

# DE VINOS Y COPAS...

ENOL  
OGIA



Estamos en la época del año que más venta se realiza de vino y cava. Más entusiasmo ponemos en sorprender con nuevas copas. En esta ocasión han caído en mis manos algunas botellas especiales que merece la pena compartir con vosotros.

## BELLORI 2009

Blanco de D.O. Rueda elaborado a base de Verdejo 100%. Añada 2009 . Fermentado en barrica. Dos hermanos de sangre, uno en Córdoba y otro en Valladolid que se han volcado en la elaboración de vino y aceite para unir las distancias entre estas dos tierras.

La etiqueta es sencilla pero moderna, solo el nombre del vino impreso sobre la botella. La misma sí apuesta al máximo por la originalidad. Recuerda algo a la de algún orujo gallego. La copa se presenta con un claro amarillo pajizo con irisaciones aceradas. Su nariz es de intensidad media alta con elegantes notas de madera nueva y finos tostados. Trae recuerdos balsámicos, mentolados, flores de tilo, bien ensamblados con frutas blancas y vestido de hierbas aromáticas propias de la variedad. Boca fresca, equilibrada, sabrosa, con fondo mineral y buena acidez. Ligeros toques especiados del roble francés y gran aporte de estructura.

Maridaje acompaña bien arroces mediterráneos con base de pescado, pescados al horno, carnes blancas. Es uno de esos blancos que por su estructura aguanta bien en cualquier mesa..

**Precio: 18 €**

## DON OLEGARIO 2010

Nos vamos más al norte a bebernos un Albariño D.O. Rías Baixas. que se elabora en Bodegas y Viñedos Don Olegario Envejecido con sus lías en depósito de acero unos 8 meses.

Botella clásica bordelesa pero sin ser el cristal protagonista. Etiqueta blanca discreta en la parte alta. Es una línea que está de moda. Copa amarillo pajizo con reflejos verdosos. Atractivo. Nariz con gran intensidad evoca, principalmente, recuerdos a fruta fresca, tales como peras, manzanas y reminiscencias a melón, notas cítricas a mandarina y nísperos que abren paso a los jazmines y resto de flores blancas. Boca resulta amplio, combinando buena acidez con un tacto graso y ligero toque abocado, formando un conjunto agradable . Notas especiadas.

Maridaje marisco, frutos del mar, verduras plancha.

**Precio: 15 €**

## VENTA LAS VACAS 2010

Tinta Fina de la Ribera del Duero de Bodegas Vizcarra. Fermentación maloláctica en barricas de roble. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, nuevas, y de 1 y 2 vinos.

Botella bordelesa con etiqueta singular Copa de capa alta con "profundo y brillante" rojo picota. En nariz predomina la carga frutal pero variada:frutos negros del bosque que huyen de la confitura, lácticos golosos, cafés torrefactados en su justa medida, cacao, vainillas y canelas conforman el conjunto aromático,

En boca estructurado sin agresividad ni tanicidad, untuoso y sabroso. Maridaje asados, estofados, caza, guisos de todo tipo. **Precio 12€**

## CAVA RABETLLAT I VIDAL BRUT NATURE RESERVA DE LA FINCA

De Finca Ca N'Estella en el Penedés. Elaborado a base de seleccionar las mejores uvas de Chardonnay, Macabeo y Xarel.lo. Con vendimia nocturna, envejecido en barrica de roble francés unos 6

meses . La segunda fermentación en botella guardó un periodo de 30 meses antes del degüelle.

Botella de cuello estilizado, elegante para albergar un cava de este prestigio. Copa de color pajizo, destaca la formación de espuma con burbujas finas y elegantes formando una corona uniforme y persistente.

En nariz destacan los recuerdos a bollería y frutos secos. Boca con un carbónico muy bien integrado, fino y elegante. Acidez equilibrada. Amplio y persistente con postgusto largo y muy agradable. Maridaje se mueve entre los aperitivos y mariscos

**Precio 13,50 €**



**MARÍA JOSÉ RUZ LÓPEZ**  
Sumiller de La Querencia