

TRES VINOS ESPAÑOLES

Por Enrique Rivera - 28.04.2015



En Chile somos muy autorreferentes en materia de vinos. Solo consumimos productos chilenos y raramente nos atrevemos a explorar más allá de nuestra realidad vitivinícola. ¿Será por falta de curiosidad o por pereza? Porque, al menos en Santiago, ya hay varios lugares donde la oferta de vinos extranjeros es digna de considerar. Aquí les presentamos tres ejemplares españoles muy mediterráneos en sus composiciones y fáciles de beber.

TORRES, SANGRE DE TORO 2013

A 60 años de su primera cosecha, pero vistiendo nueva y atractiva etiqueta en su botella, **Sangre de Toro** es el vino español más conocido y vendido en el mundo. Ha sido el caballo de batalla de tres generaciones de la familia Torres, partiendo por **Miguel Torres Carbó** (abuelo de Miguel Torres Maczassek, presidente de Miguel Torres Chile y director general de Bodegas Torres), quien embotelló en 1954 la primera añada de este vino con D.O. Catalunya. Su más reciente cosecha, la de 2013, es una agradable mezcla de **garnacha tinta** y **cariñena**, dos variedades características del ámbito mediterráneo y cada vez más consideradas por los enólogos. Es un vino sin mayores complejidades, grato de beber, con aromas frutales y de sotobosque, además de unas notas levemente especiadas y tostadas provenientes de su guarda de seis meses en barricas de roble americano. En la boca es de cuerpo medio. Muestra taninos sedosos y toques finales de grosella y regaliz (**\$8.490 en Supermercado Diez**).



MARQUÉS DE CÁCERES, CRIANZA 2010

Este es un vino de **Rioja**, denominación de origen que abarca principalmente áreas de las comunidades autónomas de La Rioja y el País Vasco. En su elaboración convergen tres de las variedades más distintivas de esa denominación: **tempranillo** (considerada autóctona de La Rioja), **garnacha tinta** y **graciano**. Un 85% de la mezcla corresponde a la primera, que le da su típica rusticidad y sugerentes toques terrosos. Su apelativo “crianza”, corresponde, según la legislación vitivinícola española, a un vino que ha debido pasar 12 meses en barricas (de roble francés en este caso, y de varios usos) y otros 12 en botella antes de salir al mercado. En la nariz, este **Marqués de Cáceres** muestra una intensidad media dominada por frutas rojas maduras y especias. En el paladar despliega una acidez que logra imponerse a la madurez de la fruta, y una profundidad que llega hasta leves notas amargas en su final (**\$6.990 en Supermercado Diez**).



ALTÉS, HERENCIA 2013

Toda una sorpresa resultó este vino, el más simple y barato de los tres degustados. Está hecho con una fruta generosa que le da sostén y carnosidad, sin necesidad de aportes de madera. En la nariz exhibe delicados perfumes florales, notas de bayas silvestres maduras, algo de tomillo y romero, y toques especiados. En la boca es fresco y agradablemente frutal. Se trata de un *coupage* (mezcla de vinos de diferentes características y calidades) de **syrah**, **garnacha negra** y **samsó** (nombre este que también se le da a la cariñena en Cataluña). Proviene de viñedos de la familia Altés ubicados en **Terra Alta**, denominación de origen situada al oeste de la provincia de Tarragona, en el límite con Aragón. (**\$4.990 en Supermercado Diez**).



Fuente: <http://www.apuntesdesobremesa.cl/archivos/4186>