

Por ALFONSO GORNÉS sumiller The St. Regis Mardavall

BASSUS 2013

Bodegas Hispano+Suizas.
D.O.Utiel-Requena.
Pinot Noir.
P.V.P 18.00€

No es nada fácil encontrar grandes elaboraciones de Pinot Noir en España, una variedad delicadísima y que se desenvuelve mucho mejor en climas fríos. Los viñedos están situados en Requena, a 70 km. de Valencia, rodeados por un clima Continental con influencia Mediterránea. Maceración en frío a 8°C durante 4 días antes de fermentar en barricas de roble Allier de 400 litros, donde transcurre la crianza de 10 meses. En nariz es aromático, notas de tostados de madera nueva, toffe y frutos rojos. En boca la fruta es más madura, acompañada por unos taninos pulidos y una acidez viva.



CA'N XANET 2012

Vinos y Viñedos Ca'n Xanet.
V.T.Mallorca.
Merlot, Syrah, Callet, Mantonegro y Gorgollassa.
P.V.P 12.00€

Proyecto iniciado por el incombustible Raúl Pérez (añadas 2011 y 2012) y que ahora continúa de la mano de Dominique Roujou de Bouvee, también con proyectos en Galicia, Priorato y Valencia. Las viñas están situadas en Pollensa y gozan de un microclima que favorece la maduración controlada en viña, consiguiendo así unos vinos frescos, equilibrados y que rara vez superan los 13,5 grados de alcohol. La filosofía de esta bodega es utilizar la madera lo menos posible, en esta añada el vino ha tenido una crianza de 12 meses entre barricas de 225 y 500 litros, solo un 27% en barrica nueva, el resto entre barricas usadas e inox. Notas herbáceas, ahumadas, acompañadas de guinda y cassis. En boca es franco, agradable, goloso y bien estructurado, más equilibrado que el 2011. 10.000 botellas de este vino mediterráneo, fresco y redondo.

EL REY DEL GLAM 2015

Bodega Alfredo Maestro Tejero.
V.T.Castilla y León.
Garnacha.
P.V.P 10.00€

Destacamos este maceración carbónica, uno de los 15 vinos que Alfredo Maestro produce entre Castilla y León y Madrid. Este enólogo autodidacta ha querido mantenerse fuera de la denominación de origen Ribera del Duero para así poder disfrutar de más libertad a la hora de elaborar sus vinos. Las uvas han madurado entre los 1.100 metros de altitud de la Sierra de Gredos y los 920 de Peñafiel. Elaborado en depósitos de inox. con sus propias levaduras. Destaca por sus notas a ciruela y guinda y unas ligeras notas vegetales, en boca es fresco, informal y divertido, volvemos a saborear la fruta roja fresca. Perfecto para tomar en épocas de climas cálidos. Servir a una temperatura entre los 12 y los 13 °C.



VILLA DE CORULLÓN 2011

Descendientes de J.Palacios.
D.O.Bierzo.
Mencia y Godello.
P.V.P 34.00€

Bodega fundada en 1999 por Alvaro Palacios y su sobrino Ricardo Palacios en el Bierzo, donde Alvaro decidió elaborar vinos después de su exitoso paso por el Priorat. El concepto está claro, elaborar vinos al estilo Borgoña, donde la madera acompañe y no sea la protagonista, vinos aromáticos, fragantes y delicados. Este Corullon 2011 desprende aromas de arándanos, moras, notas balsámicas, en boca sorprende su sutileza y armonía, ligeras notas vegetales que terminarán de redondearse al cabo de uno o dos años, algo que intuimos después de catar recientemente las añadas 2000, 2003 y 2005, definitivamente las Mencías que produce esta bodega son de larguísimo recorrido. Con crianza en botella este vino nos dará más matices, regaliz, mineralidad y ligeros ahumados, todo eso sin perder ni un ápice de frescura.

VÉLO NEGRE 2015

Celler Tianna Negre.
D.O.Binissalem.
Mantonegro.
P.V.P 12.00€

Descubrimos este monovarietal de Mantonegro, elaborado por Sergio Silguero para Celler Tianna Negre, a unos pocos kilómetros de Binissalem. Las uvas sufren un prensado suave, poca extracción, lo que permite que tenga una crianza en tinas de roble de 5000 litros durante 7 meses. Aromas balsámicos, moras y ciruelas maduras, después de un tiempo aparece el regaliz y la canela, la madera pasa prácticamente desapercibida. La entrada en boca es suave, aparece la fruta madura, ligeras notas vegetales y especiadas, muy largo. Un vino que demuestra que se pueden elaborar Mantonegros de poca extracción, equilibrados y de poca graduación alcohólica (13%), algo que no es fácil dadas las altas temperaturas que tenemos en Mallorca. Servir a una temperatura entre los 15 y los 16 grados.



XIII FIRA DES VI Binissalem

Parc de sa Rectoria
Plaça de l'Església

Dissabte 24 setembre
De les 17:30 h. a les 23 h.

Diumenge 25 setembre
De les 10:30 h. a les 20:30 h.

Agrupació de Fires i Festes de Binissalem



Organitza



Patrocina



Col·laboren

Quejly / Colonya, Caixa de Pollença /
Mapfre Empreses / Disset Consultors /
Gràfiques Rubines / DO Binissalem /
Balear 2002 sl / Fusteria i mobles Binissalem