

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

294
MAYO
2024

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodegas Godeval

CATA
*Piensa en positivo, ten
un rosado siempre listo*

VIAJE
*Los mil nombres
del vino gallego*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Amador Diez Verdejo GVR

ESPAÑA / 2,90 €



Piensa en positivo, ten un rosado siempre listo

Como modo de vida no está nada mal y es que el vino rosado es quizá la elaboración que nos sugiere una actitud más relajada y disfrutona ante la vida. Pero veamos cuáles son las razones territoriales y técnicas de esta cualidad más allá de los manidos tópicos vinculados con el color y el consumo estacional.

Podemos debatir sobre las aburridas cifras de consumo de los vinos rosados en nuestro país, sobre si el color pálido, que es el que presuntamente ha triunfado en los últimos años, seguirá siendo el preferido entre los consumidores o si por fin ha dejado de ser un vino menor para convertirse en una opción con notable reputación. Si lo hiciéramos, tiraríamos por tierra el titular que, por otra parte, tan bien nos ha quedado. Considero que, más allá de especulaciones, datos y opiniones, el rosado se ha convertido en una elaboración apta no solo para todos los públicos (entiéndase la expresión dentro de la mayoría de edad), sino para cualquier momento del año, incluidos los meses fríos, que hasta hace no mucho estaban contraindicados por razones más técnicas que estacionales, puesto que los vinos llegaban a esas fechas con evidentes signos de evolución poco alentadora.

Las piezas que componen un rosado son tan diversas que los resultados son casi inabordables. Zona, variedades, estilo y elaboración son algunas de las variables con las que los elaboradores juegan para crear su particular interpretación rosada. Pero, sin duda, una vez más el elemento clave para el desarrollo de esta categoría a los niveles de excelencia que estamos experimentando está en la creatividad de las bodegas. Mientras que zonas de arraigada tradición rosada siguen afinando sus elaboraciones –como Navarra, con sus jugosas garnachas, o Utiel-Requena, con los refrescantes y vibrantes rosados de Bobal–, por no hablar de las zonas donde el clarete se reivindica cada vez con más fuerza, la imaginación vuela alto en zonas donde el rosado apenas tenía presencia.

En el momento vitícola en el que nos encontramos, sinceramente, no creo que exista un rincón de España donde no se elabore un buen rosado: tradicionales, singulares, originales, de perfil atlántico o mediterráneo, opulentos o vibrantes, de consumo cercano o de guarda. Qué duda cabe que esta sensacional amalgama de estilos responde a una intención de ir más allá de un momento de consumo concreto en tiempo o gastronomía.

Es cierto que a lo largo de estas semanas multitud de bodegas despliegan su buen ánimo en forma de rosado con el que conquistar el mercado, pero eso no quiere decir que nos debamos ceñir a un consumo de buen tiempo. Reivindicamos el rosado como el vino que nos predispone al buen humor en primavera, en otoño e incluso en el frío invierno, bajo el sol entre los productos cárnicos y vegetales de una barbacoa o a la luz de las velas de una sofisticada cena. Y lo hacemos con conocimiento de causa, porque claro que en primavera y verano son una gran opción, pero es que el rosado tiene el poder de adaptarse a multitud de momentos y gastronomías según sea su vocación. Los encontramos desenfadados, divertidos y con un punto incluso canallesco que nos engancha, pero también los hay de postín, importantes, sugerentes y embaucadores. Así es el rosado en el que creemos.

Por eso nos hemos lanzado a proponer una amplia lista de sugerencias en base a todos estos parámetros territoriales, técnicos y creativos que hacen que no haya un momento, un plato o una experiencia en la que no encaje un vino rosado. Muchos pensaréis que me he contagiado de manera evidente del espíritu de la primavera y del rosado. Quizá llevéis razón, pero me resisto a pensar que este no es el modo de vida en el que deberíamos alojarnos para todo, incluso para cuando las cosas no estén para echar flores. Por si acaso, tened un rosado a mano en la bodega, que siempre vendrá bien.

Por eso nos hemos lanzado a proponer una amplia lista de sugerencias en base a todos estos parámetros territoriales, técnicos y creativos que hacen que no haya un momento, un plato o una experiencia en la que no encaje un vino rosado. Muchos pensaréis que me he contagiado de manera evidente del espíritu de la primavera y del rosado. Quizá llevéis razón, pero me resisto a pensar que este no es el modo de vida en el que deberíamos alojarnos para todo, incluso para cuando las cosas no estén para echar flores. Por si acaso, tened un rosado a mano en la bodega, que siempre vendrá bien.



