

LA VANGUARDIA

U MES U, la bodega que suma sostenibilidad y elegancia en el Penedès



Autor: Redacció | 22/04/2024

Ha sido reconocida por su innovación y su enfoque sostenible, obteniendo certificaciones en varias áreas de compromiso medioambiental.

U MES U es una bodega situada en Font-rubí, en el corazón del Alt Penedès. Desde su fundación, ha apostado firmemente por una agricultura sostenible, operando dentro de las denominaciones de origen DO Penedès y DO Cava.

Anteriormente conocida como 1+1=3, esta bodega fue fundada en el año 2000. Desde entonces, ha evolucionado para convertirse en un referente de la viticultura sostenible en el Penedès, ofreciendo una gama de vinos y cavas que son el resultado de una cuidadosa selección de uvas y un meticuloso proceso de elaboración.

La filosofía de l'Art de la Suma.

La filosofía de U M E S U se centra en el Arte de la Suma, un enfoque que busca resaltar la importancia de un equipo extraordinario. Un conjunto de personas que suman visiones y esfuerzos para innovar con el objetivo de elaborar los mejores vinos comprometidos con el cuidado del entorno natural y el bienestar de futuras generaciones.

Como consecuencia, esta bodega ha sido reconocida por su enfoque sostenible, obteniendo certificaciones en varias áreas de compromiso medioambiental como la Sustainable Wineries for Climate Protection. Una certificación que define los criterios para conseguir una bodega sostenible en todo su proceso, no solo en el viñedo. Una certificación reconoce la mejora continua y la sostenibilidad de la bodega en base a cuatro pilares fundamentales: reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), gestión del agua, reducción de residuos y eficiencia energética y energías renovables. Toda una declaración de intenciones por parte de la bodega que se compromete a mejorar todos sus parámetros a través de una auditoria externa cada 2 años.



Su propuesta rosada: Dahlia

El Dahlia se presenta con un color rosado muy pálido que se obtiene de un prensado muy suave y directo de la uva negra. No se realiza ninguna maceración con la piel y la extracción de tánico y color es mínima, obteniendo un vino expresivo y delicado que anticipa una gran complejidad. En nariz, ofrece aromas delicados de rosa y jazmín, una invitación a la primavera que se despliega en cada copa. En boca, se revela fresco y floral, con una elegancia que se entrelaza con notas de frutos rojos y una acidez persistente que lo convierte en un vino memorable.

El maridaje recomendado para el Dahlia es tan versátil como su carácter: ideal para aperitivos o para acompañar arroces suaves y recetas de pescado o marisco. Se sugiere servirlo a una temperatura de 10°C para maximizar su expresión.

Pero el Dahlia es más que un vino; es una experiencia, una conversación alegre, una sonrisa genuina, un atardecer al lado del mar. Es un reflejo de la filosofía de U M E S U, que busca no solo producir vinos, sino también crear momentos y recuerdos inolvidables.

- Llegeix l'article a la seva [pàgina web](#).