



► La Estacada Syrah-Merlot 2011

8 €

www.fincalaestacada.com

Tras la huella del carbono Finca La Estacada

La cata

Luis Moreno Buj



► La sociedad en la que vivimos es cada vez más consciente de que la sensibilización ambiental es necesaria para afrontar un futuro incierto en el que los problemas medioambientales podrán ser cada vez más graves. La DO Uclés (2006), una de las más recientes del panorama enológico español, se ha adelantado a todas las demás al desarrollar un proyecto conjunto orientado a la protección del medio ambiente y certificar la medición de las emisiones de CO₂. La huella del carbono es un indicador ambiental voluntario, medible y certificable que cuantifica la generación de los gases producidos por la industria que causan el efecto invernadero. El viñedo es uno de los cultivos más sensibles a los efectos del cambio

climático global, por lo que las cinco bodegas integradas en esta DO se han comprometido en averiguar primero en qué cantidad se producen y de donde proceden, para después saber cómo reducirlos. Además un consumo energético más racionalizado conlleva un ahorro económico y mejora la imagen de las empresas por el compromiso que adquieren con la sociedad, un hecho que cada vez exigen más las comercializadoras de productos de alimentación de países como Alemania, Gran Bretaña o Estados Unidos. La DO Uclés se ubica al oeste de la provincia de Cuenca, e incluye también algunos municipios de Toledo, a una altitud media de 800 metros, en un clima continental moderado, con gran variabilidad térmica, factores que la diferencian del resto de Castilla-La Mancha.

Bodegas Finca La Estacada es una de las pioneras en el control del CO₂. La familia Cantarero-Rodríguez posee 278 Hectáreas de viñedo plantado con más de diez variedades diferentes, por lo que la vendimia se desarrolla desde mediados de agosto hasta finales de octubre con las variedades de ciclo más largo. La filosofía de la bodega es la de conseguir el perfil de calidad máximo en los vinos de estas tierras sin que el consumidor tenga que pagar un alto precio por ellos. El de mayor éxito es el tinto La Estacada Syrah-Merlot, de color rojo picota de capa alta. Aroma a frutos negros maduros, fruta compotada, balsámico, especiado, torefacto, con recuerdos a tierra mojada y sotobosque. De fácil entrada de boca, cuerpo medio y amables taninos.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



MARINA ALTA BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante) En el olimpo de los dioses

► Pocos vinos en la Comunitat Valenciana habrán recibido tantos premios como el blanco de Bocopa, uno de los caldos más valorados por los consumidores, que año tras año convence a los jurados de los principales concursos de todo el mundo. Esta elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Moscatel de Alejandría y destaca por su color amarillo limón y su aspecto brillante. Ofrece unos sutiles aromas florales y un paso por boca fresco, goloso, afrutado y persistente.



PARREÑO Blanco LATORRE AGROVINÍCOLA (DOP Utiel-Requena) Dos uvas que se entienden bien

► La variedad de uva Viura (como se conoce a la Macabeo en La Rioja) y la Verdejo forman un buen tandem en este blanco joven producido por la familia Latorre en sus instalaciones venturreñas. Es un blanco joven elaborado con uvas cultivadas en la propiedad que destaca por una notable profundidad aromática, con notas que recuerdan a manzanas y piñas. En boca es amable, fresco y equilibrado, con un punto de acidez que le aporta personalidad.



CLOS D'ESGARRACORDES Blanco BODEGAS BARÓN D'ALBA (IGP Vins de Castelló) Un Macabeo versátil

► A partir de unos viñedos cultivados en el Pla de Les Useres, Barón D'Alba produce un vino blanco joven parcialmente fermentado en barrica y elaborado de forma exclusiva con uvas de la variedad Macabeo, que en esta zona de Castellón tiene buena adaptación. Se trata de un blanco de aspecto luminoso, con aromas que recuerdan al pomelo y un paso por boca fresco y denso, con un final suave que deja entrever leves notas ahumadas.

