

En pleno verano

A punto de cerrar muchos las maletas, pero otros tantos haciéndose fuertes en casa frente a la anunciada ola de calor, os cuento sobre algunas botellas de última hora a las que bien puedes hacer hueco en ese equipaje, o en el frigorífico. Allí donde estés, trece referencias variopintas que te darán juego en estos días veraniegos por el perfil que las identifica. Luego, la elección es tuya en función de apetencias, ocasión o momento del día en el que los vayas a tomar.

Comenzamos por dos rosados. Primero la nueva añada del navarro **Otazu Rosado Merlot 2017** (9,13 €), de Bodegas Otazu. Rico, fresco, sabroso, marcado por las frutas rojas, los frutos silvestres y los recuerdos de golosinas. La boca, con cierto volumen y buena acidez, tiene un paso aromático, frutal y de buena persistencia.

El segundo procede de la DO Empordá, de Bodegas Perelada. Se trata de **Perelada Collection Rosé 2017** (8,95 €), un coupage con 48% cabernet sauvignon, 39% garnacha y 13% syrah, cuyo nombre e imagen es un homenaje a la colección de más de 2.500 piezas de vidrio antiguo que alberga el impresionante Castillo Perelada, entre otra serie de colecciones (libros, monedas, cerámicas, pinturas...).

En cuanto al contenido de la botella, es fresco y con cierto punto goloso que resulta agradable. Aromático, perfumado, con notas de fruta roja (fresón) y toques herbáceos. Equilibrado en la boca, con frescura, y final con recorrido y gratos recuerdos frutales.

Para continuar, la más reciente añada del jerezano **Tío Pepe Fino en Rama**, la saca 2018 (15,95 €), que llega en primavera a González Byass. Procede de la selección de 62 botas que realiza su autor, Antonio Flores, entre las que reúne la solera histórica de La Constanza, una de las bodegas de la firma en sus instalaciones de Jerez. Se trata de un palomino fino de limitada producción, con una nariz expresiva y compleja donde salen aromas de levaduras frescas, pan, notas de su crianza, ahumadas, recuerdos salinos y de frutos secos. Potente a la vez que elegante en boca, amplio, sabroso, fresco, con sensación salina y elegante amargor final.

El bloque de blancos son seis etiquetas de muy diversa procedencia y dos novedades que son las que encabezan el grupo, una llegada de Cataluña y la otra de Rioja. **Finca Racons 2016** (23 €), de Tomás Cusiné, elaborado en Les Garrigues, al amparo de la DO Costers del Segre, y fruto del trabajo ecológico y la agricultura biodinámica. Un macabeo de viñas centenarias, con 8 meses con sus lías en un tonel de 500 litros, del que se han elaborado 2.933 botellas. Debe el nombre a la finca de la que procede, a 700 metros sobre el nivel del mar. En nariz destaca su carácter frutal (manzana, pera) y punto exótico (piña), así como notas cítricas, minerales y finos aromas de su paso por madera. Muy bien equilibrado en boca, con amplitud y volumen, bien de acidez y con un aromático y agradable paso. Untuoso, con sensación cítrica y buena persistencia.

En cuanto al estreno de las riojanas Bodegas Nivarius, se trata de **Nivarius Malvasía 2017** (8,90 €), que viene a sumarse a la colección de monovarietales de la firma, fácil de beber, fino, con aromas de frutas blancas, cierta frescura y sensación golosa en el paso.



Los cuatro siguientes son las añadas más recientes presentes en el mercado de cada uno de ellos. Desde Bierzo, un monovarietal de godello, **Dominio de Tares Godello fermentado en barrica 2017** (14 €), con seis meses de crianza en barricas francesas de 500 litros, previa maloláctica también en la madera. El resultado, una nariz franca e intensa que muestra aromas de fruta de hueso (albaricoque), notas cítricas, flores blancas, ahumados y recuerdos de bollería horneada. Boca equilibrada, sabrosa, fresca, con untuosidad y amabilidad en el paso, buen carácter frutal y final largo con sensaciones de nobles maderas.

De Finca Albret, bodega asentada también en Navarra, un chardonnay, **Albet El Alba chardonnay 2017** (12 €), cosecha con la que la bodega estrena imagen. Procede de un viñedo de 14 años de edad y se ha vendimiado por la noche. Tras una crianza con sus lías de seis meses en barricas francesas, donde hizo la fermentación previa, surge un vino limpio y de buena intensidad, con aromas de fruta de hueso madura y en almíbar, florales, hierbas en infusión y toques melosos. Destaca su acidez en boca aportando frescura y densidad, con un paso frutal y graso. Al final se aprecian aromas tostados y ahumados de finas maderas.