ASTOBIZA ROSADO 2023



Astobiza
D.O.P. Arabako Txakolina
www.astobiza.es
50% Ondarribi Zuri,
50% Ondarribi Beltza
Consumo: 10 °C | PVP: 12 €
🍷 Caballa asada

La energía y frescura del txakoli se viste de rosado en esta elaboración vibrante desde los aromas. Destacan los de hierba fresca y frutos silvestres con un punto anisado que le da profundidad. Boca con gran personalidad en la que la gran acidez está bien balanceada por la textura y los matices.

CUATRO PASOS ROSÉ 2023



Bodegas Cuatro Pasos
D.O.P. Bierzo
www.cuatropasos.es
Mencia
Consumo: 10 °C | PVP: 7,50 €
🍷 Vieiras

La frescura y vitalidad con la que se muestra este rosado berciano es enorme. Entre los aromas podemos encontrar detalles de frutos rojos silvestres, hierba fresca, hinojo y flores (rosas). En boca existe un acertado equilibrio entre la sensación de volumen y la frescura vibrante.

L'APHRODISIAQUE ROSÉ 2022



Almázcara Majara
D.O.P. Bierzo
www.almazcaramajara.com
Mencia, Godello
Consumo: 10 °C | PVP: 9,20 €
🍷 Quesos de oveja

Clarete con una gustosa carga frutal en la que la sensación crujiente es muy sugerente. Detalles de cerezas y fresón con una parte más silvestre que es lo que le aporta un extra de alegría. Boca fluida, divertida, sin excesos golosos y con un posgusto especialmente amable porque aparecen los florales.

PEIQUE 2023



Bodegas Peique
D.O.P. Bierzo
www.bodegaspeique.com
Mencia
Consumo: 10 °C | PVP: 6,90 €
🍷 Pastel de cabracho

Estupendo rosado de la reina del Bierzo por su jugosidad frutal y por la energía que destila. La fruta es inmediata, crujiente, pero sin excesos porque la parte golosa que se le presupone a un rosado está contenida en beneficio de recuerdos florales y cítricos. Volumen en boca, pero sin renunciar al nervio.

CAPRICHOS ROSADO VAL DE PAXARIÑAS 2022



Bodegas y Viñedos Gancedo
D.O.P. Bierzo
www.bodegagancedo.com
Mencia
Consumo: 10 °C | PVP: 10 €
🍷 Risotto de setas

Rosado de segundo año con muy buena evolución. En nariz aparecen los aromas de fruta (fresón) con un punto de madurez extra sin perder frescura. Además, detalles de flores secas y un punto de especias. En boca mantiene el nervio y empiezan a aparecer notas de confitería.

PRADA 2023



Prada a Tope - Palacio de Canedo
D.O.P. Bierzo
www.pradaatope.es
Mencia, Godello
Consumo: 10 °C | PVP: 8,70 €
🍷 Chistorra

Clarete de las dos variedades reinas de la zona. La fruta se presenta con una sensación crujiente muy sugerente. Notas de cereza, fresón y nectarina. Al fondo, un deje herbáceo que le confiere un extra de viveza. En boca es sabroso, amable y divertido. Muy fácil de entender y disfrutar.

SOLO CENTIFOLIA 2023



Bodegas Aragonesas
D.O.P. Campo de Borja
bodegasaragonesas.com
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 6 €
🍷 Salmón ahumado

Con buena intensidad de aromas destacan los de frutillos del bosque y anisados, entre los que se cueñan algunas notas herbáceas y de flores que recuerdan a las rosas. En boca es fresco, con un punto goloso moderado y bien integrado, y con un paso ágil y persistente. Al final queda el recuerdo floral.

CHARLATÁN 2023



Bodega César Príncipe
D.O.P. Cigales
www.cesarprincipe.es
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 9 €
🍷 Sushi

Más allá de los claretes de la zona, este rosado de Garnacha es una maravilla por su delicadeza y elegancia. Con un perfil aromático en el que predominan los recuerdos florales, que están acompañados por notas cítricas y herbáceas. Vivo, con nervio, pero a la vez sutil y lleno de matices en su final.

REMOLÓN ROSÉ 2023



Traslanzas Bod. y Viñedos
D.O.P. Cigales
www.traslanzas.com
Tempranillo, Garnacha, Verdejo, Albillo
Consumo: 10 °C | PVP: 11 €
🍷 Pargo al horno

El año pasado ya nos conquistó por su expresividad y diversidad de matices. En esta añada renueva nuestra admiración. Tiene un peso frutal notable con apuntes florales, dejando el aspecto silvestre en un segundo plano. En boca nos conquista por su precisión, equilibrio y por su persistencia tras el paso.

SINFO ROSADO 2023



Bodegas Sinfioriano
D.O.P. Cigales
www.sinfiorianobodegas.com
Tempranillo, Albillo, Verdejo
Consumo: 10 °C | PVP: 5,50 €
🍷 Pincho moruno

Mezcla de uvas tintas y blancas con un resultado excelente por su expresión aromática, por su frescura y su trago desenfadado y muy bien resuelto. Notas de fresón, melocotón, mandarina y hinojo. Boca con buen equilibrio entre la sensación golosa y el punto vibrante que le concede mayor agilidad.

