



# Zonas vinícolas poco conocidas

En la experiencia de este mes encontraréis dos vinos de zonas vinícolas con tradición, pero poco conocidas. Vinos muy diferentes pero que tienen en común el amor por las variedades autóctonas y el territorio.



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### Vino de Cangas

En los años '90 un grupo de productores creó una asociación de productores de vino de esta histórica zona asturiana. Se trataba de evitar que desaparecieran las vides de la zona de Cangas de Narcea, plantadas en empinadas pendientes sobre suelos de pizarra. En 2009 se aprueba la DOP de Cangas y con ello se preservan variedades de uva autóctonas y únicas como el Alabarín blanco, el Albarín negro, el Carrasquín o el Verdejo tinto.

### Almansa

Almansa es un altiplano situado entre Alicante y La Mancha. Una zona de transición entre el Mediterráneo y la Meseta, con un clima continental de veranos cálidos e inviernos fríos. Los viñedos están plantados entre los 700 y los 1000 metros de altitud, principalmente con las variedades de uva Monastrell y Garnacha tintorera. El cultivo de la vid viene de antiguo, y de hecho la denominación de origen se creó en 1966, y tras un periodo de desaparición de bodegas está teniendo un renacimiento.

### Región

Cangas de Narcea y  
Almansa



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



## APUNTES GASTRONÓMICOS



**Pésico Blanco:** Un blanco de buena acidez y textura cremosa que acompañará perfectamente a unas clásicas cocotxas de bacalao al pil-pil.



**Laya:** Para este intenso vino un plato del restaurante de Almansa Maralba (1\*Michelin), un rabo de toro glaseado con tupinambo, cabeza y pata de ternera.



## Pésico Blanco 2017

Bodega: Dominio del Urogallo  
Tipo: blanco  
País: España  
Denominación: Cangas de Narcea  
Consumo: Hasta 2022  
Grado alcohólico: 13%



Bodega Dominio del Urogallo  
@urogallo4  
@dominiodelurogallo

## Laya 2019

Bodega: Bodegas Atalaya  
Tipo: Tinto  
País: España  
D.O. Almansa  
Consumo: Hasta 2024  
Grado alcohólico: 14%



### Elaboración

**Variedades:** Albarín blanco, Albillo

**Viñedos:** las uvas están cultivadas en pendientes con suelos arcillosos con vetas de pizarra y buenas orientaciones. En viñedos que se trabajan utilizando prácticas de agricultura biodinámica.

**Vinificación y crianza:** ha sido despalillado en su totalidad y fermentado con levaduras autóctonas en barricas de roble de distintos tamaños, pasando por una crianza de 15 a 18 meses en barricas usadas de roble francés.

### Elaboración

**Variedades:** Garnacha tintorera, Monastrell

**Viñedos:** las uvas de Garnacha Tintorera y Monastrell provienen de viñedos de la zona de Almansa entre 700 y 1.000 metros de altitud, plantados en suelos arenosos con una alta concentración caliza en su base.

**Vinificación y crianza:** el vino fermentó en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a una temperatura de 25° C. La fermentación maloláctica se hizo en depósito y posteriormente tuvo una crianza en barricas de roble francés durante 4 meses.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



melón



lima



ahumado

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un vino que se muestra con una combinación de miel, aromas de frutas maduras y sensación de cremosidad, pero que no pierde el carácter fresco y vibrante que refleja su origen.”



César Cánovas



David Forer

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mora



cereza



clavo

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Los viñedos en altitud permiten conseguir vinos concentrados y frescos al mismo tiempo. El Laya es un vino joven lleno de sensaciones de fruta madura, carnoso y de textura suave que es puro placer.”



Raúl Igual



David Seijas

### Bodega

Dominio del Urogallo es una de las bodegas de referencia de la zona. Desde la marcha de Nicolás Marcos, el bodeguero Fran Asencio se ha quedado solo al frente de esta pequeña bodega, y a cargo de unos viñedos excepcionales. Plantados con variedades de uva autóctonas de la zona, plantadas en vertiginosas pendientes de pizarra y cultivadas con técnicas de agricultura biodinámica.

La voz del productor

**Fran Asencio:** “En el Pésico buscamos maduraciones óptimas de las uvas, para conseguir la expresión más madura de los vinos asturianos.”

### Bodega

Bodegas Atalaya es una colaboración entre la familia López y Gil Family Estates, para elaborar vinos en la DO Almansa. Desde la primera cosecha en el año 2007, la bodega ha ido mejorando las instalaciones y tratando de reflejar en sus vinos el carácter de las variedades Garnacha tintorera y Monastrell, y el carácter de este territorio.

La voz del productor

**Miguel Gil:** “Una de las claves de nuestro éxito ha sido trabajar variedades autóctonas. Cuando Europa estaba arrancando viñedos viejos, decidimos apostar por vinos de Monastrell, con menos competencia internacional.”