



► 3 Agosto, 2018

NUESTRA CATA DEL MES/AGOSTO 2018

EN LA REDACCIÓN DE «METRÓPOLI» RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ÉSTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS



FINCA RACONS 2016. Tomàs Cusiné es enólogo, viticultor y dueño de las bodegas Castell del Remei, Cérvoles Celler y la que lleva su nombre –las tres en la D.O. ilderdense Costers del Segre– y de **Cara Nord**, en D.O. Conca de Barberà. De las 30 ha

TOMÀS CUSINÉ.
D.O. COSTERS DEL SEGRE.
22 €. ARMONÍAS: QUESO DE ARZÚA, ARROZ EMPEDRADO, SUQUET DE ESCÓRPORA.
PUNTUACIÓN: 14/20

en propiedad de su proyecto más personal, inaugurado en 2003, nace una interesante gama de vinos en la que destaca la colección de Vinos de Finca: Comabarra, Barques, La Serra del Vent y la que da nombre a este blanco, obtenido con uvas de dos viejas viñas de macabeo, fermentado en tino de madera de 2.000 litros y criado ocho meses sobre lías en barricas de 500. El resultado es una compleja nariz (fruta de hueso, orejones, notas almendradas) a la que sigue un paladar amplio y gustoso, de aromático final.



EDUARDO PEÑA 2017. En la estela de Emilio Rojo, Arsenio Paz y otros cosecheros destacados que situaron los blancos del Ribeiro en la modernidad, Eduardo Peña pertenece a una segunda generación de elaboradores que ratificó las inmensas posibilidades de la zona

B. EDUARDO PEÑA.
D.O. RIBEIRO. 10 €.
ARMONÍAS: SALTEADO DE CIGALITAS DE ISLA CRISTINA, BESUGO A LA ESPALDA.
PUNTUACIÓN: 14,5/20

en el segmento de los vinos de calidad. Fundada en 2005, la bodega cuenta con ocho ha de viñedo en pendientes que descienden hacia el embalse de Castelo de Miño. Suelos arenosos con notable presencia de pizarras marcan la personalidad de este blanco resultado del ensamblaje de las uvas treixadura, godello, lado y loureira, fermentadas por separado. Sutileza y elegancia en la nariz (albaricoque, mango, laurel, azahar) como preámbulo de un paladar glicérico, de gran frescura y largo final.



LAJAS FINCA EL PEÑISCAL 2014. La finca El Peñiscal es un pequeño viñedo de garnacha en ladera, con pendiente cercana al 20%. Lo que entre las gentes del vino se conoce como viticultura heroica. Plantado en los años 40 y 50 y situado a más

BODEGAS CASTRO LABORDA.
D.O. CALATAYUD. 17 €.
ARMONÍAS: CARACOLES A LA RIOJANA, FIGATELLS CORTADOS A CUCHILLO.
PUNTUACIÓN: 16/20

de 1.000 m sobre el mar, es el proyecto familiar de Manuel Castro (enólogo y viticultor, 14 años trabajando con las garnachas de Calatayud) y su esposa Meritxell Laborda, empresaria. Unidos también por su pasión báquica, en 2015 adquirieron la mitad de la bodega que no era de su propiedad, para elaborar vinos auténticos y singulares, como este tinto de nariz frutal y especiada (higo fresco y arañón, vainilla y clavo de giroflé), antesala de una boca fresca y fluida, con sutiles aromas de herbolario en el final.



BARBADILLO BETA SUR (BRUT NATURE). No es el primer caso de mestizaje entre el universo de los vinos espumosos y la magia de los generosos jerezanos, pero sí uno de los más logrados. Entre las 500 ha de palomino fino de los viñedos albarizos de la

BODEGAS BARBADILLO. SANLÚCAR DE BARRAMEDA. 8 €.
ARMONÍAS: CALDERO DEL MAR MENOR, MEJILLONES AL VAPOR.
PUNTUACIÓN: 13,5/20

propiedad también florece cierto número de cepas de chardonnay. Son las dos variedades que se ensamblan en este brut nature obtenido por el método tradicional (segunda fermentación en la botella) en la célebre bodega de Sanlúcar. Tras 20 meses de crianza con sus lías, el vino, de burbuja persistente y fina, seduce con una nariz rica en matices (melocotón de viña, ecos de menta y manzana, notas de pastelería) que abre paso a un paladar de notable constitución, amplio y sabroso, en el que no falta esa nota que remite a los generosos del sur.



RAMÓN BILBAO VERDEJO 2017. Ramón Bilbao, cabeza del grupo vinícola del mismo nombre, es una de las históricas bodegas riojanas que se instaló en Rueda para obtener vinos blancos, cuya demanda crece año tras año en los mercados internacionales y en el español.

B. RAMÓN BILBAO.
D.O. RUEDA. 6,70 €.
ARMONÍAS: CROQUETAS DE CARABINERO, CHIPIRONES SALTEADOS «A LO PELAYO».
PUNTUACIÓN: 13,5/20

A partir de un seguimiento escrupuloso de la viña y un trabajo en la bodega en el que se cuida hasta el último detalle, elabora un sauvignon blanc, un verdejo sobre lías de edición limitada y este verdejo que, tras una de las añadas más secas que se recuerdan en la comarca vinícola castellana, se ofrece expresivo a la nariz (chirimoya, pasiflora, pera limonera, acacia) y fresco a la boca, donde se muestra lleno y con abundante fruta que se resuelve en un final potente, con el característico punto amargo de la vinífera.



MARQUÉS DE LA SIERRA 2017. El colectivo de enólogos Envinate, fuertemente comprometido con valores como el terruño y la autenticidad, se alia con la emblemática bodega montillana para elaborar este personalísimo blanco con uvas pedro ximénez de la parcela Casilla del Hospital. Un vino de mesa, pero con abundantes caracteres que evocan los finos cordobeses. Fermentado a baja temperatura tras una breve maceración

BODEGAS ALVEAR.
D.O. MONTILLA-MORILES. 8 €.
ARMONÍAS: SASHIMI DE ATÚN ROJO, LOMOS DE CABALLA ENVUELTOS EN BEICON.
PUNTUACIÓN: 14/20

con el hollejo para darle relieve y potenciar los aromas de la vinífera, el vino despliega una nariz de intensidad media pero amplio espectro (ciruela amarilla madura, melón cantalupo, caléndulas y otras florecillas) a la que sigue una boca sedosa y amplia, de largo recorrido y potente final en el que se liberan aromas que remiten a la emblemática uva.