vinetur

M de Alejandría, un guiño a los icewine desde Teulada

Y es que siendo su origen en La Alberca-Teulada (Alicante) caemos en la cuenta de que es un “vino de hielo”

martes 23 de marzo de 2021

ESCRITO POR MEMBAJADORA


PREMIOS
Internacionales
Vino y
mujer
2020
M
de Alejandría

Y es que siendo su origen en **La Alberca- Teulada** (Alicante) caemos en la cuenta de que un “vino de hielo” (se congela la uva de forma natural en viñedo),como que será imposible pero Cristina Rguez Vicente lo tenía claro. Un aporte de frescura al mediterráneo ,con la variedad reina moscatel de Alejandría contribuirían a culminar su proyecto y hacer realidad su deseo que de muchos años atrás la ilusionaba, su propio vino.

Daniel Belda, su enólogo da forma a este moscatel ecológico qué por **congelación de la uva** , recolectada en su momento óptimo, antes del prensado simula el proceso del vino de hielo. Crioconcentración y crioextracción , obtención del mosto de la uva aún congelada, uvas desecadas por el frio. De este modo se incrementan los azucares residuales , se percibe una acidez natural y el tartárico precipita.

Pero vamos a lo que importa, al disfrute de este vino en la copa. Se presenta como un vino dulce de calidad y de envolventes aromas que recuerdan como no puede ser de otro modo, con esta variedad tan terpénica,al azahar y naranja sanguina en este caso, eses embaucadores aromas que percibes al salir de una bodega con un camino entre naranjos (sé que lo puedes imaginar, sentada en una terraza blanca). Elegancia a la vista, con brillo que acompaña tonalidades amarillo pajizo y escintilaciones oro. Exhala aromas que invitan a olisquear, a coquetear mientras te preparas una tostada de pan con aceite y fresas para desayunar. Los aromas vuelven a boca, pero asoman balsámicos como la hierbabuena y miel multifloral.

Largo y sedoso en su recuerdo, con un frescor perfecta antesala al gusto. Yo lo prefiero con salado (quesos, foie, salmón ahumado) pero gran acompañante también para la sobremesa, con esos postres a los que uno no se puede negar ¿Qué tal un helado de limón con chocolate caliente o una tartaleta de fresas de temporada con nata?

Enseguida activa ese sensor que tenemos a la entrada de las fosas nasales, que más que con aromas nos cautiva con sus juguetonas intenciones.



En el siguiente vídeo, cata que hemos realizado el 8M y en la que participa Cristina con M de Alejandría y nos cuenta de su proyecto.