PROTOS CLARETE 2023



Bodegas Protos
D.O.P. Cigales
www.bodegasprotos.com
85% Tempranillo,
15% Garnacha y Merlot
Consumo: 10 °C | PVP: 7,50 €
🍷 Aperitivos

Clarete con un marcado perfil silvestre en el que la fruta recuerda a la fresa ácida con detalles herbáceos y de hinojo. En boca mantiene esa personalidad fresca, ágil y con un punto de estructura que hace que tenga un recorrido vibrante evitando la cara más golosa de estas elaboraciones.

EMINA ROSÉ 2023



Bodega Emina
D.O.P. Cigales
www.emina.es
Tempranillo, Verdejo,
Garnacha, Merlot, Cabernet
Consumo: 10 °C | PVP: 6,61 €
🍷 Raviolis de queso

En esta mezcla de variedades se encuentra una gran cantidad de matices de elevada intensidad. Notas de melocotón, nispero, flores silvestres, jazmín o cítricos. Boca golosa, con un recuerdo cremoso y una acidez viva que hace que tenga un recorrido completamente refrescante.

CANFORRALES ROSADO 2023



Bodegas Campos Reales
D.O.P. La Mancha
bodegascamposreales.com
Petit Verdot
Consumo: 10 °C | PVP: 2,50 €
🍷 Chopitos

Novedad de la bodega conquense en la que se ha optimizado al máximo la relación calidad-precio. Fresco, frutal, nítido, amable, con aromas de fruta roja jugosa y un punto de golosina muy bien medido e integrado. Boca con buena acidez, pero de perfil envolvente. Ante todo, paso muy agradable.

BOBAL ICON ROSÉ 2023



Vega Tolosa
D.O.P. Manchuela
www.vegatolosa.com
Bobal
Consumo: 10 °C | PVP: 14 €
🍷 Pasta al pesto

El perfil de rosado de esta variedad es de una viveza y jugosidad extraordinarias. La fruta es fresca y silvestre, mientras que los cítricos y herbáceos completan un vino lleno de energía. Boca vibrante con una capacidad refrescante elevada y un final de duración media con recuerdos más florales que frutales.

ARRAYÁN SELECCIÓN ROSADO 2023



Bodegas Arrayán
D.O.P. Méntrida
www.arrayan.com
Syrah, Garnacha, Merlot
Consumo: 10 °C | PVP: 9,50 €
🍷 Ratatouille

Entre delicado y sugerente, este rosado mentridano nos ofrece una bonita paleta de matices. Detalles de flores, fresas silvestres, hierbas de monte y algún balsámico. En boca es elegante porque la textura y sus matices se muestran con finura mientras permanece el carácter de la zona.

PAGO DE CIRSUS ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL 2022



Bodega Pago de Cirsus
D.O.P. Navarra
www.pagodecirsus.com
Garnacha, Syrah,
Tempranillo
Consumo: 10 °C | PVP: 9,30 €
🍷 Corvina al horno

Este rosado fermentado en barrica es pura delicadeza de matices con un eco perfectamente ensamblado de especias y finas hierbas. Detalles de pomelo, flores y frutos del bosque maduros. Boca glicérica, de gran volumen y una sapidez que hace que se prolongue y resulte versátil en lo gastronómico.

FINCA LA PARED ROSÉ 2023



Bodegas Marco Real
D.O.P. Navarra
www.bodegasmarcoreal.com
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 25 €
🍷 Bacalao a la vizcaína

Estilo elegante aunque sin renunciar a la intensidad frutal de sus aromas y a cierta profundidad que le aporta consistencia tanto en nariz como en boca. Los registros aromáticos abordan recuerdos florales, herbáceos (hinojo) y unos cítricos que participan en la sensación de frescura que despliega.

PRÍNCIPE DE VIANA EDICIÓN ROSADO 2023



Bodegas Príncipe de Viana
D.O.P. Navarra
www.principedeviana.com
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 9 €
🍷 Lasaña

Garnacha navarra bien trabajada con un perfil delicado, pero que mantiene el carácter alegre de la fruta intacto. Profundo, con las notas de fresas en primer plano y un fondo floral que cobra protagonismo a lo largo del paladar. De textura glicérica que le confiere amabilidad y elegancia.

OCHOA ROSADO DE LÁGRIMA 2023



Bodegas Ochoa
D.O.P. Navarra
www.bodegasochoa.com
Garnacha, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Consumo: 10 °C | PVP: 7,60 €
🍷 Pimientos rellenos

Rosado de sangrado navarro de libro desde el color a los matices, donde se impone la Garnacha con su frutuosidad y sensación silvestre sazónada con el peso de boca y textura de las compañeras de viaje. En boca se desarrolla con buena sensación de jugosidad y frescura. Posgusto floral muy bonito.

