

Nodus Summum, el vino de alta hostelería

El tinto se encuentra en 70 prestigiosos restaurantes de ámbito nacional y sólo saca 6.000 botellas

5BARRICAS VALENCIA

Nodus Summum es el vino más exclusivo de la firma Bodegas Nodus, una de las más destacadas del panorama vinícola del Levante español. La producción de este tinto es limitada, pues apenas se hacen 6.000 botellas. Actualmente el producto se encuentra entre unos 70 prestigiosos restaurantes de ámbito nacional.

Les iremos contando en sucesivas entregas cuales son esos restaurantes y vamos a empezar por los más representativos de Valencia. El Nodus Summum es uno de los vinos destacados de Casa Carmela, con Toni Novo al frente, ma-

ridando a las mil maravillas con sus espectaculares arroces.

Lo mismo podemos decir de Las Arenas, con Jose María Baldó, un enclave único de la ciudad de Valencia en el que también tiene presencia este exclusivo tinto.

Otro interesante punto es Marina Beach, una revelación gastronómica de la temporada con Antonio Calero y Sergio Giraldo al frente del negocio y los fogones, respectivamente.

Y es que este tinto da mucho juego, como bien saben en Aduana, una cocina con tradición mediterránea o en Balandret, donde trabajan la innovación con un no-

table estilo.

Citados a modo de ejemplo, los citados son a menudo el destino turístico de quien viene a Valencia buscando gastronomía y Playa de mucho nivel. Un vino con un toque de exclusividad, obtenido tras extraer todo el potencial de las uvas de nuestros mejores pagos, sometidas a una larga maceración y una crianza en barricas de roble francés de 14 meses. Para mantener las caracte-

FICHA NODUS SUMMUM

Tipo de vino: Tinto Superior

Origen: D. O. Utiel-Requena

Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

rísticas especiales de este vino no ha sido sometido a ningún proceso de estabilización. A la vista es un vino color rojo granate con tonos teja. En nariz presenta un aroma a limpio con notas a especias como el pimentón y ahumados. En boca presenta un sabor aterciopelado y redondo con larga permanencia en boca. Resalta el tostado de la buena barrica y el gusto a mantequilla.

