



ARMONÍAS para el verano

Una buena copa de vino se ha convertido, más que nunca en estos últimos tiempos, en nuestra mejor aliada; en la magia que engrandece un humilde momento; en un escape hacia otras latitudes y paisajes; en poesía decantada tras el cristal que mejora el ambiente; en la promesa de un futuro más confortable.

Desde estas páginas de Sobremesa les recomendamos una serie de referencias de magníficos rosados y blancos –frescos, aromáticos y memorables– para armonizar el verano, sentir la cálida compañía de nuestra familia y nuestros amigos y brindar por todo aquello que nos une. Porque ahora más que nunca hay que permanecer cerca de los mejores vinos.

FILLABOA 2019

DO RÍAS BAIXAS

www.bodegasfillabo.com



MARIDAJE

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Mariscos y cremas, pescados (como lubina o dorada) y *sushi*, ensaladas y verduras, carnes blancas como pollo y aves y quesos suaves.

Fillaboa 2019 es un vino blanco albariño lleno de matices. Procede de la histórica Finca Fillaboa (Masaveu Bodegas) situada en Salvaterra do Miño, en Pontevedra. La textura del suelo es franco-arenosa con abundancia de cantos rodados con un viñedo de edad de entre 14 y 28 años. Su elaboración, que pasa por la crianza en depósitos sobre lías finas durante seis meses, se centra en potenciar los aromas primarios de la uva albariño. Este cuidado y mimo en la elaboración junto con la singularidad del "terroir", da como resultado un vino fresco, elegante y frutal, con alta intensidad de aromas a frutas maduras, piña, manzana, mango y cítricos. Un albariño persistente y con una acidez muy bien integrada dando como resultado un vino blanco perfectamente equilibrado.

 Albariño	 8-10°C	P.V.P. 12,90 €
--	--	-------------------

BODEGAS FILLABOA

► Fillaboa es una de las fincas más grandes, bellas y antiguas de Galicia, y la única de esta región que, por sus especiales características, pertenece a Grandes Pagos de España. Tras 1.600 metros de grueso muro de piedra, se esconden además de los viñedos, la bodega y un espectacular pazo señorial reconstruido que ha permanecido indivisible a lo largo de la historia.

► 54 hectáreas de viñedos de uva albariño plantados en ondulantes laderas conforman la finca de Fillaboa, que comprende un total de 74 hectáreas repartidas en 12 pagos. Los suelos y el clima hacen de Fillaboa un lugar privilegiado para el cultivo de la uva albariño.

ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI

www.condesdealbarei.com

DO RÍAS BAIXAS



MARIDAJE



El albariño Condes de Albarei es perfecto para acompañar comidas como pescados o mariscos, arroces y pasta, comida oriental y carnes blancas o incluso quesos sin curación.



Un vino elaborado con las uvas de los viñedos situados en el Valle del Salnés y a partir de mostos en flor, para así extraer la mayor expresión aromática y gustativa de la uva albariño. Presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Se caracteriza por su intensidad aromática en donde sobresalen los aromas varietales dominando las notas de frutas de hueso como el melocotón, y frutas tropicales destacando el mango o la piña, todo esto sobre un sutil fondo de flores blancas como el azahar o el jazmín. Denota un aroma limpio y elegante. En boca el albariño Condes de Albarei se caracteriza por ser un vino fresco, amplio, redondo y con un largo paso por boca en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos cítricos.

Albariño 7-10°C P.V.P. 9€

BODEGA CONDES DE ALBAREI

► La bodega Condes de Albarei nació en 1988 de la mano de unos entusiastas viticultores del Valle del Salnés cuyo sueño era elaborar albariños de la máxima calidad. Muy pronto la bodega se convertiría en obligada referencia de la DO Rías Baixas.

► A lo largo de su historia, sus albariños han cosechado diferentes premios y reconocimientos, posicionándose en más de 30 países de todo el mundo.

► En el año 2008, Condes de Albarei adquirió la bodega Pazo Baión emprendiendo en ella un importante proyecto vitivinícola, enoturístico y social.

PRÍNCIPE DE VIANA EDICIÓN BLANCA

www.principedeviana.com

DO NAVARRA



MARIDAJE



Nos confiesan que "marida a la perfección con noches de verano, en una terracita con amigos... Una botella de Príncipe de Viana Edición Blanca, bien fresquita, armoniza siempre con los platos recomendados. Porque #juntosmejor"



Este vino forma parte de la trilogía de Ediciones Especiales de la marca, representativa de su calidad, cuidado por el viñedo y dinamismo. En este caso se trata de un ensamblaje de sauvignon blanc y chardonnay a partes iguales, una original apuesta que demuestra la perfecta sinergia de dos variedades tan diferentes. El resultado es un blanco de atractivo y brillante color amarillo verdoso con sorprendentes y frescas notas de frutos cítricos como lima, pomelo, ensamblados con notas de piña, albaricoque y boj. En boca destaca su frescura, su gran cuerpo y volumen y su equilibrada acidez, que le donan un largo retrogusto, viveza y frescor. Bodegas Príncipe de Viana ofrece a los consumidores nuevas experiencias con vinos diferentes y especiales.