INURRIETA CORAL ROSADO 2023



Bodega Inurrieta
D.O.P. Navarra
www.bodegainurrieta.com
Cabernet Sauvignon,
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 7,50 €
🍷 Espárragos a la parrilla

Perfumado con aromas propios de la elaboración, donde predominan los de fruta roja, pero aparecen apuntes entre balsámicos y especiados interesantes. Equilibrado en boca por su buena acidez y con una virtud que hay que pedir a estos vinos: amabilidad y facilidad de trago.

PAGOS DE ARAIZ ROSADO 2023



Bodegas Pagos de Araiz
D.O.P. Navarra
bodegaspagosdearaiz.com
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 5,80 €
🍷 Arroz con verduras

Rosado canónico navarro, una virtud que lo vincula con una tierra, una variedad y una forma de elaborar. Destacan los aromas de fresa envueltos en un deje goloso que en boca hace las delicias del que lo degusta. No tiene complejidades, tampoco las busca. Es directo y fácil de disfrutar.

SEÑORÍO DE SARRÍA ROSADO 2023



Bodega de Sarría
D.O.P. Navarra
www.bodegadesarria.com
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 4,20 €
🍷 Berenjenas rellenas

Expresión más inmediata y frutal de la Garnacha navarra en la que la fruta roja es la protagonista con un fondo de golosina y fresa ácida que nunca falla en ambientes distendidos. Sabroso en boca, con una sensación golosa bien dispuesta y reforzada por una acidez certera.

PALACIO DE SADA ROSADO 2023



Bodega de Sada
D.O.P. Navarra
www.bodegadesada.com
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 6,50 €
🍷 Ensalada de arroz

Con buena intensidad aromática, encontramos fresón, melocotón y níspero. Todo, con una gustosa sensación de jugosidad y un punto goloso. Sensaciones que se desarrollan con intensidad en boca ensalzadas por un punto de estructura que da consistencia. De recorrido medio tras el paso.

LA ROSA 2023



Can Sumoi
D.O.P. Penedès
www.cansumoi.cat
60% Sumoll,
40% Xarel·lo
Consumo: 10 °C | PVP: 13,50 €
🍷 Canelones de carne

La pureza expresiva es emocionante. Delicado, con notas que nos llevan a un estilo de rosado mediterráneo con los matices de la altitud del Alto Penedés (600 metros). Detalles de rosas, jara, fresas del bosque y una parte de flores silvestres deliciosas. Boca vibrante, pero muy arraigada al origen.

TORELLÓ ROSA D'ABRIL 2023



Torelló
D.O.P. Penedès
www.torello.com
61% Macabeo,
22% Malvasía, 17% Syrah
Consumo: 10 °C | PVP: 12 €
🍷 Pescado a la brasa

Pura expresión mediterránea del rosado mostrando un perfil floral y de finas hierbas junto a una fruta que nos recuerda a la de hueso. Tacto sedoso y envolvente con una amable sensación golosa y una acidez muy bien equilibrada. En el posgusto se mantienen los detalles de flores y un toque anisado.

ANAIS ROSADO 2022



U MES U
D.O.P. Penedès
www.umesu.wine
50% Garnatxa Negra,
50% Ull de Llebre
Consumo: 10 °C | PVP: 8,95 €
🍷 Coca de verduras

Bonita expresión de ambas variedades cultivadas en el Alto Penedès con detalles de finas hierbas, fruta roja madura y una sugerente parte balsámica de monte. En boca está muy balanceado. El hecho de que estemos ante un rosado de segundo año nos da una dimensión de mayor complejidad.

ABADAL EL ROSAT 2023



Abadal
D.O.P. Pla de Bages
www.abadal.net
Cabernet Sauvignon,
Sumoll
Consumo: 10 °C | PVP: 9,95 €
🍷 Gambas al ajillo

Potente en aromas frutales con un marcado perfil mediterráneo. Notas de fruta de hueso, como el melocotón, a las que se incorporan detalles de frutos rojos maduros y un punto de hierbas de monte y golosina. En boca se desarrolla con cuerpo y el toque goloso que lo hace tan amable.

SCALA DEI PLA DELS ÀNGELS 2022



Cellers Scala Dei
D.O.P. Priorat Qualificat
www.cellersdescaladei.com
Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 29,95 €
🍷 Gamba blanca

Lo bonito de este rosado es cómo ha ido adquiriendo finura y complejidad con el tiempo. Todo desde la expresión mediterránea. Destacan los aromas de finas hierbas, flores y una fruta madura, pero fresca. En boca es excelente porque la frescura es delicada. Sápido, expresivo y muy equilibrado.

