



Los vinos blancos del valle del Ebro

El valle del Ebro es una zona que climatológicamente todos relacionamos con altas temperaturas y muchas horas de sol, ideal para que maduren bien las uvas tintas. Pero también se elaboran fantásticos vinos blancos que merece la pena descubrir.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Variedades blancas

El valle del Ebro es una inmensa zona vinícola con gran cantidad de denominaciones de origen y zonas vinícolas. En estas zonas vinícolas encontramos variedades de uva blancas con las que se han elaborado grandes vinos blancos de guarda y vinos generosos. Entre estas variedades encontramos las cepas tradicionales como la Garnacha blanca, la Viura o Macabeo, la Malvasía o la Moscatel, pero también internacionales como Chardonnay o Sauvignon blanc.

Zonas vinícolas

Como tantos otros ríos de Europa, el río Ebro está rodeado de zonas vinícolas como La Rioja o la Terra Alta. Pero también hay otras zonas alrededor. Muchos de los afluentes del Ebro tienen zonas vinícolas en sus orillas. Entre estos ríos está el río Jalón con la zona Valdejalón, el río Segre con Costers del Segre, pero también la Ribera del Gállego, el valle del Cinca, el valle del Jiloca o la ribera del Matarraña con la zona del Bajo Aragón.

Región

Valdejalón y Costers del Segre



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



Ónra Edition Sauvignon Blanc: Por sus aromas afrutados y su azúcar residual, es el vino ideal para muchos platos picantes de cocina asiática, como una sopa picante de pescado y coco.



Botijo Blanco: Un vino fresco y directo, sus aromas afrutados acompañarán perfectamente a una Ensalada de tomates y sardinas marinadas.



Ónra Edition Sauvignon Blanc 2019

Bodega: Lagravera
Tipo: blanco
País: España
D.O. Costers del Segre
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 12%

@bodega.lagravera
@bodegalagravera
@lagravera



afrutado

Botijo blanco 2019

Bodega: Bodegas Frontonio
Tipo: Blanco
País: España
Denominación: Valdejalón
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 13,5%

Fernando Mora MW
@BFrontonio
@bodegasfrontonio



afrutado



Elaboración

Variedades: Sauvignon blanc

Viñedos: las uvas provienen de la finca Viña Nuria, un viñedo trabajado con criterios de agricultura biodinámica, con suelos de gravas y arenas a rillas del río Noguera Ribagorzana.

Vinificación y crianza: el vino fermenta lentamente a muy baja temperatura (14°C). Al final de la fermentación se baja la temperatura para dejar unos gramos de azúcar residual.

Elaboración

Variedades: Garnacha blanca, Macabeu

Viñedos: tienen 25 hectáreas de Garnacha con diferentes edades, exposiciones, altitudes y tipos de suelo en la zona de Valdejalón, provincia de Zaragoza.

Vinificación y crianza: se elabora de una manera joven, con una fermentación en depósitos de acero inoxidable y, posteriormente, una corta crianza de tres meses con lías.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



flores blancas



pomelo



melocotón



hierbas frescas

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Este es un vino único, una edición limitada de un Sauvignon blanc con unos gramos de azúcar residual, que expresa aromas de fruta de hueso, delicadas notas florales y un equilibrio entre untuosidad y frescor.”



César Cánovas



David Forer

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



pera



melocotón



manzana

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un vino en el que año tras año se encargan de acentuar un su estilo fresco y frutal, acompañado por la persistencia que le otorgan sus tres meses de crianza con lías.”



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

La historia de esta bodega nació en un entorno donde solo había piedras. Un espacio único donde aprovecharon una antigua gravera, la restauraron y plantaron un viñedo que cuidan con técnicas de agricultura biodinámica. En los últimos tiempos han adquirido nuevos viñedos en zonas de montaña, donde están haciendo un trabajo de recuperación de variedades.

La voz del productor

Pilar Salillas: “Todos nuestros vinos tienen mucha finura en la boca gracias al tipo de suelo arenoso y de cantos rodados, que le dan un perfil delicado.”

Bodega

Valdejalón quizás es la región más desconocida de Aragón. Pero con el esmero de los jóvenes Fernando Mora (Master of Wine), el enólogo de Borsao, Mario López, y el abogado Francisco Latasa, especializado en comercio internacional, el sueño de dignificar la zona se hace realidad. La filosofía es la misma, empezaron a elaborar vinos en un garaje, interpretando cada parcela, uva y técnica de elaboración.

La voz del productor

Fernando Mora: “Un garaje, viñas viejas y un sueño, hacer el mejor vino. No queremos reglas, creemos en nuestra tierra, nuestras uvas y nuestros sentidos.”