



Nuevos blancos de influencia atlántica

El Noroeste de la península se ha revelado como una gran zona de vinos (Bierzo, Vinhos Verdes, Vinos de León, Cangas, Rías Baixas, Ribeiro...), y un lugar de donde han salido grandes variedades de uva y denominaciones de origen.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Zonas del noroeste

Las zonas de influencia atlántica son aquellas marcadas por las lluvias, más intensas en la costa que hacia el interior. Por las temperaturas suaves cerca de la costa, y por el contraste térmico en las zonas de interior. Son las zonas vinícolas de Galicia, Asturias y el norte de León. Los vinos en estas zonas están marcados por los aromas de frutas frescas y por unos niveles de acidez elevados, que les aportan frescor y vivacidad.

Variedades del noroeste

Muchas de las zonas del noroeste de España no tuvieron la invasión de variedades de uva internacionales que hubo en otras zonas durante los años 1980 y 1990. Gracias a ello han conservado uvas que les dan personalidad como las blancas: Albariño, Treixadura, Godello, Albarín, Loureira, Caiño blanco... o las tintas: Mencía, Carrasquín, Brancellao, Caiño tinto...

Región

Tierra de León
y Monterrei



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



APUNTES GASTRONÓMICOS



El Aprendiz Blanco: Prueba este vino aromático y fresco con platos suaves de pescado, como una merluza con salsa de calabaza.



Fragas do Lecer: Un plato como un rodaballo a la meunier, en el que encontraremos sintonía con los aromas cítricos y el sabor de la mantequilla.



El Aprendiz Blanco 2018

Bodega: Leyenda del Páramo
Tipo: blanco
País: España
D.O. Tierra de León
Consumo: hasta 2022
Grado alcohólico: 13,5%



afutado

@leyendadelparamo
@Leyenda_Paramoo
@leyendadelparamo

Fragas do Lecer Godello 2019

Bodega: Fragas do Lecer
Tipo: blanco
País: España
D.O. Monterrei
Consumo: hasta 2022
Grado alcohólico: 13,5%



Magnum



afutado

Fragas do Lecer
 @FragasLecer
 FragasLecer

Elaboración

Variedades: Albarín

Viñedos: las uvas provienen de viñedos propios de más de 15 años, plantados en suelos muy pobres de textura franco-arenosa, con gran cantidad de gravas y cantos rodados.

Vinificación y crianza: las uvas se prensan y las pieles se maceran con el mosto durante 8 horas para extraer aromas, y tras el desfangado se hace una larga fermentación a baja temperatura.

Elaboración

Variedades: Godello

Viñedos: las uvas provienen de una selección de las 18ha de viñedos repartidas en diversas fincas por el valle de Támega.

Vinificación y crianza: la uva pasa por una mesa de selección, se despallilla y se macera antes de la fermentación. Esta se realiza en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada, y posteriormente tiene una crianza en lías durante 3 meses.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



pera

piña

melocotón

hierba fresca

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



limón

pera

melocotón

nueces

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“La Albarín es una gran variedad de uva que merece la pena ser descubierta. El Aprendiz es un vino seco y fresco, que llena la nariz y la boca de aromas intensos de frutas blancas, frutas tropicales y hierbas aromáticas.”



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un reflejo perfecto de lo que es la variedad Godello cultivada en zonas del interior de Galicia, que une la sensación de densidad y volumen a los aromas de fruta madura y la sensación de frescor.”

Bodega

Una bodega que nació en 2009, cuando Pedro González (Ingeniero Agrónomo y Master en Viticultura y Enología) elaboró su primer vino. Pedro sigue al frente de la bodega trabajando variedades autóctonas como la tinta Prieto Picudo y la blanca Albarán, en el páramo leonés. Un altiplano a 900m de altura con viñedos en suelos pobres y trabajados con criterios de agricultura ecológica.

La voz del productor

Pedro Gonzalez: “Nuestro proyecto se basa en 5 pilares: elaborar vinos con variedades autóctonas, cultivo ecológico, sostenibilidad energética, enoturismo e internacionalización.”

Bodega

La familia Boo-Rivero fundó en 2005 esta bodega situada en el municipio de Vilaza, en la denominación de origen Monterrei. El año 2016 se incorporaron al proyecto Grandes Pagos Gallegos, y se establece una colaboración perfecta entre esta familia y el conocimiento técnico y de mercado de Grandes Pagos Gallegos, para elaborar los mejores Godellos y Mencías posibles en el valle Támega.

La voz del productor

José Manuel Martínez Juste: “Un enólogo debe tener la sensibilidad para captar todos los matices que tiene una uva, una variedad, una añada y trasplantarlo de la forma más fiel a un vino.”