REGINA VIARUM ROSAE 2022



Bodegas Regina Viarum
D.O.P. Ribeira Sacra
www.reginaviarum.es
Mencia
Consumo: 12 °C | PVP: 13 €
🍷 Ternera blanca

Mencia rosado de segundo año capaz de expresar registros de gran interés que enriquecen esta categoría. Aromas de fruta de hueso, membrillo y apuntes especiados y de piel de cítricos. En boca es exquisito porque se aprecia un deje floral que lo ensalza hacia la elegancia. Textura noble y fina.

MARCELINA GÓMEZ 2023



Viña Sastre
D.O.P. Ribera del Duero
www.vinasastre.com
Tempranillo
Consumo: 10 °C | PVP: 10 €
🍷 Barbacoa

Intachable en cómo expresa la variedad en este tipo de elaboración. Destaca por su intensidad y por su diversidad y limpieza de aromas (fresón, anisados, frambuesas, monte). Boca con volumen, sabroso, amplio, con un punto de estructura que lo prolonga y de una amabilidad digna de disfrute.

MILSETENTAYSEIS LA PEÑA 2021



Milsetentayseis
D.O.P. Ribera del Duero
www.milsetentayseis.com
Tempranillo,
Albillo Mayor
Consumo: 12 °C | PVP: 54,45 €
🍷 Besugo al horno

Elegantísimo y complejo con detalles de finas hierbas, especias, hojas secas y fruta roja madura. En segundo plano aparece una cremosidad deliciosa. Boca equilibrada, de excelente sapidez y multitud de recuerdos, entre los que destacan los de fresón, membrillo y azafrán. Con vocación de guarda.

VIZCARRA ROSADO 2022



Bodegas Vizcarrá
D.O.P. Ribera del Duero
www.vizcarra.es
Tinto Fino, Garnacha
Consumo: 12 °C | PVP: 22 €
🍷 Lubina a la sal

Rosado de altos vuelos con una complejidad elogiada en sus matices y con capacidad de evolución. Notas de fruta jugosa, especias, detalles cremosos y una parte silvestre bien integrada. Boca equilibrada, de gran sapidez, que se suma a la buena acidez que desarrolla en todo momento. Largo.

PAGOS DE ANGUIX ROSADO 2023



Pagos de Anguix
D.O.P. Ribera del Duero
www.torresdeanguix.com
Tempranillo, Albillo Mayor
Consumo: 10 °C | PVP: 17,50 €
🍷 Gnocchi con setas

Impecable en su elaboración con una gran personalidad de la zona. La expresión frutal es nítida, intensa y definida con los aromas de fruta roja fresca y de hueso. Los detalles silvestres le dan un extra de viveza. En boca es vibrante, sabroso y con una sensación salina deliciosa hacia al final.

CASAJÚS ROSADO 2023



Bodegas Casajús
D.O.P. Ribera del Duero
www.bodegascasajus.com
Tempranillo
Consumo: 10 °C | PVP: 9,90 €
🍷 Pollo al curry

Potente en aromas de fruta roja (fresa, cereza, frambuesa) con un punto cremoso interesante que recuerda a golosinas de la infancia. En boca aparece una sensación floral deliciosa que se funde con una frescura en forma de recuerdos cítricos. Al final queda un toque de fruta de hueso. Muy largo.

NABAL ROSÉ 2023



Bodegas Nabal
D.O.P. Ribera del Duero
www.bodegasnabal.com
85% Tempranillo, 10% Garnacha,
5% Albillo Mayor
Consumo: 10 °C | PVP: 10,50 €
🍷 Arroz con caracoles

Sorprende la intensidad de matices vinculada a un color pálido como el que ofrece. Rosado de lágrima con recuerdos de fruta (fresa ácida, melocotón), hinojo e incluso alguna hierba aromática (hierbabuena). Sabroso, glicérico, con un punto goloso bien administrado y largo con recuerdos de golosinas.

ARZUAGA ROSAE 2023



Bodegas Arzuaga
D.O.P. Ribera del Duero
www.arzuaganavarro.com
Tempranillo
Consumo: 10 °C | PVP: 12 €
🍷 Tortillita de camarones

Delicadeza entre sus matices con intensidad notable, con predominio de los aromas de cítricos, fresas silvestres y hierbas aromáticas. En boca se comporta con una gran acidez que compensa con acierto la parte golosa haciendo de él un trago armónico y agradable.

AVANIEL ROSÉ 2023

**Bodegas y Viñedos Monteabellón**

D.O.P. Ribera del Duero
www.monteabellon.com
Tempranillo

Consumo: 10 °C | PVP: 6,50 €

🍷 Tartar de atún

Versión delicada e incluso floral de rosado en esta zona con una nitidez aromática bien trazada en todo momento. Notas de rosas, bolas de anís, frambuesas y fresas ácidas. En el paladar es de una amabilidad muy agradecida. Tras el paso lleno de recuerdos frutales queda un sutil amargor.

