

Delicatessen

Por Paz Romanillos

carta de vinos

JOYAS ENOLÓGICAS

Cada uva seleccionada por ojos expertos y recogida a mano, cada mes en la bodega, cada día terminando de madurarse en su botella o cada gramo de cariño puesto en su elaboración hacen de estos caldos verdaderas joyas enológicas. Cada una con su personalidad, cada una con el peso de su pasado y la importancia de su nombre, cada una pensada para una ocasión y para un bolsillo, estas joyas conforman una cuidada selección de vinos con los que triunfar en cualquier mesa.



Roda 2006

Bodegas Roda

DO RIOJA
Vino con fruta roja y especias dulces, de mayor frescura y una expresividad más al borde de la copa.

Crianza: 16 meses en barrica de roble francés. Posteriormente descansa en botella durante otros 20 meses.

Cata: En nariz, aromas de fruta roja y especias dulces. En boca, fresco, largo, sedoso, de volumen continuo y con la fruta roja como protagonista. P.V.P.R. 22 euros.

Dehesa La Granja 04

Alejandro Fernández

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
Vino notable, con nobleza e intensidad.

Crianza: 24 meses en barricas de roble americano.

Cata: Color cereza muy intenso con ribetes granate. La nariz tiene aromas intensos a frutas rojas y negras, con toques minerales y de cuero. En boca, resulta fresco, potente, sabroso, equilibrado, carnoso, con bastante cuerpo y post-gusto frutal y balsámico. Como acompañamiento a quesos semicurados y carnes rojas. P.V.P.R. 11,51 euros.



Señoráns Añada 04

Pazo Señoráns
DO RÍAS BAIXAS

Albariño con cuerpo que puede aguantar varios años en botella. **Crianza:** vino blanco, sin fermentación maloláctica. Criado durante 34 meses sobre lías en depósito.

Cata: Color amarillo pálido. Brillante. En nariz es complejo y profundo, con notas varietales de manzana madura, cítricos, pétalos de rosa y fruta de hueso sobre un fondo mineral. En boca, voluminoso, graso, equilibrado. Frutal por vía retronasal, con notas tostadas.

P.V.P.R. 32,90 euros.

Pazo de Barrantes

Marqués de Murrieta
DO RÍAS BAIXAS

Pazo Barrantes 2010 es un vino albariño. Debido al tipo de uva y grado de acidez, este vino se puede guardar durante varios años evolucionando y mejorando. Perfecto para guardar.

Crianza: vino blanco, sin fermentación maloláctica.

Cata: Color amarillo con reflejos verdosos, notas en nariz a cítricos con recuerdos a fruta blanca (pera). Muy aromático. En boca es fresco, pleno, potente, untuoso. Deja una gran sensación en boca tras el trago.

P.V.P.R. 12,53 euros.

Homenaje Ed. Limitada

Marco Real
DO NAVARRA

Con un diseño exclusivo de Maya Hansen, ganadora de El Ego de Cibeles 2010, vino que llega con el calor para transmitir frescor y acompañar al sol con el diseño más atrevido.

Cata: Homenaje Blanco 2010 es un vino de color amarillo pajizo brillante y un aroma fresco con notas tropicales y flores blancas. En boca, es frutoso, sabroso, equilibrado y fácil de beber.

P.V.P. R. 3,8 euros.

Electio

Parés Baltá
DO PENEDÉS

Maceración pelicular de 4 horas, fermentación en barrica nueva francesa y húngara durante 18 días a una temperatura media de 16° C. Crianza en las mismas barricas hasta completar los 4 meses.

Cata: Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Buena intensidad olfativa, con notas de frutas blancas y florales sobre un fondo de tostados. En boca suave, graso, fresco y equilibrado. Largo y agradable postgusto de frutas blancas.

P.V.P.R. 24,77 euros.