El siguiente macabeo es otro catalán, pero en su caso de Conca de Barberà y además acompañado con chardonnay y la tinta trepat, las tres variedades cultivadas en altura, hasta 800 metros de altitud. **Cara Nord Blanc 2017** (10,50 €) está elaborado por la bodega que le da el nombre y que lo identifica como un vino de paisaje. En el origen, las montañas de Prades, un espacio de tierras pedregosas y rica diversidad biológica. Este blanco presenta una buena intensidad en nariz, donde se perciben aromas de fruta blanca y exótica (piña, maracuyá), junto a notas florales y cítricas; fondo mineral. En boca es sabroso, equilibrado, con paso fresco y untuoso. Final con sensaciones de fruta tropical.

Cierra este grupo un verdejo de Rueda, **Flor de Vetus 2017** (7 €) de Bodegas Vetus, en la localidad zamorana de Villabuena del Puente, y viñas situadas entre 820 y 910 metros de altura. Intenso, con aromas tropicales y notas cítricas. Boca perfumada, fresca, sabrosa, con buena acidez, carácter frutal y ligera untuosidad en el paso. Final con persistencia y fino amargor. Como curiosidad informativa, añadir que su etiqueta termocrómica permite saber cuándo ha alcanzado la temperatura de consumo porque cambia de color y aparece una mariposa azul.

El 'más joven' de las riojanas Bodegas Roda inicia la cata de tintos. Se trata de **Sela 2015** (16 €), compuesto por 82% tempranillo, 10% garnacha y 8% graciano, de viñedos en vaso de entre 15 y 30 años de edad, y una crianza de doce meses en barricas francesas seminuevas. Un vino fino e intenso que presenta aromas de frutos rojos bien madurados (mora, grosella), balsámicos, especiados y nota tostada. Sabroso,

equilibrado, con un paso de boca frutal junto a una agradable sensación balsámica y láctica. Buena persistencia. Ahora el albaceteño **Dehesa de Luna Orígenes 2015** (8,50 €), un Vino de la Tierra de Castilla de Finca Dehesa de Luna, situada en el Campo de Montiel. Es el vino de mayor producción de la bodega, compuesto por tempranillo, cabernet sauvignon y syrah, y el primero que elaboró la firma en 2005. Es por eso que ahora sale rebautizado -estreno de etiqueta incluida- porque nació siendo Pago de Luna, nombre que ahora han cambiado por el de Dehesa de Luna Orígenes. Un cambio que representa también una nueva etapa para la bodega. En lo que al contenido se refiere, tras seis meses de crianza en roble francés y americano (10%), es franco, intenso, con aromas de fruta roja, recuerdos de juanola, chocolate y tostados, junto a finas maderas. Sabroso en la boca, amable, con un paso fluido y agradable madurez.

También VT de Castilla, pero ahora desde el ciudadrealeño Campo de Calatrava, **Ábrego 2013** (10,90 €), de Bodegas Calar, un tempranillo con 9 meses de crianza en barrica francesa y americana, que estrena imagen en esta añada. Tiene una nariz expresiva en la que sobresalen aromas de frutos silvestres y del bosque, especiados, torrefactos y notas de nobles maderas. Boca de buena estructura, sabrosa, amable, con recuerdos de fruta madura en el paso, tostados, especiados y un final de buena longitud.

Una última novedad, de nuevo catalana, pone fin a esta entrega. Al amparo de la DO Catalunya, de las Bodegas Ramón Roqueta, un *coupage* de 75% garnacha (de suelos con predominio calcáreo), 20% cariñena (de viñedos en suelos pobres, arenosos y ácidos) y 5% sumoll, **Ramón Roqueta Insignia 2016** (8,50 €). Con este vino la bodega quiere celebrar su 120 aniversario y homenajear a su fundador, Ramón Roqueta Torrentó. El vino ha permanecido ocho meses en roble europeo. El resultado, una nariz intensa, limpia, con predominio de frutos rojos (frambuesa, fresa, grosella), notas balsámicas y de bosque umbrío. Bien constituido, sabroso, equilibrado, con toques golosos, buena acidez y agradable textura. Buen recorrido y carácter mediterráneo.

Esta bodega es el buque insignia del grupo Roqueta Origen en el que se encuentran además las barcelonesas Abadal y LaFou Celler, ésta en la provincia de Tarragona.