278 OCTUBRE 2022



BODEGA EJEMPLAR Bodegas Vizcarra

CATA
Las mil y una
crianzas blancas

VIAJEPisando fuerte en
la Ribera del Duero

PRÁCTICA DE CATA Malkoa by Astobiza



Vino vegano: desafío cumplido

El mercado está en continua actualización y el sector del vino está siempre atento a las demandas por exigentes o impensables que puedan ser. A priori, cualquier persona de a pie no repararía en la posibilidad de que un vino no fuera vegano, puesto que está elaborado a partir de uva. Las cosas cambian cuando se analizan los procesos intermedios, como su clarificación para eliminar la turbidez que produce la fermentación. Si bien es cierto que estos componentes no quedan en el vino una vez hecha su función, los que son de origen animal hacen que el vino no sea apto para veganos. Sin embargo, hay algunos en los que durante todo el proceso no interviene ningún elemento de origen animal y, por tanto, pueden incorporar al etiquetado esta mención: Apto para Veganos.

Catas / Antonio Candelas



LAYA 2021

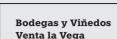
Bodegas Atalaya

D.O.P. Almansa www.gilfamily.es 70% Garnacha Tintorera, 30% Monastrell

Consumo: 16 °C | PVP: 6 € Croquetas de boletus

Una magnífica forma de aunar estas dos variedades. Intenso en matices de fruta negra, con detalles mediterráneos y una barrica que sazona el conjunto con acierto. Amable en boca por la dulzura de su tanino y la licorosidad de su recorrido. El toque de tapenade amplía la sensación balsámica

TERNARIO 2 2018



D.O.P. Almansa www.mgwinesgroup.com Garnacha Tintorera

Consumo: 16 °C | PVP: 11.45 € Burritos vegetarianos

Dos motivos lo hacen muv interesante: la genuina expresión de la uva con detalles de tapenade, fruta negra madura (ciruela) v balsámicos, y un uso de la crianza [12 meses] tan acertado como preciso. Paladar fresco, con textura moderada y recorrido con detalles de monte y un leve amargor final.

LAS MARGAS GARNACHA BLANCA 2021



Bodem Bodegas D.O.P. Cariñena bodembodegas.com Garnacha Blanca

Consumo: 10 °C | PVP: 11.20 € Verduras a la parrilla

Varietalmente impecable, Destacan los aromas de frutos de hueso como el albaricoque y el melocotón. Al fondo apuntes de hierbas de monte y algún anisado. Amable en boca gracias a un recorrido marcado por la sensación golosa y frutal, tras la cual aparece una acidez adecuada y un toque cítrico.

RARA AVIS LARIIS



U Més U D.O.P. Cava www.imesii wine Pinot Noir Xarel·lo

Consumo: 8 °C | PVP: 17.85 € Ensalada de pasta

Intenso en aromas de frutos roios, flores de infusión (camomila). manzana asada y un fondo de repostería. Sorprende la buena acidez con la que se desarrolla. Aparecen recuerdos de piel de cítricos, pan tostado y un final complejo amplio en duración y muv fino.

MAREVIA RESERVA Brut Ecológico



TORRE GAZATE

Unión Vinícola del Este

D.O.P. Cava www.marevia.com 50% Pinot Noir. 50% Chardonnay

Consumo: 8 °C | PVP: 12 €

Fideos de arroz con tofu

Interesante gama de aromas en nariz, entre los que despuntan los de frutos rojos silvestres, anisado, repostería fina y algún toque entre floral y meloso. Recorrio grato en boca gracias a la parte golosa que potencia los recuerdos frutales. La burbuja está bien integrada y en el posgusto queda un leve amargor.

RAIMAT EL MOLÍ 2018



Raimat

D.O.P. Costers del Segre www.15bodegas.com Cabernet Sauvignon, Svrah

Consumo: 14 °C | PVP: 10.45 € Platos especiados

Presenta aromas de fruta negra (moras, higos) escoltada por detalles especiados y de finas hierbas que le aportan el toque mediterráneo que permanece en boca e incluso se hace más evidente. De paso goloso, amable, largo en su final con sutiles apuntes balsámicos

VERDECILLO BLANCO ORGANIC AND VEGAN 2021



Bodegas Luzón

D.O.P. Jumilla www.bodegasluzon.com Airén. Macabeo

Consumo: 10 °C | PVP: 6,25 € Ensalada de quinoa

Frutal, amable, con una buena disposición de matices que recuerdan a la manzana amarilla v la nectarina. detalles herbáceos como el hinoio y la hierba fresca, y un toque cítrico. En boca es fluido, con un punto goloso acertado para hacerlo más fácil de entender si cabe. Al final destaca la parte más herbácea.

TORRE DE GAZATE RESERVA 2013

Vinícola de Tomelloso D.O.P. La Mancha www.vinicolatomelloso.com Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Consumo: 16 °C | PVP: 7,20 € Hummus con verduras

Tiene aromas de especias, chocolate negro, algún encurtido y un fondo de fruta negra confitada. Se agradece la complejidad y la armonía. En boca ha evolucionado bien con los años Mantiene la estructura y la acidez hace que aún le quede vida por delante. Largo en el posgusto.

