vinetur

Delea a Marca lanza Insumiso, un vino “rebelde” que transmite la esencia de la bodega

miércoles 7 de abril de 2021

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

El lanzamiento de este vino supone el fin de la transición de producción integrada a ecológica que la bodega onubense inició con sus vinos blancos en 2019 y que ahora culmina con Insumiso, su primer tinto con certificación 100% ecológica

Delea a Marca acaba de lanzar al mercado Insumiso, un vino que hace referencia a la rebeldía que caracteriza a este proyecto, apartada de las demás bodegas de Huelva y que no responde a una mezcla varietal preestablecida, sino a un estilo concreto e idóneo que le aporta gran personalidad.

La bodega onubense ha hecho una apuesta por vinos procedentes de agricultura ecológica, que comenzó con sus blancos en 2019 y que ahora culmina con el lanzamiento de Insumiso, su primer tinto 100% ecológico que responde a las tendencias de un mercado en continuo crecimiento.

Delea a Marca pretende cubrir así la demanda actual de un público más joven que prefiere vinos de calidad, comprometidos con el medio ambiente, carnosos y que busca la suavidad sin aportar excesiva madera, a un precio asequible. En este sentido, Insumiso es el vino que mejor representa la esencia de Delea a Marca, una mezcla de culturas y de variedades nobles.

Para la primera añada 2018 se han escogido las variedades Merlot (75%), Petit Verdot (15%) y Syrah (10%). La uva procede de viñedos propios con certificación ecológica. Para su elaboración, se seleccionan los racimos más frescos de sus parcelas en la finca "La Herrería", en Villablanca, al suroeste de la provincia. La vendimia es nocturna, aprovechando las bajas temperaturas de la noche cuando la actividad enzimática de la uva es más baja. Tras pasar por la mesa de selección, se procede al despalillado. Para la maceración utilizan hielo carbónico, con lo que se consigue bajar la temperatura hasta unos -4 o -5º C. rompiendo las células internas de los hollejos y consiguiendo extraer más aromas.

La fermentación alcohólica se produce durante diez días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 15 a 20º C. Una vez realizado el proceso, el vino pasa a barricas de roble francés y americano donde se produce la fermentación maloláctica y posteriormente permanecerá envejeciendo durante doce meses y otros cinco en botella.

En vista es un vino de color rojo picota con bordes violáceos. Su aroma aúna la finura del Merlot con el cuerpo y la fruta del bosque de la Petit Verdot y el punto de acidez del Syrah. Todos estos factores le aportan un equilibrio y un sabor intenso. El resultado es un coupage perfecto que conforma un vino diferente, agradable y de alta calidad.

Según Sergio Masero, director Técnico de la bodega, "todo en este vino se ha hecho con extremo cariño y cuidado; desde la selección de la uva, que ya cuenta con la certificación ecológica, hasta la presentación y tapón muy estudiado para su posterior evolución en botella. Es el pura sangre de nuestra bodega, pensado para no dejar indiferente a ningún consumidor".



SOBRE DELEA A MARCA

Delea a Marca es una empresa familiar fundada por Leopoldo Delea y Simone a Marca en el año 2006, con la filosofía de ofrecer al mercado vinos tintos, rosados y blancos de calidad. Situada en el municipio de Villablanca, al suroeste de la provincia de Huelva, Delea a Marca está haciendo de su nombre un referente en el sector vitivinícola, especialmente con sus variedades de cepas más prestigiosas, cuidadas con esmero desde el inicio, con un seguimiento integral desde la cepa hasta la botella.

Delea a Marca obtuvo la certificación de producción integrada en 2015, paso previo para transformación en producción ecológica que culminó en 2019 tanto en viñedo como en bodega. Entre sus referencias más destacadas se encuentran los vinos blancos monovarietales como el Chardonnay o el Vermentino y los tintos como el Petit Verdot o Leopoldo Selección, el más alto de la gama.