EL LAGAR DE ISILLA ROSADO 2023

**Bodegas El Lagar de Isilla**

D.O.P. Ribera del Duero
bodegasellagardeisilla.com
87% Tempranillo, 13% Albillo

Consumo: 10 °C | PVP: 6,60 €

🍷 Tortilla de patatas

Intenso, con aromas frutales muy frescos y con un carácter primario bien definido. Notas de fresa, fruta de hueso y un recuerdo a golosina que se ha sabido contener en favor de un paladar fluido y con una acidez adecuada para el perfil de rosado que se quiere ofrecer. Largo tras el paso.

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2022

**Marqués de Murrieta**

D.O.Ca. Rioja
www.marquesdemurrieta.com
Mazuelo

Consumo: 12 °C | PVP: 36 €

🍷 Rodaballo a la brasa

Es la elegancia y la delicadeza hechas rosado en un contexto de frescura intachable. Notas florales, de finas hierbas, alguna especia sutil y un fondo de frutos del bosque muy bien integrado. Textura envolvente, sávida, mineral y con el eco de pétalos de rosas y anisados tras el trago. Excelente.

FLOR DE MUGA ROSÉ 2022

**Bodegas Muga**

D.O.Ca. Rioja
www.bodegasmuga.com
Garnacha

Consumo: 12 °C | PVP: 21 €

🍷 Caldereta de rape

Maravilloso exponente de esta categoría en el que el tiempo juega a su favor. Complejo, elegante, con una sensación floral deliciosa que se ensambla en notas especiadas, cremosas y de fruta roja y de hueso deliciosas. En boca es excepcional por su mineralidad y textura firme, pero a la vez fresca y sutil.

LALOMBA FINCA LALINDE 2023

**Ramón Bilbao**

D.O.Ca. Rioja
www.bodegasramonbilbao.es
90% Garnacha, 10% Viura

Consumo: 10 °C | PVP: 30,50 €

🍷 Cigalas

Extraordinario mérito en una añada complicada en lo climático. Perfil más mediterráneo con detalles de nectarina y melocotón que escoltan con personalidad a los deliciosos matices florales que son su mejor seña de identidad. Voluminoso, equilibrado, sávido al final y persistente. Delicioso.

CLASSICA HAIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA ROSADO 2012

**Hacienda López de Haro**

D.O.Ca. Rioja
haciendalopezdeharo.com
Garnacha, Viura

Consumo: 12 °C | PVP: 52 €

🍷 Foie

Una rareza que nos habla del tiempo y las largas crianzas en este tipo de elaboración. Complejísimo en matices, con finos especiados y ahumados, y una lista de notas de hierbas, flores secas e incluso frutos secos. Mantiene volumen y estructura en boca con un recorrido amplio repleto de recuerdos.

IZADI LARROSA ROSÉ 2023

**Bodegas Izadi**

D.O.Ca. Rioja
www.izadi.com
Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 8,65 €

🍷 Ensalada de pasta

En diez años desde su primera añada se ha convertido en un referente en esta categoría por su manera de entender la variedad con detalles de fruta fresca y bien madura acompañados de toques de pomelo y rosas. La frescura se aprecia por su acidez y por los matices. Profundo y largo.

TOBELOS ROSADO 2021

**Tobelos Bodegas y Viñedos**

D.O.Ca. Rioja
www.tobelos.com
75% Viura, 25% Tempranillo

Consumo: 12 °C | PVP: 17 €

🍷 Carpaccio de ternera

Singular elaboración que nos ha gustado por cómo se integran los aromas en un contexto de delicadeza y moderación. Detalles florales, de hierbas de monte, miel y especias que en boca vuelven a desfilan en un recorrido en el que la sutil estructura fija los recuerdos. Fino y elegante en su final.

BAIGORRI ROSADO 2023

**Bodegas Baigorri**

D.O.Ca. Rioja
www.bodegasbaigorri.com
55% Viura, 25% Tempranillo, 20% Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 8,90 €

🍷 Calamares a la romana

Hay que elogiar este rosado en el que la Viura tiene una gran participación porque nos ofrece un perfil floral interesante y bien engarzado entre otros matices silvestres. La textura nos agrada porque en un recorrido fresco y amable aparece una ligera sensación de estructura que le aporta empaque.

EXCELLENS ROSÉ 2023

**Bodegas Marqués de Cáceres**

D.O.Ca. Rioja
bodegasmarquesdecaceres.com
Tempranillo, Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 9,75 €

🍷 Taboulé

Perfil delicado, con una fruta directa que queda realizada y bien acompañada por recuerdos florales que definen el carácter del vino. La golosina se aprecia más en un paladar preciso por su acertada acidez y porque entran en juego otros matices como los de la fruta de hueso (nectarina) y finas hierbas.

