



# Mares opuestos

¿Eres más de mediterráneo o atlántico?, el dilema está servido. Con el Turonia Albariño y el AVGVSTVS Xarel-lo Microvinificación podrás conocer las características de cada tipo de clima y cómo influye en los vinos. Ya verás que ¡en la diferencia está el gusto!



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### El clima

El Atlántico es más fresco y las lluvias son frecuentes, esto hace que la maduración de la uva sea más lenta, que conserve más aromas delicados y la acidez sea más alta. En cambio, el Mediterráneo tiene temperaturas más calurosas, las variedades no son tan expresivas aromáticamente, y la acidez es menos intensa.

### Variedades

En cada zona, unas variedades se adaptan mejor que otras según su ciclo vegetativo. Así, las de ciclo corto (que maduran más rápido), como el Albariño, serán las mejores para cultivar en el Atlántico. Y las de ciclo largo, que soportan mejor las altas temperaturas y pueden finalizar el ciclo completo, son óptimas para el Mediterráneo.

### Región

Rías Baixas y Penedès



### ¿SABÍAS QUE...?

El clima mediterráneo recibe el nombre por el Mar Mediterráneo, área de donde es típico. Pero también se da en otras zonas de Australia, Sudáfrica, California y Chile.

## APUNTES GASTRONÓMICOS

**★ Trucos para el maridaje:** La gran diferencia entre estos dos vinos es la sensación refrescante que le da la acidez. En ambos casos maridan bien con platos de pescado y marisco, pero busca elaboraciones más delicadas para el Turonia y guisos más suculentos para el AVGVSTVS.



**Turonia:** Es ideal para platos algo iodados pero que tengan cierta potencia. Una buena propuesta es tomarlo con mariscos poêle (semicrudo), cocidos con salsas delicadas, como unas vieiras asadas o al gratén.



**AVGVSTVS Xarel-lo:** Este vino tiene un fondo cremoso que armonizará con un plato que le une por su tradición mediterránea, como es el suquet. Un guiso caldoso muy rico, con pescado y marisco y una picada de almendras tostadas.



## Turonia 2016

Bodega: Quinta de Couselo  
Tipo: blanco  
País: España  
Denominación: D.O. Rías Baixas  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 13%

Quinta Couselo

@quintacouselo



maduro

90 Puntos Parker y Medalla  
de oro de la Festa do  
Albariño 2017

## AVGVSTVS Xarel-lo Microvinificación 2013

Bodega: AVGVSTVS FORVM  
Tipo: blanco  
País: España  
Denominación: D.O. Penedès  
Consumo: Hasta 2021  
Grado alcohólico: 12,5%

avgvstvs.forvm

@avgvstvsforvm



afrutado

92 Puntos Guía Peñín



### Elaboración



**Varietades:** 100% Albariño



**Viñedos:** 6 hectáreas de viñas propias en la subzona de O Rosal con suelos mayoritariamente graníticos y algunas con suelos de esquistos pizarrosos. También arriendan fincas bajo control técnico de bodega.



**Vinificación y Crianza:** Vendimia manual seleccionando racimo a racimo. Despalillado y maceración de la uva antes del prensado. Después el vino se cría sobre sus lías finas durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado.

### Elaboración



**Varietades:** 100% Xarel-lo



**Viñedos:** Plantados en el Baix Penedès, de edad de más de 50 años, a tan solo un par de kilómetros cerca del mar.



**Vinificación y Crianza:** El 70% del mosto fermenta en barricas de roble francés de 300 l. y posterior crianza de 4 meses. El resto, se cría sobre lías en depósito de acero inoxidable durante los 4 meses.

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



melocotón



hinojo



anís



sal

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



limón



membrillo



vainilla



almendra



pan  
tostado

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*"Este es un vino de mucha densidad, con volumen, una destacada salinidad y elevada acidez que lo refrescan. Sus aromas son las puras del Albariño: melocotón maduro, hinojo... Un vino que te va a ser difícil de olvidar, de los que se puede tomar siempre para disfrutar."*



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*"¡Un Xarel-lo que sensorialmente no tiene nada de micro! Gran intensidad y concentración de sabores, con aromas a fruta blanca, especias y recuerdos tostados. De entrada fresca y sabrosa en boca, cremoso y equilibrado, con un final ligeramente cítrico. Un blanco muy bien elaborado, para perdurar en el tiempo."*

### Bodega

Un pazo del año 1800, testimonio de la tradición vinícola de O Rosal, preside los viñedos propios de la bodega, en esta privilegiada zona de las Rías Baixas conocida por sus albariños marinos. Quinta de Couselo emprende ahora un nuevo capítulo de su historia, después que la familia Vicente la haya dejado en manos del empresario Carlos Mourino, que junto al presidente de la Asociación de enólogos de Galicia, José Manuel Martínez y Manuel Estévez, asumen el reto de cuidar y mejorar este legado.

#### La voz del productor

**José M. Martínez:** El cuidado de la uva es esencial para la calidad del vino, por eso practicamos una viticultura sostenible y mimamos todo el proceso de elaboración del vino.

### Bodega

Esta pequeña bodega se encuentra en Sant Vicenç de Calders (Baix Penedès), muy cerca del Mediterráneo, al pie de lo que en su día fue la Vía Augusta, la que le da nombre a la bodega. La nueva gama de microvinificaciones, con una producción muy limitada, explora nuevas versiones de las variedades típicas como el Xarel-lo, Xarel-lo rojo, la Malvasia, Macabeu... Además de estas curiosas microvinificaciones, amplían su línea de productos con unos vinagres premium que triunfan en las mejores cocinas de todo el mundo.

#### La voz del productor

**Enric Roca y Carles Muray:** Este Xarel-lo es muy mediterráneo fruto del viñedo viejo plantado cerca del mar. Y con el 2013, queremos mostrar el potencial que tiene esta uva para envejecer.