vinetur

Vinos para Sorprender al Verano

lunes 4 de julio de 2016

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

El verano ya llego... cambio de hábitos, calor, playa, chiringuito, piscina, barbacoas, ... y un sinfín de actividades que hacen que esta sea una estación muy esperada y deseada por muchos.



En la selección de los vinos para esta temporada, vamos a romper mitos, vamos a crear nuevos moldes, vamos a intentar sorprender al Verano.

Esta es nuestra lista Top 10 de vinos para el verano, sin que el orden de los factores altere el producto, nuestra lista no tiente un ganador,sino que cada uno elegirá el suyo en relación a sus circunstancias, gustos, actividades, armonías,...


MANOS NEGRAS
RONDA

1.- Manos Negras de Samsara Wines. Quien dijo que los tintos no son para el verano no había probado este vino, un tinto natural, sin sulfitos añadidos, sin filtrar, joven, jovial que invita a beber. Con uvas mayoritariamente Merlot y Tempranillo y un porcentaje menor de Syrah, elaborado artesanalmente, sin despalillar. Es fresco, frutal, sincero, un vino donde manda la uva. Perfecto para las noches de verano. Para servirlo a unos 12º , que no nos de miedo usar una cubitera con un vino tinto !!!



2.- Manzanilla Los Caireles. La manzanilla, sin adjetivos. Hora del aperitivo, un chiringuito a pie de playa, el mar de fondo y unos langostinos D.O. Sanlucar, ¿que falta?, pues sí has acertado, una botella de Manzanilla D.O Sanlucar, un maridaje de proximidad, de Km.0. único. Y esta de la Bodega artesanal Portales Pérez, es clásica y tradicional, fresca a la vez que te envuelve.



3.- Viento en la Cara de Bodegas González Palacios, un día de levante, viento, calor, arena, tablas de surf, y nos llega una chorro de frescura, una bocanada de alegría, eso es Viento en la Cara, un blanco joven elaborado con uva Sauvignon Blanc.

Bodegas Luis Pérez

4.- Marismilla de Luis Pérez. Llega la hora de la comida, una paella, un arroz con marisco, muy típicos de sol y playa. Buscamos un rosado autóctono y llega Marismilla, 100% Tintilla de Rota, graso, vivaz, cítricos, albaricoque, pimienta,...Uy!!! no nos hemos dado cuenta y ya se ha acabado la botella, habrá que abrir otra.



5.- Viña Matalian Semidulce de Primitivo Collantes. Llega la noche, después de disfrutar de un día de verano, buscamos una cena fácil, sin complicaciones, pero rica y fresca, abrimos unas conservas de atún de almadraba y preparamos una tabla de quesos, sacamos esa botella de Blanco Semidulce de Albariza que tenemos en la nevera, bien fría, servimos y a disfrutar.



6.- El Guardián de Bodegas Caballo. Vamos a atrevernos con otro tinto, ecológico, procedente de las laderas de Sierra Nevada, nos vienen a la nariz, flores, cerezas, anís, en boca aterciopelado, complejo, elegante y con un largo final. Lo serviremos a su temperatura ideal 15º y lo vamos a acompañar con un magret de pato con frutos del bosque y para el final, un helado de leche merengada con canela, y una copa de este

tinto Pinot Noir.



7.- Manzanilla Pastora Pasada en Rama de Barbadillo. Cuerpo, profundidad y carácter, que armonizan a la perfección con un atún de almadraba a la plancha, poco hecho, con el olor el océano Atlántico de fondo. Una forma de saborear El Sur.


red
Garay blanco roble
zalema de cepas viejas
6 meses sobre lías en roble americano
750 ml
vol 12,5%
www.bodegasgaray.com
LA PALMA DEL CONDADO

8.- Red de Bodegas Garay. Rompiendo moldes. Barbacoa en la piscina, el fuego en su punto, ponemos la carne en la parrilla y buscamos un vino, ... un tinto, NO !!!, hoy un blanco ecológico con crianza en barrica de roble americano, te envuelve, te llena, fuerte, salado, amargo y hemos sorprendido a nuestros invitados.

9.- Palo Cortado Juan Piñero. Finura y elegancia se conjuran con este vino de Sanlucar, un vino elaborado para el disfrute, para acompañar, en este caso con un pescado en salazón, una tabla de ahumados, o porque no simplemente una puesta de sol.



10.- Umbretum Brut Nature de Bodegas F. Salado. Algo que celebrar, una cena con amigos, un día inolvidable, un vino versátil para acompañar una comida de principio a fin. Desde un aperitivo, pasando por una mariscada, un carpaccio de carne, o un postre, armonizado con este espumoso elaborado con uva autóctona Garría fina mediante el método tradicional champagne.

Aquí te dejamos estos vinos, para que compartan momentos únicos, para sorprender y ser sorprendido...para disfrutar.

andaluciadevino.com