

1 Marzo, 2019

FLOR DE MUGA 2017  
Muga

**DOCa** Rioja.

**Cata** Más conocidos por sus estupendos tintos, los Muga también hacen gala de blancos, cavas y este rosado delicado elaborado con viejas garrachas de altura. La fruta roja está presente en primer plano tanto en nariz como en boca, dando paso poco a poco a más aromas en la línea floral. Mosto flor, maceración corta y mimo para una boca succulenta y persistente.



PARVUS 2017  
Alta Alella

**DO** Alella.

**Cata** Un syrah ecológico en versión rosado que es todo un derroche de fruta fresca. Se elaboró mediante la técnica de sangrado, luego maceró con sus hollejos, fermentando más tarde a baja temperatura en depósitos inox. Ligeros recuerdos de violeta y de fácil entrada sutilmente dulce. Se muestra graso, equilibrado y bastante cautivador.



PRIMER ROSÉ 2017  
Marqués de Murrieta

**DOCa** Rioja.

**Cata** A primera vista, este pálido rosado se muestra elegante, original y llamativo en su presentación. ¿Quién dijo que no se bebe también con los ojos? Con solo verlo se sabe que hablamos de sutileza y carácter. Elaborado con mazuelo 100%, es un rosado sabroso con una llamativa persistencia que deja una sensación cremosa y acariciante.



VIÑA SASTRE 2017  
Hermanos Sastre

**DO** Ribera del Duero.

**Cata** Este rosado es muy de su tierra. Monovarietal de tinta del país de viñedos de La Horra en Burgos, es contundente en su color rosa, glicérico en su paso, estructurado y muy jovial. Despliega un buen abanico de notas frutales frescas, con una boca sedosa donde la frescura juega un papel protagonista. De atractiva y larga persistencia.



BLANCOS +  
ESPUMOSOS +  
APERITIVO +  
POSTRE

FRESCOS, ALEGRES, PARA  
MUY DIVERSOS MOMENTOS

ALBARIÑO DO FERREIRO  
2017

Gerardo Méndez

**DO** Rías Baixas.

**Cata** La marca Do Ferreiro, uno de los blancos gallegos de más prestigio, toma su nombre del oficio del padre del bodeguero. A partir de ahí se intuye que el albariño es muy personal y que responde a una forma particular de entender la vitivinicultura. Impresiona por su sedosidad y por la intensidad de aromas y potencia en boca. Albariño en estado puro.



BUCAMEL 2016  
Tierras de Orgaz

**VT** Castilla.

**Cata** Una sorpresa de untuosidad y armonía que además deja una sensación global muy destacable. Se trata de un chardonnay 100% de la zona de Los Yébenes, en Toledo, que ha fermentado en barrica de roble. El equilibrio fruta-barrica es armónico y la complejidad que exhibe es realmente atractiva. Un ejemplo intachable de equilibrio y elegancia.



D. PEDRO DE  
SOUTOMAIOR  
Adegas Galegas

**DO** Rías Baixas.

**Cata** Que Galicia es más que albariño, es algo que empieza a calar en los aficionados, y para hacer más obvia esta aseveración la bodega lanza una colección de vinos de distintas variedades, que bajo el título de Castes Autóctonas, demuestran esta diversidad. Este loureiro es realmente perfumado y destacan las notas terpenicas intensas. En boca, gana la frescura.



FEFIÑANES III 2015  
Palacio de Fefiñanes

**DO** Rías Baixas.

**Cata** Estamos ante un albariño potente, sabroso y rico que se queda con el personal desde el primer momento. Este es una muestra palpable de que la botella ha hecho un gran trabajo aportando complejidad, intensidad aromática con matices más elegantes y una boca glicérica y sedosa, de gran armonía. Un albariño envejecido que es un verdadero disfrute.

