

Vins i Licors Grau presenta los vinos de Marqués de Vargas



El restaurante Mas Marroch de los hermanos Roca fue el marco escogido para dar a conocer el pasado 17 de octubre los vinos de la bodega Marqués de Vargas. El acto, organizado por la empresa Vins i Licors Grau, congregó cerca de 500 personas del sector de la hostelería gerundense.

La visita de Don Pelayo de la Mata, Marqués de Vargas y Conde de San Cristóbal, comenzó por la mañana con un recorrido por las nuevas instalaciones de Vins i Licors Grau, en la localidad de Palafrugell. Esta empresa familiar, dirigida por Jordi Grau, comenzó su actividad hace treinta años en el mundo de la distribución de vinos y licores. Hoy es una de las empresas pioneras del sector y cuenta con más de 8.000 referencias de vinos y licores nacionales e internacionales.

Por la tarde tuvo lugar la presentación y degustación de los vinos de este grupo vinícola riojano (Bodegas del Marqués de Vargas, Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal y Pazo San Mauro), dirigida por Don Pelayo de la Mata y José Bezares, enólogo y gerente del grupo. Posteriormente, los invitados pudieron disfrutar del *lunch* servido por el Celler de Can Roca en el complejo Mas Marroch, situado en la localidad de Vilablareix.

Bodegas Ada lanza su Minotauro Negro

La bodega navarra ha lanzado de cara a la campaña navideña *ADA Minotauro Negro*, que, según fuentes de la bodega, es la nueva joya de su colección. Se trata de un vino elaborado con uvas de la variedad Garnacha Vieja recogidas a mano en cajas y seleccionadas posteriormente. Tras una crianza de 18 meses en barrica de roble nuevo francés, el vino sale a la luz habiendo generado gran expectación.

De este modo, la bodega de Lerga completa su gama de Minotauros: *Blanco, Rosado, Azul, Rojo* y ahora *Negro*. Y todos ellos con un denominador común como es su elaboración con Garnacha Vieja procedente de las 40 hectáreas que ADA posee en este municipio de la Baja Montaña de Navarra.

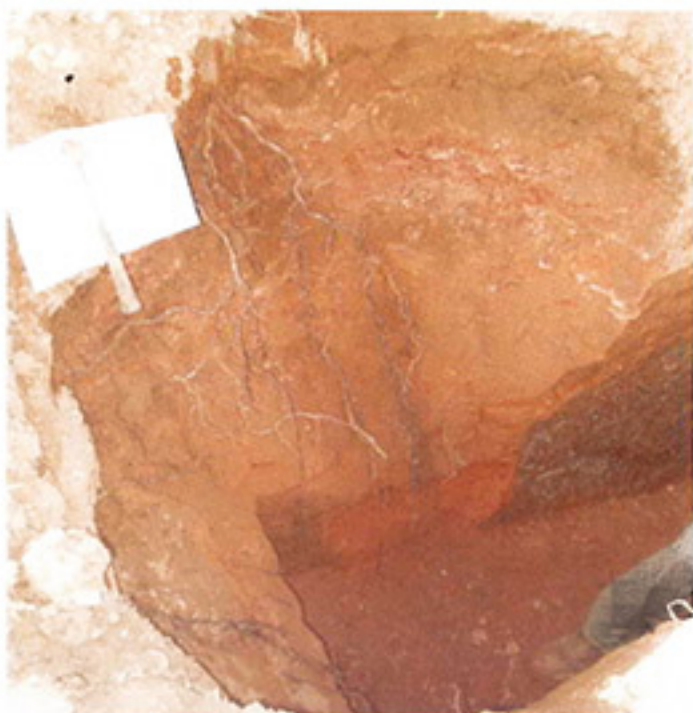
ADA Minotauro Negro es, en opinión de la bodega, un homenaje a la Garnacha, algunas de cuyas cepas tienen más de 100 años de edad. Según los navarros, su presentación en las diferentes muestras previas a su lanzamiento ha cosechado "un éxito unánime entre la crítica especializada", que ha celebrado, según ellos, "la iniciativa Bodegas ADA de hacer este monovarietal".

El vino destaca por sus aromas intensos a chocolate, moka y fruta fresca combinados con una entrada suave pero persistente y con un final frutal.

Con una producción limitada a tan solo 7.000 botellas, *ADA Minotauro Negro* tiene un precio de 30 euros.



Bodegas Fontana finaliza su Proyecto Terroir



Después de dos años, Bodegas Fontana ha concluido su Estudio Terroir, iniciado a primeros de 2005 y que ha supuesto una inversión de unos 60.000 euros. La directora general de la bodega, Ana Cantarero, ha calificado esta inversión de "muy rentable" debido al éxito obtenido por su vino *Quercus*. El estudio ha sido elaborado por el ingeniero chileno Pedro Parra y el enólogo de Fontana, Rodrigo Espinosa.

Durante estos dos años se ha realizado un trabajo de campo en los viñedos, simultáneamente con uno de "monitoring" enológico.

Los resultados del proyecto para las variedades Tempranillo y Syrah, según fuentes de la bodega, permitirán lograr una expresión de pureza y calidad en el

producto final. Según el estudio, la variabilidad de suelo tiene mucha relación con la calidad de los taninos del vino que posteriormente se elabora. El proyecto ha concluido que en los suelos profundos con mucha humedad se cultiva uva que da lugar a vinos simples, sin estructura y poco complejos en nariz. Los suelos de ladera dan vinos de buen color, intensos y profundos, con una nariz frutal carente de verdores. En boca son redondos y largos. Por último, los suelos de la cima de la loma, ubicados también en el viñedo en propiedad de la bodega, dan lugar a vinos complejos, frutales, equilibrados, con un tanino maduro y un final de boca largo y firme.