

Clos d'Esgar. Pelegrí 2011
28 €
www.barondalba.com

Cabernet Sauvignon de las tierras de tapaç Clos d'Esgarracordes. Barón d'Alba

La cata
Luis Moreno Buj



▶ Todavía quedaban viñas adultas de Monastrell y Macabeu (Maccabeo) en la Finca del Clos d'Esgarracordes cuando la familia de Sergio Garrido, su director gerente, construyó las modernas instalaciones de Bodegas y Viñedos Barón d'Alba en el término castellonense de Les Useres. Más tarde ampliaron la superficie de viñedo con la también autóctona Garnacha tinta y las foráneas Tempranillo, Syrah, Merlot o Cabernet Sauvignon, entre otras, hasta completar 22 hectáreas. El enólogo Mario Malafosse, formado en Burdeos y con experiencia en Nueva Zelanda y Argentina, se muestra entusiasmado con el equilibrio y la frescura de los vinos que se consiguen aquí, «sin tener que rectificar con ácido tartárico, que es un producto natural del vino, lo ha-

cen casi todos, incluso grandes vinos, pero aquí no es necesario». Y esto es posible gracias a este terreno de aluvión y canto rodado con subsuelo de arcillas blancas que en la comarca de Lalcalatén llaman tapaç. Y a la influencia de las brisas del mar Mediterráneo, que suavizan las temperaturas del verano. En este entorno consiguen muy buenos resultados con la Cabernet Sauvignon, una variedad noble, que se adapta a todos los terrenos. También es verdad que hemos acabado cansados de la proliferación de cabernets por todas partes y de su característica nota aromática que recuerda a los pimientos, provocada por una sustancia volátil que se genera durante la fermentación, la piritina, que se hace más evidente en viñedos jóvenes, o cuando las uvas no llegan a madurar de manera óptima. El aroma

a pimiento no es un defecto, pero un olor exagerado de este vegetal no debe resaltar ni en un gazpacho andaluz. Los de Barón d'Alba han seleccionado las dos mejores barricas de esta variedad para iniciar su gama alta, dedicada a la peregrinación que, desde el siglo XIV, recorre la senda entre Les Useres y el santuario de Sant Joan de Penyalosa. El Clos d'Esgarracordes Pelegrí Collecció 2011 es de color rojo picota, bien cubierto, de aroma intenso, a frutas rojas y negras maduras (cerzas, ciruelas), recuerdos a pimienta (el pimiento verde no aparece ni por asomo), regaliz, balsámico, cacao, y torrefactos. En el paladar se muestra con potencia, pero tiene buena entrada, con taninos bien maduros, buena acidez, sabroso, con mucha fruta y elegante amargor final.



ENTRE
TU & YO
UTIEL
REQUENA
EL VINO PERFECTO



Sirenia, 12, 40, 300
UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
Tel: 96 212 10 62 - 96 212 41 50
fax: 96 212 21 86
comunicacion@utielrequena.org
francesc@utielrequena.org
francesc@utielrequena.org
www.utielrequena.org

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo

NODUS Reserva de familia

BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL (DOP Utiel-Requena)

Aliado del tiempo

▶ Elaborado con uvas de Syrah, Cabernet sauvignon y Tempranillo cultivadas en la finca El Renegado, este tinto representa el buen hacer de la familia De las Heras. Se trata de un vino vinificado con pausa y sosiego cuyo paso por barrica de roble americano ha potenciado sus matices terciarios. De color rojo granate y ribete teja, ofrece aromas ahumados y especiadados y un paso por boca untuoso y muy persistente.

Precio aproximado: 9,90 euros



DUQUE DE ARCAS Crianza

LATORRE AGROVINICOLA (DOP Utiel-Requena)

Equilibrado coupage

▶ Para producir este crianza de corte clásico, la familia Latorre recurre a sus mejores uvas de Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon en un porcentaje que permite potenciar las cualidades de cada casta. Es un vino muy equilibrado, en el que queda patente su crianza en roble durante nueve meses. Es largo e intenso, con un tanino dulce bien integrado y un tacto en el paladar aterciopelado y consistente.

Precio aproximado: 5,10 euros



HOYA DEL CASTILLO Blanco

BODEGAS POLO MONEJÓN (DOP Valencia)

El renacer del Alto Turia

▶ La uva Merseguera (presente en un 80%) protagoniza un blanco pionero en su concepción cuyo coupage se completa con un 20% de Macabeo para aportar equilibrio y frescura. Presenta un elegante color amarillo pálido con reflejos vedosos.

Tiene aromas de fruta blanca con notas cítricas y herbáceas, en boca es ligero, frutal, fresco y sabroso, con una excelente acidez.

Precio aproximado: 2,65 euros

