



Frescura del océano atlántico y de las colinas centroeuropeas

Esta experiencia te descubre dos vinos blancos muy especiales. Los dos comparten frescor y ligereza, uno desde el corazón escarpado del Ribeiro, y el otro, de las colinas volcánicas del norte de Hungría.

¿Sabías que...?

1

La Loureira es una uva autóctona del noroeste peninsular. Es una variedad que se adapta a las temperaturas suaves y al clima lluvioso de esta zona. Se encuentra en ambos lados de la frontera entre Galicia y Portugal, y es característica tanto de las D.O. Ribeiro y Rías Baixas como de la D.O. portuguesa Vinho Verde.

2

El Furmint es una variedad típica de Hungría, aunque la podemos encontrar en otras zonas de Centroeuropa. En las colinas de suelo volcánico de la región Tokaj, produce además de vinos secos, uno de los vinos dulces más famosos y con más historia del mundo. Da vinos con una acidez elevada y de potencia aromática moderada, pero con un gran potencial de envejecimiento.

3

El clima también es un factor importante a la hora de cultivar ciertas variedades. El clima oceánico produce vinos perfumados, con buena acidez y sensación de frescor y ligereza en boca. En cambio, el acusado contraste de temperaturas del clima continental favorece graduaciones alcohólicas medias-altas y una buena complejidad aromática.

¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

En esta experiencia puedes descubrir dos variedades que no son tan populares. Verás que el Beade es una buena oportunidad para conocer la Loureira 100%, ya que normalmente se usa en coupages. Es un vino de cuerpo más ligero, sírvelo fresquito y te servirá como aperitivo.

A su vez, la Furmint es una variedad más conocida por sus vinos dulces de Tokaj y aquí la vemos en su versión seca. El Disznókő es un vino afrutado con un final refrescante, largo y mineral. Contratará bien con platos de tendencia salada. Además, viene presentado con una botella muy señorial y con un original tapón de cristal, muy elegante y fácil de abrir.

Apuntes gastronómicos



Beade: Este Loureira es un vino muy fresco y de perfil aromático especial, ideal para el aperitivo y si cae en compañía de pescados y mariscos, se sentirá como en casa.



Disznókő: Es un vino sencillo y bonito que marida bien con platos frescos y de elaboraciones ligeras. Su marcada acidez contrastará con platos de pescado cocinados con salsas ligeras, como un lenguado a la meunière.



Beade 25 Autor 2015

A PORTELA
D.O. RIBEIRO
VARIETADES: LOUREIRA
CONSUMO: HASTA 2019
11,5% VOL.



ligero

SEÑORIO DE BEADE

Disznókő 2015

DISZNÓKŐ
D.O.TOKAJI DRY (HUNGRÍA)
VARIETADES: FURMINT
CONSUMO: HASTA 2019
13,5% VOL.



ligero

DISZNOKOTOKAJ



Equipo de sumilleres de Wineissocial:



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



Pol Turull

“Las uvas de la variedad Loureira provienen de viñas de 25 años y producen un vino de aspecto brillante, con fragantes perfumes florales, refrescantes notas vegetales y de cítricos maduros. Un vino que destaca por cierta sensación de densidad contrastada por una acidez vibrante que le aporta una aparente ligereza.”

Prueba a encontrar estos aromas:



flores
blancas



piel de
naranja



laurel



hinojo

“La uva Furmint se nos presenta en su versión seca. Así nos da un perfil de vino fresco y ligero, en el que destaca una nariz con sutiles aromas florales y cítricos. De acidez profunda y excitante marcando la estructura en boca de este vino, que despliega unas refrescantes sensaciones cítricas profundas y persistentes.”

Prueba a encontrar estos aromas:



albaricoque



cítricos



mineral

La nota técnica

25 años han pasado para que un total de 800 cepas, cultivadas en cuatro gavias en espaldera dentro del viñedo de la propiedad, aporten la uva de calidad para este vino. Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, y así se mantienen todos los aromas varietales de la Loureira.

La historia de la bodega

A Portela es una bodega familiar fundada por la familia González-Vázquez en 1987, situada en el municipio de Beade (Ourense), en Ribeiro. Son pioneros en la zona de la recuperación de variedades autóctonas como la Treixadura, Loureira, Albariño, Mencía, Sousón y Caíño. Además, las óptimas condiciones de suelo y el clima del valle del río Avia han ayudado mucho a su cultivo. Actualmente cuentan con 7 Ha. de viñedo propio y controlan otras 20 Ha. de particulares de la zona.

La voz del productor

Sandra Cortés: “Beade 25 Autor es un Ribeiro que debe su nombre a los 25 años que han debido cumplir nuestras cepas de uva Loureira para elaborarlo.”

La nota técnica

Elaborado con 100% uva Furmint que se cosecha manualmente en el momento óptimo de maduración, evitando el desarrollo de Botrytis (que es el hongo que da los vinos dulces). Los racimos se prensan suavemente en bodega y el vino se vinifica en tanques de acero inoxidable.

La historia de la bodega

Estas bodegas se clasificaron como uno de los Premier Cru en 1732 y han pertenecido a diversas generaciones de nobles desde el siglo XVII. En 1992, Axa Millésimes compró la propiedad, por supuesto, conservando y manteniendo todo su esplendor con nuevas inversiones. Actualmente, sus 100 ha. de viñedos están entre los tres mejores para la producción de Tokaj Aszú, el vino que da fama mundial a la región y conocido como el “néctar de los reyes”.

La voz del productor

László Mészáros: “Una variedad de uva con unas características únicas que expresa perfectamente la frescura del terruño de Disznókő.”