

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

278  
OCTUBRE  
2022

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**  
*Bodegas Vizcarra*

**CATA**  
*Las mil y una  
crianzas blancas*

**VIAJE**  
*Pisando fuerte en  
la Ribera del Duero*

**PRÁCTICA  
DE CATA**  
*Malkoa by Astobiza*

ESPAÑA / 2,90 €





# 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 licoriedad de su recorrido. El toque de tapenade amplía la sensación balsámica.

TERNARIO 2 2018



**Bodegas y Viñedos Venta la Vega**  
D.O.P. Almansa  
www.mgwinesgroup.com  
Garnacha Tintorera  
**Consumo: 16 °C | PVP: 11,45 €**  
🍷 Burritos vegetarianos

Dos motivos lo hacen muy interesante: la genuina expresión de la uva con detalles de tapenade, fruta negra madura (ciruela) y 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 LARUS



**U Més U**  
D.O.P. Cava  
www.umesu.wine  
Pinot Noir,  
Xarel-lo  
**Consumo: 8 °C | PVP: 17,85 €**  
🍷 Ensalada de pasta

Intenso en aromas de frutos rojos, 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 muy fino.

MAREVIA RESERVA  
BRUT ECOLÓGICO



**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. Recorrido 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,  
Syrah  
**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 y la nectarina, detalles herbáceos como el hinojo 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 naranja, fruta escarchada, carne de membrillo) y un punto punzante que le da más viveza. Bellísimo en boca. Untuoso y a la vez fresco. Su maravillosa acidez equilibra el dulzor y lo convierte en un componente más de su complejidad.

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

Jovial 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 Noya**  
D.O.P. 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, complejidad y 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. Rioja  
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. Posgusto con toques tostados.

CUATRO RAYAS CUARENTA  
VENDIMIAS SAUVIGNON BLANC 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.

LAUS CHARDONNAY 2021



**Bodega Laus**  
D.O.P. Somontano  
www.bodegalaus.com  
Chardonnay  
**Consumo: 10 °C | PVP: 4,90 €**  
🍷 Taboulé

Hay que premiar la nitidez con la que se expresa en nariz. Presenta un perfil juvenil y 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.



## CATA

### 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 (flores, 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 VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 2020



**Bodega Soledad**  
D.O.P. Uclés  
www.bodegasoleadad.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 posgusto 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  
Bobal  
**Consumo: 16 °C | PVP: 9 €**  
🍷 **Falafel**

Acertada interpretación juvenil 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 gustoso 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 trabajada. Paladar fino, con un tanino delicado y un desarrollo silvestre que da frescura.

### VERTIS ORGANIC 2021



**Bodegas Castaño**  
D.O.P. Yecla  
www.bodegascastano.com  
50% Garnacha, 20% Syrah, 20% Merlot, 10% Monastrell  
**Consumo: 14 °C | PVP: 6,50 €**  
🍷 **Lasaña de verduras**

La explosión frutal es lo que lo 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**

Procedente de una sola parcela, se muestra no solo con una pureza varietal notable, sino que aparecen detalles del suelo. Notas de fram-buesas, fresón y arándanos con toques bien integrados de la madera. Fondo floral. Boca de amable recorrido con buena acidez y un apunte mineral muy fino.

### MENADE VERDEJO 2021



**Bodegas Menade**  
V.T. Castilla y León  
www.menade.es  
Verdejo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 9,35 €**  
🍷 **Berenjenas rellenas**

Intenso, con identidad varietal basada en aromas de hinojo, hierbabuena, fruta de hueso fresca y un fondo silvestre. En boca hay frescura y viveza, pero a la vez durante el recorrido se aprecia una sensación frutal que dota al vino de prestancia y posgusto prolongado.



**MIVINO**  
EVENTOS

¿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](mailto:contacto@opuswine.es)

*¿Quieres elevar la imagen de tu negocio?*

Contenido Audiovisual Corporativo, Producto y Hostelería.

Contáctanos sin compromiso explicando tus necesidades y te responderemos en menos de 24 horas.

**estudio - may** T 676 383 002  
info@estudiomay.es



**zura**  
BASQUE WHITE WINE

GORKAIZAGIRRE

**ARAGONESAS**  
BODEGAS/WINERY

**NACE LA NUEVA GARNACHA**

[www.bodegasaragonesas.com](http://www.bodegasaragonesas.com)  
976 86 21 53

**CELLER PIÑOL**

sa NATURA

977430505  
[www.cellerpinol.com](http://www.cellerpinol.com)  
[www.casapinol.com](http://www.casapinol.com)

BODEGA SAN VALERO CARINENA  
BSV  
1944

Tres Variedades.  
Tres Añadas.  
Un Coupage.

**A<sup>n</sup> 8.0.1**

Aragón,  
alimentos  
nobles