y León  
www.marquesderiscal.com  
Garnacha, Tempranillo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 29,75 €**  
📍 **Lenguado al horno**

Gran rosado que evoluciona hacia una complejidad digna de mención. Tiene detalles de pipas de calabaza, ortiga, fresas maduras. Paladar con mucho volumen, equilibrado, sabroso, amplio y con una acidez bien dispuesta que anima al siguiente trago.

### NICTE ROSA PÁLIDO 2018



**Avelino Vegas**  
V.T. Castilla y León  
www.avelinovegas.com  
Prieto Picudo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 9 €**  
📍 **Barbacoa**

Intenso en nariz con aromas que van en la línea de la fruta roja crujiente (cerezas) acompañados de toques herbáceos como los de ortiga o hinojo. En boca es sedoso, con un recorrido de mayor presencia frutal y un final con un grato toque amargo que le da longitud.

### TOMBÚ 2018



**Dominio de Tares**  
V.T. Castilla y León  
www.dominiodetares.com  
Prieto Picudo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 9 €**  
📍 **Croquetas de bacalao**

Es un vino que aún no está en el mercado, pero en el que ya se adivina la fuerza de la variedad con una fruta roja madura que es una delicia. El toque floral le da empaque y elegancia. Sabroso en boca, envolvente y bien dotado de acidez que le permite prolongar su final.

### ALAGÚ ROSÉ 2017



**Bodegas Casa Corredor**  
Sin indicación geográfica  
www.mgwinesgroup.com  
Forcallat  
**Consumo: 10 °C | PVP: 10,50 €**  
📍 **Cabracho**

Muy interesante por su originalidad y su versatilidad a la hora de acompañar a multitud de platos. Delicado, floral, con un fondo mineral delicioso. Gusto fresco, vertical, con sensaciones vegetales que aportan agilidad. Redondo, de intensidad media, pero largo en su persistencia.

### HARU 2018



**Casa Rojo**  
Sin indicación geográfica  
www.casarojo.com  
Garnacha, Syrah, Monastrell  
**Consumo: 10 °C | PVP: 15 €**  
📍 **Arroces**

A los matices propios de las uvas que lo componen (fresón, flores secas, arándanos) se le suma una sensación de hierbas de monte y un toque de carne de membrillo que aportan personalidad. Paso ágil, sedoso, sin excesos de notas golosas y con un punto amargo gastronómico al final.

### JEAN LEON 3055 ROSÉ 2018



**Jean Leon**  
Sin indicación geográfica  
www.jeanleon.com  
Pinot Noir  
**Consumo: 10 °C | PVP: 11,20 €**  
📍 **Bacalao al pil pil**

Elaboración ecológica la de este Pinot Noir que apuesta por una línea delicada y elegante donde los aromas florales marcan la personalidad del vino. En boca continúa la expresión con una acidez bien ensamblada en un paso con cierta estructura y un final de notas silvestres.

### MARA MOURA 2017



**Terras do Cigarrón**  
Sin indicación geográfica  
www.terrasdocigarron.com  
Bastardo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 39 €**  
📍 **Salmón**

Complejo en la sutileza de sus matices. Enseña detalles florales (rosas), de fruta blanca (membrillo, pera) y algún toque herbáceo. En boca es jugoso, vivo por su armoniosa acidez y sabroso por la cantidad de detalles que deja tras su paso, destacando los melosos y de fruta madura.

## equipo de cata mivino



Nos tiantan con su fresca exuberancia, nos encienden las ganas de vivir en una primavera constante y nos persuaden con alegre entusiasmo de volver a ellos año tras año.

Estos vinos tienen agilidad, frescura y gracia

¡Qué suerte representar al sindicato de bolis 'catadores'!



No piensas que vas a disfrutar tanto catando rosados

Cada año los rosados son novedad por estas fechas

Siempre he pensado que los rosados son vinos muy elocuentes



Los rosados actuales se alían a la perfección con la gastronomía

Antaño vinos de recuelo; hoy vinos muy técnicos, caprichos de los enólogos

