



## Vinos blancos sin crianza

Este tipo de vinos blancos se han convertido, por lo general, en vinos ligeros y de perfil fresco. En la mayoría de ellos se aprecia que tengan aromas afrutados. En esta experiencia os presentamos dos vinos jóvenes elaborados con variedades muy aromáticas que cumplen con el perfil de vino joven moderno.



### CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

#### La crianza en los vinos

Históricamente todos los grandes vinos blancos del mundo han tenido crianza. Los blancos de Borgoña, de Burdeos, de la Rioja, de Jerez, incluso los grandes blancos de Alemania elaborados con la variedad Riesling tenían un periodo de reposo en los fudres de madera en los que fermentan. Los vinos jóvenes tanto blancos como tinto y rosados, eran vinos de consumo rápido que raramente expresaban su carácter afrutado más allá de los primeros meses.

#### Fermentaciones

Durante la fermentación alcohólica se produce un aumento de temperatura que puede llegar a hacer desaparecer los aromas más delicados del vino. En la segunda mitad del siglo XX, la popularización de las fermentaciones a baja temperatura con el uso de tinas de acero inoxidable y el uso de levaduras seleccionadas propicia la aparición de vinos donde los aromas de fruta son más intensos y duraderos. Y se buscan para ellos variedades de uva que potencien estos aromas.

#### Región

Lanzarote y Penedès



#### ¿SABÍAS QUE...?

Las cepas de Lanzarote son de las únicas que no han sido atacadas por la plaga de la filoxera, gracias a sus suelos volcánicos.

### APUNTES GASTRONÓMICOS



**Trucos para el maridaje:** Vinos aromáticos y frescos, utiliza siempre copas de vino blanco joven, su forma acentuará su carácter delicado.



**Diego Ecológico:** Combina perfectamente con mariscos como las lapas tan típicas de Canarias, pescados a la plancha o unas tradicionales "Papas arrugas" aderezadas con salsa Mojo de cilantro, y en general platos que contengan hierbas aromáticas frescas.



**Tuvi:** Su carácter ligero y fresco lo hacen ideal para platos delicados y poco contundentes, platos refrescantes que puedan contener pescados, mariscos y frutas. Pruébalo con una ensalada de bacalao desalado y gajos de naranjas.



## Diego Ecológico 2017

Bodega: Bodegas Bermejos  
Tipo: blanco  
País: España  
Denominación: Lanzarote  
Consumo: Hasta 2021  
Grado alcohólico: 13%



afrutado

### Elaboración



**Varietades:** 100% Diego



**Viñedos:** Los viñedos de la isla de Lanzarote están plantados en hoyos de hasta 4m, excavados en la porosa arena volcánica conocida como picón. Las plantas crecen en ellos tratando de conservar toda la humedad posible de forma rastrera, en un suelo donde la filoxera no puede vivir y con rendimientos muy bajos.



**Vinificación y Crianza:** la uva Diego se trata con especial cuidado ya que su gruesa piel puede aportar aromas herbáceos al vino. Fermentación en tina de acero inoxidable a baja temperatura, para extraer el potencial aromático del vino.

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



anís



pera



hierba  
fresca

**Equipo de sumilleres de Wineissocial:**

*“Un vino blanco que nos recuerda el increíble potencial vinícola de la isla de Lanzarote y de sus variedades de uva casi extinguidas. Un vino aromático, fresco y profundo”.*



César Cánovas



Sílvia Culell

## Tuví 2017

Bodega: Sumarroca  
Tipo: blanco  
País: España  
D.O. Penedès  
Consumo: Hasta 2019  
Grado alcohólico: 12,5%

Bodegues Sumarroca

@BSumarroca



afrutado

### Elaboración



**Varietades:** Gewürztraminer, Xarel-lo, Viognier, Riesling



**Viñedos:** elaborado a partir de uvas de la Finca Sumarroca, un viñedo de 400ha situado al norte de Sant Sadurní d'Anoia. Los suelos son sedimentarios, y están compuestos por gravas y arcillas, con un elevado componente calcáreo.



**Vinificación y Crianza:** las uvas se vendimian por separado. Cada variedad se vinifican de manera diferente: el Xarel-lo es fermentado en depósitos de Inox, el Gewürztraminer y el Riesling se maceran con las pieles antes de la fermentación y fermentan lentamente a baja temperatura, el Viognier fermenta en barrica nueva de roble francés.

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



limón



melocotón



rosa



lichi

**Equipo de sumilleres de Wineissocial:**

*“Un vino sin complejos pensado para disfrutar sin hacerse preguntas. Un vino fresco de aparente ligereza, envuelto de intensos y exóticos aromas de frutas.”*



Raúl Igual



David Seijas

### Bodega

La Bodega los Bermejos es una bodega histórica en la isla de Lanzarote. Se ha convertido en un referente en la isla para para la elaboración de vinos de uva Malvasía. Está situada en el extremo norte del valle de la Geria, rodeada de volcanes, suelos de arena volcánica y cepas prefiloxéricas.

**La voz del productor**

**Ignacio Valdera:** “Yo fui capaz de darle un impulso importante a los Malvasías y ahora Felipe lo que está desarrollando son los tintos y estamos profundamente orgullosos de su calidad.”

### Bodega

Fundada a principios de los '80 a partir de la adquisición de diversas fincas en el Penedès. Las primeras fueron Molí Coloma situada en Subirats, y Heretat Sabartés situada en Banyeres del Penedès. En 1999 adquieren la antigua finca del Marqués de Monistrolj. En las diferentes fincas conviven variedades internacionales, con viejas cepas de variedades autóctonas.

**La voz del productor**

**Oscar Llombart:** “Sumarroca desarrolla proyectos de investigación para obtener vinos y cavas de gran personalidad y carácter.”