

Mar de Frades 2009 mencionado con la mejor puntuación de vinos blancos en Vino + Gastronomía



La revista Vino + Gastronomía, destaca en su último número las novedades que bajo la añada 2009, van apareciendo en el mercado español, y con 89 puntos se lleva el primer puesto Mar de Frades 2009.

En la nota de cata se destacan los “aromas de terruño minerales”, “boca golosa”, “estupenda acidez” y “el buen peso de la fruta cítrica madura”.

Se presagia también una buena añada para los albariños, plétóricos de aromas y con una buena sensación en boca.

Se incluye la nota íntegra en la siguiente página.



Novedades

Comienzan a llegar las primeras referencias de la cosecha 2009 de nuestra querida Rías Baixas, unos albariños que se presentan plétóricos en sus aromas y con una boca estupenda, lo que hace prever un estupendo año para degustar nuestros blancos más internacionales. Muestra de ello son el Mar de Frades y Lagar de Cervera que les reseñamos a continuación. Otra nueva añada nos llega desde Rueda, en esta ocasión ejemplificada en un monovarietal de sauvignon blanc firmado por Avelino Vegas, que representa a la perfección las características varietales de esta uva floral y atractiva, bien acompañada de una boca con una correctísima acidez y largura.

También nos ha sorprendido muy gratamente la viveza y frescura que demuestra el chardonnay fermentado en barrica de Can Feixes, que con una añada ya 'adulta', la 2005, demuestra en la práctica lo bien que envejecen estos vinos del Penedés.

Ya en tintos, hemos seleccionado un vino de pago muy especial, elaborado con uvas syrah y petit verdot con el carácter calizo que le da nombre, Caliza; junto a él, estupendos representantes de la nueva generación de vinos ribereños, como son Sentido y Damana, hermanos menores (en su precio) de Neo y Tábula respectivamente. Por último, señalar cómo gracias al buen trabajo en viña y la moderna enología, zonas tan complicadas como Extremadura están dando a luz vinos interesantísimos como el Marqués de Valdeusa, un proyecto que engloba también su propio aceite y que ha despertado nuestra atención.

BLANCOS

MARCA	AÑADA	PRECIO	ZONA	NOTA
MAR DE FRADES	2009	12 €	RÍAS BAIXAS	89
Procedente del valle del Salnés, una de las zonas más prestigiosas de las Rías Baixas, nos llega la nueva añada de este albariño de color amarillo pajizo muy brillante con ribetes verdosos. En la nariz en primera instancia nos llegan esos aromas de terruño minerales, que vinculamos con				la piedra mojada y el poleo menta. Muy atractivo, encontramos fruta cítrica madura (pomelo), alguna flor y piña. En boca es goloso a la entrada, con una estupenda acidez, buen peso de fruta cítrica madura, glicérico y sávido. MAR DE FRADES. www.mardefrades.com
LAGAR DE CERVERA	2009	8 €	RÍAS BAIXAS	88
Pertenece al grupo La Rioja Alta, actualmente cuentan con 75 hectáreas de viñedo repartidas entre O Rosal y Cambados. De color amarillo pajizo con ribetes verdosos, tiene una nariz muy expresiva, en la gama de los frutos cítricos bien madurados (pomelo) y alguna fruta más				exótica como la piña, ligeras notas herbáceas al fondo, de fruta blanca de hueso. En boca es fresco, con una estupenda acidez cítrica (pomelo, limón), bastante largo y aromático. Fresco y juvenil. LAGAR DE FORNELOS www.riojalta.com
CAN FEIXES CHARDONNAY FB	2005	18 €	PENEDÈS	88
Este chardonnay de bodega familiar autoabastecida con sus viñas, cuenta con un bonito color amarillo verdoso de ribetes dorado verdosos. Nariz muy fragante, donde encontramos flores blancas, fruta blanca en pulpa, avainillados y recuerdos a tocador de señoras, junto a cítricos ma-				duros como el membrillo o el pomelo, ligeras pimientas blancas y algunas hierbas aromáticas como el romero. En boca es untuoso, lleno de personalidad, de estupenda acidez en forma de cítricos y tostados al fondo, largo y vivísimo para ser un 2005. CAN FEIXES. www.canfeixes.com
ANAYÓN CHARDONNAY BARRICA	2006	9 €	CARIÑENA	87
Esta bodega afincada en Cariñena, cuenta con una interesante gama de vinos. El chardonnay luce con un bonito amarillo dorado verdoso muy brillante, con ribetes oro viejo. En su nariz descubrimos atractivas notas a membrillo y otros cítricos maduros, conjugadas con recuerdos a vai-				nillas, pastelería finas y mantequillas tostadas. En boca es fresco, con una buena acidez, lácteo en un final con registros de mermelada de limón. Buen peso frutal y un amargor final fruto de su paso por barrica, que lo alarga. GRANDES VINOS Y VIÑEDOS. www.coronadearagon.com