



La fruta es la protagonista

Os presentamos dos vinos marcados por los aromas de fruta que los hacen frescos y jugosos. Pero también con características diferentes por sus variedades de uva, su clima y su suelo.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Albarín de León

La uva Albarín era poco conocida hasta hace poco. A pesar de su nombre y de sus características no tiene nada que ver con la variedad Albariño. Se cultiva únicamente en la zona asturiana de Cangas y en León. La Albarín es una variedad que madura pronto, por eso se adapta bien a climas frescos. Da unos vinos con buena acidez y con una gran intensidad aromática, y con aromas de fruta de hueso, fruta tropical y sensaciones de hierbas frescas.

Garnacha de Montsant

La gran variedad mediterránea es la Garnacha, ya que es una de las variedades tintas más plantadas en el mundo. En Montsant está plantada en diferentes tipos de suelos y altitudes. En todas da vinos dominados por los aromas de frutos rojos, que van desde los aromas más frescos y delicados de las zonas más altas de la sierra de Llabería, o del Montsant, hasta los vinos más cálidos de aromas de frutas maduras de las zonas más bajas que se abren al valle del río Ebro.

Región

Tierra de León y
Montsant



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.



Rebeldes Tinto: Con el Rebeldes podremos acompañar muchos platos tradicionales. Os proponemos unos canelones de pollo asado.



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

Rebeldes Tinto 2019

Bodega: Bodegas Rebeldes
Tipo: tinto
País: España
D.O. Montsant
Consumo: hasta 2024
Grado alcohólico: 14,5%

@bodegasrebeldes
-
@bodegasrebeldes



afutado



Magnum

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: Garnacha tinta, Syrah

Viñedos: las uvas provienen de de viñedos jóvenes de la región del Montsant. De los pueblos de Marçà y de la parte más alta del Masroig.

Vinificación y crianza: las uvas Garnacha tinta y Syrah fermentan por separado en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



piña



pera



melocotón



hierba fresca

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

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



fresa



frambuesa



ciruela

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un vino que busca la cara más “rebelde”, joven y atrevida del Montsant. Un vino denso y sedoso a la vez, con un predominio claro de la fruta. Un vino goloso de trago peligrosamente fácil.”



Raúl Igual



David Seijas

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 bodega Rebeldes se funda en 2015 por el sommelier Javier Bueno, y el enólogo y diseñador Suso Cirajas, quienes junto con la colaboración del enólogo Josep Serra, elaboran vinos en la D.O. Montsant con la convicción de que se pueden elaborar vinos accesibles, sin que pierdan tipicidad y personalidad. Poseen 3ha de viñedo y controlan otros viñedos de productores de la zona.

La voz del productor

Javier Bueno: “Nuestro objetivo es elaborar vinos accesibles y desenfadados, sin perder de vista la calidad y la tipicidad, es lo que llamamos la rebeldía líquida.”