DULCE ENERO 2020



Altolandon D.O.P. Manchuela

www.altolandon.com 80% Petit Manseng, 20% Moscatel

Consumo: 8 °C | PVP: 20 € Tejas de almendras

Magnífico Ice Wine. Fragante, intenso, con aromas deliciosos (piel de narania, fruta escarchada, carne de membrillo) y un punto punzante que le da más viveza. Bellísimo en boca. Untuoso v a la vez fresco. Su maravillosa acidez equilibra el dulzor y lo convierte en un componente más de su compleiidad.

PRÍNCIPE DE VIANA EDICIÓN BLANCA 2021



Bodegas Príncipe de Viana D.O.P. Navarra

www.principedeviana.com 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 9 € Curry de garbanzos

lovial en aromas de fruta de hueso y un fondo herbáceo que le aporta nervio. Detalles de cítricos y flores blancas. En boca es atractivo porque a los ecos golosos se le suma una acidez acertada, una fruta jugosa refrescante y un final amplio de perfil más herbáceo

LE NATUREL BLANCO 2021



Aroa Bodegas D.O.P. Navarra www.aroawines.com Garnacha Blanca y otras

Consumo: 10 °C | PVP: 8.90 € Canelones de verduras

Sin sulfitos añadidos va en una destacada línea frutal en la que los aromas de melocotón, membrillo o melón se aprecian con nitidez Los detalles florales o melosos aparecen en segundo plano y conectan con el paladar. Con cuerpo en boca, goloso y amplio con un recuerdo de piel de cítricos.

OCHOA CALENDAS BLANCO 2021



Bodegas Ochoa D O P Navarra www.bodegasochoa.com 70% Chardonnay, 30% Viura

Consumo: 10 °C | PVP: 5.25 € Menestra de verduras

En aromas destacan los de flores blancas con los detalles de fruta de hueso (melocotón). Al fondo, el eco cítrico que aporta brío al conjunto. En boca, el deje goloso con el que se desarrolla se integra en una acidez bien ajustada. Trago sencillo y fácil de disfrutar

Albet i Noya Syrah COLECCIÓ 2018



Albet i Nova

DOP Penedès www.albetinoya.cat Syrah

Consumo: 16 °C | PVP: 19.90 € Potaje de espinacas

Versión muy mediterránea con un marcado carácter varietal Los matices florales y de finas hierbas se incorporan al corazón frutal y de aceituna negra. Al fondo, la crianza interviene con algún ahumado. En boca, los detalles balsámicos mandan y la estructura bien trazada hace que sea un trago amable.

CRUZ DE ALBA FUENTELUN RESERVA 2017



Bodegas Cruz de Alba D.O.P. Ribera del Duero www.cruzdealba.es Tempranillo

Consumo: 18 °C | PVP: 29.10 € Hamburguesas veganas

Seriedad, compleiidad v un vínculo con la tierra evidente desde los aromas. Hay detalles de fruta negra madura que han ido dejando paso a las notas de pedernal, finos especiados y hojas secas. Paladar elegante, de tanino bien domado y una sensación de frescura bien administrada. Con vida por delante

La Felisa 2021



Bodegas **Emilio Moro**

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

Consumo: 16 °C | PVP: 25.90 €

Filetes de seitán

Presencia frutal limpia, evocadora y con un punto silvestre muy atractivo. Detalles especiados, de regaliz y ahumados delicados y bien integrados. Poderoso en boca, con buena extracción y un recorrido inundado por los detalles de frambuesas, arándanos y fresón. Ante todo, un vino de raza.

MONTE REAL CRIANZA 2020



Bodegas Riojanas D.O.Ca. Rioia www.bodegasriojanas.com Tempranillo

Consumo: 16 °C | PVP: 10 € Pochas con verduras

Aromas de gran complejidad y diversidad. La fruta es madura (arándanos fresas) los especiados recuerdan a la vainilla y a la canela. Los toques de cacao y regaliz completan el conjunto. Boca equilibrada, fresca, con cuerpo y buena capacidad de evolución. Posqusto con toques tostados.

CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS SAUVIGNON BLANC 2021 LAUS CHARDONNAY 2021



Bodega **Cuatro Rayas** D.O.P. Rueda www.cuatrorayas.es Sauvignon Blanc

Consumo: 10 °C | PVP: 7,95 € Gyozas de verduras

Procedente de viñas viejas, su carácter es auténtico y todos sus matices en versión joven están bien balanceados. Aromas de bolas de anís, ortiga, fruta de hueso y algún toque exótico. En boca es fresco, tiene brío en el recorrido y deja un punto herbáceo que favorece esa sensación de frescura.