MARQUÉS DE RISCAL XR ROSÉ 2023

**Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal**

D.O.Ca. Rioja
www.marquesderiscal.com
Garnacha, Viura

Consumo: 10 °C | PVP: 21,60 €

🍷 Pulpo asado

Perfil elegante y delicado con aromas de flores, cítricos y una parte herbácea muy bien integrada. La fruta es de hueso y recuerda a la nectarina. En boca es fresco, vibrante y con un recorrido donde la sensación mineral queda patente. Tras el trago hay recuerdos de pomelo y rosas.

VILLOTA ROSADO 2022

**Villota**

D.O.Ca. Rioja
www.vinovillota.com
62% Graciano, 38% Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 19 €

🍷 Adobos

Frutal, intenso, con destacadas notas de cerezas, endrinas, fresón y un punto entre regaliz y bolas de anís que aporta profundidad. Paladar estructurado, con recuerdos frutales respaldados por matices florales y de hierbas de monte. Textura con amable cremosidad y final entre mineral y licoroso.

ENATE ROSADO 2023

**ENATE**

D.O.P. Somontano
www.enate.es
Cabernet Sauvignon

Consumo: 10 °C | PVP: 8,75 €

🍷 Patatas bravas

Nos gusta incluir esta referencia porque no es fácil encontrar un rosado tan solvente de esta uva. El punto de sazón es adecuado, de manera que se identifica pero no por el lado de la falta de madurez. Notas de especias, fresón y cereza crujiente. Extracto en boca, frescura moderada y posgusto silvestre.

NUESTRA SEÑORA DEL PORTAL ROSADO 2023

**Celler Piñol**

D.O.P. Terra Alta
www.cellerpinol.com
Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 11 €

🍷 Salmón en papillote

Profundo, intenso, con un peso frutal extraordinario que se funde con detalles cremosos e incluso de fruta de hueso. En boca muestra un recorrido con un gran volumen y una enorme sensación glicérica. En el posgusto quedan recuerdos de hierbas de monte mediterráneo y fruta roja madura.

PIEDRA ROSADO 2023

**Bodegas Piedra**

D.O.P. Toro
www.bodegaspiedra.com
Tinta de Toro

Consumo: 10 °C | PVP: 9 €

🍷 Lomo de orza

Lo interesante de este rosado es su intensidad en aromas que para todos son un viaje a la infancia. Notas de golosina de fresa, píruleta y un fondo de fruta de hueso y flores que lo completa. Boca con volumen, goloso, con una acidez bien administrada e integrada. Largo con ese toque de fresón.

FINCA SOBREÑO ROSADO 2023

**Bodegas Sobreño**

D.O.P. Toro
www.sobreño.com
Tinta de Toro

Consumo: 10 °C | PVP: 7,75 €

🍷 Tapas

Intenso y muy nítido en sus aromas de golosina de fresa con algún apunte cítrico interesante porque es la antesala de un recorrido por boca fresco y gustoso, pues además de volver a encontrar la parte más golosa aparecen detalles florales. Al final es persistente y queda algún toque de fruta de hueso.

PEÑAMONTE ROSADO 2023

**Bodegas Torreduro**

D.O.P. Toro
www.bodegasriojanas.com
Garnacha

Consumo: 10 °C | PVP: 5 €

🍷 Tacos de carne asada

En nariz es muy grato en aromas porque predominan los de frutos rojos y regaliz con intensidad y profundidad. Gusto en boca por la parte de golosina, que además deja una sensación de volumen en el recorrido. Al final es muy persistente y los aromas frutales quedan en el recuerdo.

IMPROMPTU ROSÉ 2023

**Bodegas Hispano Suizas**

D.O.P. Utiel - Requena
bodegashispanosuizas.com
Pinot Noir

Consumo: 12 °C | PVP: 26 €

🍷 Marisco

La expresión varietal en versión rosada es de lo más sugerente. Aparecen notas de fruta de hueso entre las que se cuelan con delicadeza las de frutos rojos. En un segundo plano, apuntes cremosos que adelantan la textura que encontramos en boca. Glicérico, sabroso, fresco y muy elegante.

CATA

TALABÁ ROSADO ORGÁNICO 2023



Finca San Blas
D.O.P. Utiel - Requena
www.fincasanblas.com
Bobal, Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 9 €
🍷 Bacalao con tomate

Nos gusta por su delicadeza en aromas y por la frescura con la que se expone desde el principio. A los detalles de fruta (grosellas, melocotón de viña) se le suman los de pomelo y flores (rosas). Vibrante en boca, fluido en el recorrido y con un final en el que quedan los detalles cítricos.

