vinetur

Elegancia y precisión en las nuevas añadas de Numanthia

La emblemática Bodega de la D.O. Toro presenta en Ramón Freixa Tradición sus últimas añadas marcadas por el equilibrio entre potencia y elegancia

jueves 12 de noviembre de 2026

ESCRITO POR DAVID MANSO



La excelencia vitivinícola de la bodega toresana y la alta gastronomía española se han dado cita en el corazón del barrio de Salamanca. El restaurante Ramón Freixa Tradición ha sido el escenario elegido por Bodega Numanthia para presentar en sociedad sus

nuevas añadas de Numanthia 2021 y Termanthia 2018 en un encuentro en el que el respeto por el origen, el tiempo y la autenticidad del producto han cobrado el protagonismo.

Con estas nuevas añadas, Numanthia muestra la diversidad y complejidad de sus parcelas, demostrando cómo una viticultura minuciosa, la selección de los mejores frutos y la crianza en su justa medida permiten que el terruño se exprese con total nitidez.

Sus vinos están concebidos con una doble intención: ofrecer una expresión vibrante a su consumo y garantizar la capacidad de guarda que siempre les ha caracterizado. Así, bajo estas premisas nos llegan a la mesa las dos nuevas añadas presentadas.

La primera de ellas es **Numanthia 2021** un varietal de Tinta de Toro (Tempranillo) de gran intensidad aromática, y complejidad a su vez, amplio en boca, con cierta untuosidad, de tanino pulido, un vino fácil de beber para el que se proponen dos platos de mar; Carabinero al horno con sobrasada y Lenguado a la parrilla con pil pil de ajo negro. Esta combinación aleja el falso mito que asocia el pescado con el vino blanco. No, esta afirmación es un “bulo”, término este ahora tan de moda. Gracias a su acidez y a un tanino pulido la carga sápida y yodada del marisco, que al hornearse junto a la sobrasada, el plato adquiere una untuosidad grasa que es recibida con el paladar limpio para su disfrute gracias al vino. Igualmente, con el pescado y su pil pil, salsa que aporta untuosidad al plato, este requiere de un vino con volumen.

El segundo vino es **Termanthia 2018** la versión más profunda y compleja de la bodega. También presenta buena intensidad aromática, una mayor complejidad, amplio en boca, potencia y equilibrio para el que acompañar un Solomillo de vaca a la brasa con salsa de pimienta verde. La textura tierna y jugosa del solomillo suaviza la potencia tánica del vino creando una sensación sedosa y envolvente en el paladar. Sin duda un binomio para disfrutar sin límites.

Los asistentes pudimos comprobar cómo la potencia, la estructura y la elegancia de los nuevos vinos de la casa toresana se acoplan perfectamente a la propuesta gastronómica del restaurante. Las nuevas añadas de Bodega Numanthia, elaboraciones estas reconocidas por extraer la máxima expresión de la variedad Tinta de Toro, aúnan

un equilibrio refinado entre concentración y frescura, encontrando un contrapunto perfecto en la propuesta gastronómica de Tradición, un espacio que reivindica los sabores de siempre, el fuego lento y la honestidad de las materias primas, filosofías estas que comparte con Numanthia y que se transmite en forma líquida a sus vinos.

Además de la propia filosofía de la bodega se nota un cambio importante, y este es la mano de Jesús Jiménez, Director Técnico, quien firma su cuarta añada de Numanthia con esta 2021 y la primera de Termanthia, ambas con un estilo más preciso, elegante y refinado que expresa con nitidez el carácter de sus cepas centenarias.