Sauvignon blanc y chardonnay 7-10°C P.V.P. 9€

MARIDAJES ESPECIALES

► STEAK TARTAR: El sabor dulce que le aporta la carne cruda va a verse contrarrestado con el toque de acidez que la variedad sauvignon blanc aporta al vino; al tiempo que, en boca, el peso de la carne no va a apoderarse en absoluto del vino, ya que la chardonnay le dota del peso y volumen suficientes.

► TABOULÉ CON UVAS PASAS Y PIÑONES: Si bien este vino va a ser un acierto seguro para acompañar cualquier ensalada, este taboulé manifiesta la mezcla que el propio vino ofrece: sabores ácidos y dulces entremezclados, un placentero abanico de sabores, frescor y deleite.

DEHESA DE LUNA ROSÉ

www.dehesadeluna.com

VINO DE ESPAÑA



MARIDAJE



Dehesa de Luna Rosé es un perfecto acompañamiento para arroces secos o tipo risotto, lasañas, cualquier clase de seta, mariscos y quesos. Nuestra sugerencia especial: acompáñalo con jamón ibérico 100% Extrem Puro Extremadura.



Dehesa de Luna Rosé es el primer vino ecológico de Dehesa de Luna. Se elabora con cabernet sauvignon de la finca La Mata de la Culebra, viñedos que crecen en un entorno único donde se respira naturaleza y respeto. Su etiqueta se ilustra con un zorzal, ave migratoria que durante el invierno permanece en estas tierras de Campo de Montiel. Para conseguir su característico color, estilo provenzal, la extracción del mosto se realiza mediante un suave y rápido prensado de la vendimia sin despalillar. El vino ha estado en contacto con sus lías durante tres meses. Dehesa de Luna Rosé 2019 es intenso en aroma, destacando la fruta blanca, como la manzana; en boca es fresco y vivo con notas florales, que le hacen idóneo para acompañar las comidas de primavera y verano, como pastas, ensaladas, así como para disfrutar en el aperitivo.

Cabernet sauvignon	7-9°C	P.V.P. 8,50 €
--------------------	-------	---------------

DEHESA DE LUNA FINCA RESERVA DE BIODIVERSIDAD

► Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad está ubicada en el Campo de Montiel (La Roda-Albacete) y es un espacio natural de especial interés por su riqueza en fauna y flora. Dentro de este espacio de casi 3.000 hectáreas, Dehesa de Luna ha creado un viñedo único de 64 hectáreas rodeado de olivos, almendros y pistachos, encinas, coscojas y monte bajo. El viñedo está dividido en cuatro parcelas: El Viñazo, La Mata de la Culebra, La Cañada del Navajo y La Noria de Luna.

► Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad cuenta la calificación de viñedo ecológico y trabaja en la reforestación y en la protección de las aves de este espacio natural único.

BOUZA DO REI

www.bouzadorei.com

DO RÍAS BAIXAS



MARIDAJE



Su versatilidad gastronómica hace que este vino sea un aliado idóneo para una lubina al horno, un arroz caldoso o con marisco, platos orientales en crudo y una ensalada de bogavante.



Bendecidos por la magia del Valle del Salnés, entre las rías de Arousa y Pontevedra, los terruños graníticos y arenosos donde radican sus viñedos se consideran uno de los más fértiles de la subzona más emblemática de albariño. El influjo salino del Atlántico, con ese frente cálido y tropical de las estaciones frías, provocan la lluvia necesaria, así como una temperatura suave, modulada por la acción de la montaña. Este vino se elabora tras una rigurosa selección de los racimos que fueron vendimiados manualmente y conducidos a la bodega, donde tiene lugar un suave prensado y una meticulosa fermentación. Así resulta un vino 100% de uva albariña, de brillante amarillo pajizo, muy floral en nariz, con intesidad y delicadeza al tiempo, con una magnífica acidez y una larga vida de guarda por delante.

Albariño	10°C	P.V.P. 8,50 €
----------	------	---------------

BODEGA BOUZA DO REI

► Bouza do Rei se erige como una de las bodegas primigenias y líderes en producción de la DO Rías Baixas. Mima sus 150 hectáreas de albariño, con un exhaustivo seguimiento en la viña, situada junto al mar y en colinas que no superan los cien metros de altitud.

► Fundada en 1984 en Ribadumia, desde su creación ha ido creciendo en calidad y argumentos hasta disponer de una capacidad de elaboración un millón y medio de litros por cosecha.

► La bodega, en plena expansión, exporta ya a más de una cuarenta de países.