FLOR DE AHILLAS 2023



Terra D'Art. Viñedos y Bodegas Valle de Ahillas
D.O.P. Valencia
www.bodegasterradart.com
Monastrell, Garnacha, Bobal
Consumo: 10 °C | PVP: 12,90 €
🍷 Pescado de roca

Con una buena intensidad tenemos unos matices que nos encantan por la jugosidad que manifiestan y porque desvelan un origen mediterráneo de interior. Notas de cerezas y fresón con algún detalle de fruta de hueso. Boca sugerente, voluptuosa y de posgusto amplio y expresivo.

CASTAÑO MONASTRELL ECOLÓGICO ROSADO 2023



Bodegas Castaño
D.O.P. Yecla
www.bodegascastano.com
Monastrell
Consumo: 10 °C | PVP: 6,60 €
🍷 Pollo al limón

Perfil silvestre con un eco de hierbas de monte que amplían la sensación de frescura junto con los matices de fruta roja. En boca aparecen notas florales en un recorrido dotado de buena acidez y un final en el que aparecen los detalles que recuerdan a la variedad (hojas de higuera).

CHIVITE LAS FINCAS ROSADO 2023



J. Chivite Family Estates
I.G.P. 3 Riberas
www.chivite.com
Garnacha, Tempranillo
Consumo: 10 °C | PVP: 12,85 €
🍷 Atún a la brasa

Un referente rosado que consigue en cada añada trasladar la finura en la elaboración y la expresión de la tierra en el concepto de un vino complejo, fino y a la vez gustoso y profundo. La parte silvestre y frutal engarza a la perfección con un paladar glicérico, sabroso y floral en su posgusto.

TRES NAVÍOS CLARETE 2022



Barco del Corneta
V.T. Castilla y León
www.barcodecorneta.com
Tempranillo, Viura
Consumo: 10 °C | PVP: 18,50 €
🍷 Cazuela de marisco

Excelente clarete con un carácter divertido y fresco, pero con una complejidad prodigiosa que demuestra que esta categoría puede codearse con los grandes rosados. Notas de fruta de hueso, bolas de anís, fruta roja y alguna especia. Boca envolvente, con buena acidez y un final floral finísimo.

LAR DE MAÍA 8º ROSADO 2023



Bodega Lar de Maía
V.T. Castilla y León
www.lardemaia.com
Tempranillo
Consumo: 10 °C | PVP: 13,50 €
🍷 Secreto ibérico

Destacan sobre el resto los aromas de guindas y fresón. Es expresivo y sugerente y, entre tanto, aparecen apuntes de albaricoque y algún registro silvestre interesante por la energía que le confiere. Boca de gran personalidad porque tiene un deje frutal jugoso que lo hace singular. Largo tras el trago.

TOMBÚ 2023



Viñedos y Bodegas Dominio de Tares
V.T. Castilla y León
www.dominiodetares.com
Prieto Picudo
Consumo: 10 °C | PVP: 10,95 €
🍷 Ensalada caprese

Procedente de viñas centenarias, este rosado con crianza de lías nos muestra intensos detalles de cereza y fresón con un fondo floral que le da el toque silvestre. En boca transcurre con volumen y una sensación golosa que lo hace más amable aún. Persisten y ligeramente amargo al final.

CASA ROJO ROSÉ HARU 2023



Casa Rojo Bodega y Viñedos
V.T. Murcia
www.casarojo.com
Monastrell, Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 18,50 €
🍷 Ceviche

Frescura mediterránea hecha rosado. Tiene una diversidad de matices enorme. Notas de hierbas de monte, frutas silvestres, detalles herbáceos y un fondo floral. Al fondo, reuerdos cremosos interesantes. Vivo en boca, voluminoso, con una acidez bien integrada y una acertada sensación golosa.

CAMPESTRAL CLARETE COLECCIÓN NATURAL 2021



Bodegas Campestral
Sin indicación geográfica
www.campestral.es
Palomino y uvas tintas recuperadas
Consumo: 10 °C | PVP: 10,50 €
🍷 Queso payoyo

Clarete sin filtrar con un perfil aromático singular y atractivo. Tiene notas de fruta de hueso (nispero), heno fresco, con toques de miel y un fondo especiado interesante. Boca de una gran sapidez. Fluido en su trayectoria y recuerdos calizos que lo llevan por el camino de la finura gaditana.

BODEGAS HISPANOSUIZAS

EL ROSÉ DE PINOT NOIR MÁS EXCLUSIVO DE ESPAÑA



WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

MEJOR ROSADO
DULCE | SEVI
2023

95
PTOS. | GUÍA GOURMETS
2024

94
PTOS. | GUÍA SEVI
2023

MEJOR ROSADO
DE ESPAÑA | GUÍAS CIVAS,
WINE UP Y
AEPEV 2023

97
PTOS. | GUÍA CIVAS
2023

95+
PTOS. | GUÍA WINE UP
2023

MEJOR CAVA
ROSADO
DE ESPAÑA | AEPEV
2023

97
PTOS. | GUÍA SEVI
2023

94+
PTOS. | GUÍA WINE UP
2023