



► Eidosela Arbastrum 2012

9 €

www.bodegaseidosela.com

► Ya hace unas décadas que el viñedo galaico emprendió la senda de la puesta en valor de su uva autóctona, alejándose de la producción masiva de vinos hechos con variedades foráneas, como la Palomino. De igual manera se interesaron en buscar las diferentes tipicidades de sus terruños y evitaron sucumbir a la tentación de combinar los mostos de sus uvas con las llamadas «mejorantes», como las Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Viognier, Chardonnay o Sauvignon Blanc entre otras. Ahora, como en otras zonas vitícolas, se practica una producción basada en la calidad en contraposición a la cantidad, favoreciendo el resurgir de algunas variedades autóctonas minoritarias que en el caso de Galicia llega a reunir más de 40 diferentes entre las de

La prevalencia de la tipicidad Arbastrum, Bodegas Eidosela

La cata
Luis Moreno Buj



uvas negras y blancas, lo que aumenta la riqueza enológica que redonda en personalidad y marca la diferencia respecto a los vinos generalistas.

Condado de Tea es una de las cinco subzonas que conforman en la actualidad la DO Rías Baixas, en Pontevedra. Los viñedos discurren a lo largo del margen derecho del Miño, a continuación de la subzona de O Rosal hacia el interior, por lo tanto más alejados de la influencia oceánica, asentados sobre un terreno muy pobre de granito y pizarras. Otra particularidad es que tradicionalmente la Albariño se elaboraba en esta comarca junto con las Treixadura y Loureira, una combinación ahora poco habitual que ha recuperado Bodegas Eidosela en uno de sus vinos más destacados, el Arbastrum. La fecha de vendimia de las tres coincide en

el tiempo y los técnicos de la bodega, el enólogo **Jorge Hervella** y el bodeguero **Hugo Rodríguez**, las fermentan juntas con levaduras neutras para no distorsionar sus aromas primarios. La Albariño (70%) aporta personalidad y estructura; la Treixadura (20%) transmite matices frescos y herbáceos; y la Loureira (10%) suave fragancia que recuerda al laurel. El Arbastrum de 2012 es de color amarillo pajizo, con reflejos acerados y tonos verdosos. Aroma sutil, con presencia de manzanas verdes, cítricos y flor blanca, con un ligero toque mineral. En el paladar es ligeramente untuoso por el trabajo con sus lías finas, fresco, con agradables herbáceos y elegantes amargos, vuelve el recuerdo frutal de las manzanas, amable, de largo recorrido, agradable y rico en sensaciones.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



DNA CLASSIC BOBAL
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Utiel-Requena)

Esencia varietal

► Murviedro ha renovado sus principales colecciones de vinos adaptándolas al concepto DNA, dividido a su vez en tres categorías. La más básica es esta Classic, bajo la que se comercializan diferentes monovarietales. Con uvas de Bobal procedentes de viñedos viejos de baja producción cultivadas al amparo de la DOP Utiel-Requena producen este tinto joven que muestra aromas potentes y complejos y un paso por boca fresco, denso y untuoso.



PAROTET
CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)

Criado lejos de la madera

► Parotet es el primer tinto elaborado por Celler del Roure que no ha estado en contacto con barricas de roble para su crianza. Construido con un 75% de la autóctona Mandó y un 25% de Monastrell, es un vino de inconfundible personalidad y magnífica estructura que ha descansado durante meses en las tinajas de barro soterradas en la bodega Fonda, junto a las actuales instalaciones de elaboración de la bodega en el término municipal de Moixent.



CARABIBAS

SIERRA DE CABRERAS (DOP Alicante)

Innovadora artesanía enológica

► Sierra de Cabreras utiliza algunas novedosas técnicas para producir sus vinos. Este crianza de nueve meses en bodega está elaborado con una selección de uvas de Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (30%) y Monastrell (5%) que se vinifica por gravedad mediante un depósito «ovi». Es un tinto de aromas maduros con notas tostadas que ofrece un ataque en boca denso, cremoso y bien equilibrado.



Perretxikos: el milagro de abril

Al dente
Caius Apicius