Bodega T.ATIS D.O.P. Somontano www.bodegalaus.com

Consumo: 10 °C | PVP: 4,90 €

Taboulé

Chardonnav

Hay que premiar la nitidez con la que se expresa en nariz. Presenta un perfil juvenil v frutal en el que se adivina la variedad con los aromas de flores blancas, cítricos y el fondo de nectarina. Limpio, goloso en boca, con un punto de estructura que prolonga las sensaciones y acaba en un delicado amargor.



SA NATURA 2019

Celler Piñol D.O.P. Terra Alta

www.cellerpinol.com 40% Cariñena, 40% Garnacha, 20% Syrah

Consumo: 16 °C | PVP: 10 € Barbacoa de verduras

Conjunto aromático bien resuelto en el que el carácter mediterráneo es la nota predominante Íflores arándanos retama leves ahumados, cacao). Boca carnosa, con una estructura sobre la que se asientan los matices de una madurez precisa. Persistente tras el trago y sobre todo evocador.

PIEDRA NATURAL 2021

Bodegas Piedra

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

Consumo: 16 °C | PVP: 10 € Arroz con verduras

Profundo, potente, frutal y con una crianza de seis meses especialmente respetuosa. Notas de moras, ciruelas, regaliz y frutos secos. Concentrado, sugerente, con un tanino noble que hace que el paso sea consistente pero sin aristas. Largo en el posgusto y cálido.

BISIESTO VERDEIO FERMENTADO EN BARRICA 2020



Bodega Soledad

D.O.P. Uclés www.bodegasoledad.com Verdejo

Consumo: 12 °C | PVP: 10 € Arroz con setas

El contacto con la barrica durante la fermentación consigue que aparezcan detalles tostados y cremosos. La parte varietal está definida con toques anisados y de fruta madura. En boca tiene extracto, volumen y un posqusto prolongado con recuerdos de especias dulces.

BERCIAL LADERA Los Cantos 2019



Bodegas **Sierra Norte**

D.O.P. Utiel - Requena www.bodegasierranorte.com Bobal, Cabernet Sauvignon

Consumo: 16 °C | PVP: 15.65 € Quesos

Perfil de vino serio por la cantidad de aromas que ambas uvas aportan y por cómo es abrazado el conjunto por la crianza. Notas de flores azules, fruta negra en sazón y un fondo especiado (vainilla, canela, pimienta). Sedoso en boca, fresco, equilibrado, consistente, largo y cremoso.

EL CHAVAL TINTO Ecológico 2021



Bodegas Nodus

D.O.P. Valencia www.bodegasnodus.com

Consumo: 16 °C | PVP: 9 € Falafel

Acertada interpretación iuvenil de esta uva con tanto carácter. Detalles de fruta negra, flores y un deje de hierbas de monte bajo que envuelve todo. Esa juventud se traslada al paladar con un recorrido austoso por su perfil goloso, un tanino jovial, pero respetuoso, y un posgusto con más flor que fruta.

AUDENTIA RESERVA 2017



Bodegas Murviedro D.O.P. Valencia

www.murviedro.es 40% Tempranillo, 40% Monastrell, 20% C. Sauvignon

Consumo: 16 °C | PVP: 8.25 € Cuscús de verduras

Sorprende la diversidad aromática que presenta con la fruta como protagonista. Destacan los detalles de arándanos, ciruelas e higos. Al fondo, monte bajo, especias y una madera bien trabaiada. Paladar fino, con un tanino delicado y un desarrollo silvestre que da frescura.

VERTIS ORGANIC 2021



Bodegas Castaño

Lasaña de verduras

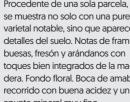
hace verdaderamente atractivo (arándanos, ciruelas). Además, aparecen detalles de monte bajo y algún herbáceo que le da el carácter jovial y refrescante. Estructura bien ajustada para que sea fluido. De trago amable y recorrido repleto de matices frutales.

6 DE 7 2020

#garagewine

V.T. Castilla www.garagewine.es Cencibel

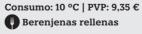
Consumo: 16 °C | PVP: 19,85 € Croquetas de boniato



Bodegas Menade

MENADE VERDEJO 2021







¿NECESITAS REALIZAR **UN EVENTO RELACIONADO** CON EL VINO?

En **MIVINO** contamos con un equipo de profesionales del mundo del vino que te ayudarán y asesorarán en todo lo que necesites para organizar tu evento.

Llámanos: 915 120 768 contacto@opuswine.es

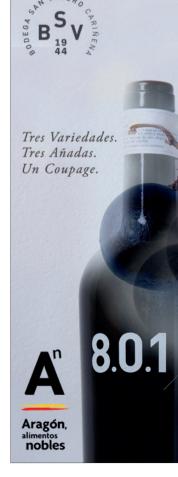














D.O.P. Yecla www.bodegascastano.com 50% Garnacha, 20% Syrah, 20% Merlot, 10% Monastrell

Consumo: 14 °C | PVP: 6,50 €

La explosión frutal es lo que lo







