Comenzamos el curso... ¡con novedades!

miércoles 18 de septiembre de 2019

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Dos nuevas añadas acaban de salir al mercado

A punto de dar la bienvenida al otoño iniciamos una nueva etapa con las manos, no en la masa, sino en la uva. Nos encontramos inmersos en las campaña de vendimia de Rías Baixas y Rueda, y preparándonos para la recogida de nuestro preciado fruto en Ribera del Duero y en la de Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Eso en el campo, porque en la mesa contamos con dos novedades, la salida al mercado de las añadas 2018 de Rivendel Roble y de Elas Albariño con crianza en Lías. Te explicamos.



Rivendel Roble 2018

Cerrábamos la maleta de la añada 2017 de Rivendel Roble con un premio final porque el concurso Decanter, uno de los más prestigiosos internacionalmento otorgaba a este vino de la Ribera del Duero 89 puntos sobre 100 con medalla incluida. Y ahora vemos el resultado de la campaña de 2018 colocando en nuestra estantería la nueva añada.

Es un vino realizado con uvas de la variedad TEMPRANILLO de la Ribera del Duero, procedente de viñas de unos quince años de antigüedad con una crianza de 6 meses en barrica y un reposo de 4 meses en botella.

Ficha de cata

- El vino presenta una gama de colores rojos y violáceos propios de su juventud. Posee una capa alta característica de la excelente añada.
- Si lo llevamos a la nariz, se aprecian notas muy marcadas de fruta roja y flores, junto a especias y vainilla procedentes de la barrica.
- En boca es suave, sabroso y equilibrado, con un tanino muy integrado y largo postgusto.
- Temperatura óptima de servicio: entre 15 y 18º C
- Se recomienda su decantación.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR

Elas Albariño Crianza en Lías 2018

El vino blanco de Bodegas El Inicio Elas está elaborado con uvas de la variedad Albariño recogidas en la DO Rías Baixas de viñedos en parras con una edad media de 25 años. Cuenta con cinco meses de crianza en lías ytres en botella para salir al mercado en óptimas condiciones.

Ficha de cata

- El vino tiene un bonito color amarillo con irisaciones verdosas.
- En nariz se presenta intenso, con notas de hierba recién cortada, flores blancas y anisados; pomelo, pera de agua y frutas tropicales.

- En boca es fresco, con un carbónico finísimo, sensaciones frutales, graso y envolvente.
- Temperatura óptima de servicio: entre 7 y 9ºC.