

HOTEL RITZ MADRID INSIGHTS

nº 16: VERANO/OTOÑO 2015



ROSÉ

MUSEO CERRALBO:
REFLEJO DE UNA ÉPOCA

LOS VIVAS: CARNAVALES EN GALICIA

CIUDAD REAL SECRETO:
MOTILLA DEL AZUERY LA ORDEN DE CALATRAVA

EL VALLE DE LA ALCUDIA

HACIENDA ZORITA:
TRADICIÓN Y VANGUARDIA

& AGENDA • MOTORING • LIFESTYLE

Albariño Casa do Sol

Denominación de origen "Rías Baixas"

Sus suelos franco-arenosos sobre una base de granito y su clima, algo más fresco que en las zonas costeras, limitan la producción y alargan la maduración aumentando la complejidad del vino que no pierde un lejano recuerdo a mar. Se fermenta sólo con levaduras autóctonas y se elabora sobre lías durante diez meses manteniéndolo luego unos meses más en botella. Se nota la experta mano del prestigioso enólogo Manuel Manzaneque.

Tiene una buena presentación apreciándose la búsqueda del cuidado en los detalles. Su difusión es muy exclusiva dada su muy reducida producción por la búsqueda de la excelencia. La añada 2014 se limita a 12.000 botellas.

Limpio, de color amarillo pálido con ribete acerado que denota juventud. En nariz tiene notas de lima, cítricos y fondo de albari-coque, melocotón fresco. Notas de flor de almendro. Aparece ese recuerdo a mar, con ligeras notas iodadas que recuerdan al es-cabeche. En boca tiene una entrada suave

pero con marcada mineralidad, vuelven los cítricos, pomelo, lima ... con persistencia de frutos blancos de hueso.

Se trata de un Albariño de los de antaño. Se denota claramente la procedencia de la Subzona del Ulla y su larga elaboración sobre lías que le dan unas características, muy tradicionales en este tipo de vino.

Marida muy bien con pescados, mariscos y comida japonesa. Debe servirse a una temperatura aproximada de 11°.

■ La leyenda atribuye a la uva albariño un origen centroeuropeo, importada por los monjes cistercienses a través del Camino de Santiago.

