vinetur

¿Qué vino beber este verano? Nuestras recomendaciones

jueves 30 de junio de 2022

ESCRITO POR GONZALO ROMERO



Vino y verano forman un buen tándem. Esta época del año nos pide opciones más frescas, ligeras, jóvenes... pero no solo nos referimos a los blancos y a los rosados -que también-, en verano también podemos beber vinos tintos, quizás a unos grados menos de lo que lo haríamos en otra estación, especialmente, si se trata de acompañar nuestras recetas estivales con vino.

Además, es una buena época para que la gente joven se inicie en el consumo de vino, ya que este tipo de vinos, más frescos, jóvenes, sin complejos, son los que más atraen a los nuevos consumidores. Las nuevas generaciones valoran mucho más las experiencias reales, y es por eso que, las marcas que más triunfan, son las que cuentan una historia con alma o las que muestran su equipo humano, tal y como es, en sus redes sociales. Así somos en Bodegas Antonio Serrano, puedes conocer cómo es Antonio, la bodega y sus vinos a través de su perfil de Facebook e Instagram.

A los jóvenes les gusta la cercanía y la autenticidad, y quizás, estarán más interesados en conocer una bodega que está recuperando las técnicas artesanas, como elaborar vinos en tinajas de barro, que leer la descripción de un vino repleta de retórica. Por eso hemos preparado una lista con nuestros vinos recomendados para el verano:

ANTONIO SERRANO AIRÉN 6,65€



No te pierdas este vino para celebrar que ya es verano... Alegría, chispa y diversión, un vino joven, perfecto para cualquier momento del día. Es ideal para disfrutar en un chiringuito de playa, en la piscina o disfrutando de una puesta de sol... cuanto más fresquito, mejor. Un vino que en nariz se presenta con aromas muy frutales que te transportan a lugares exóticos y en boca es muy goloso y fresco. Ideal para aperitivos, ensaladas y pescados.

ANTONIO SERRANO CENCIBEL 6,65€:



La gran opción para tener siempre a mano son los tintos jóvenes afrutados, ligeros, que faciliten la digestión, maridados con comidas más digestivas, desenfadadas, para cualquier ocasión y beberlos bien fresquitos entre 13 y 15 grados. La suma de todos esos factores nos va a ayudar a nuestras comidas a dar ese toque refrescante, pero con personalidad.

Es un vino tinto goloso, juvenil y divertido. Perfecto para aquellos que disfrutan más del vino tinto. Es ideal para acompañar cualquier tipo de arroz o para degustar una copa cuando cae la tarde y el calor no aprieta tanto. Os recomendamos tomarlo un poco más

fresquito de lo habitual, ya que el vino no pierde cualidades. Explosivo aromáticamente y refrescante en boca. Un fresco festival aromático de frutillos silvestres rojos y negros bañados en notas florales y recuerdos de hierbas balsámicas.

ANTONIO SERRANO ETIQUETA NEGRA 14,50€:



Es el buque insignia de la bodega. Se trata de un vino muy equilibrado, fresco y frutal debido a su paso por tinaja y complejo y especiado por los aportes de la madera, ya que este vino es afinado durante 6 meses en tinajas de barro y criado en barricas de roble durante 24 meses. Un vino que no te puedes perder para tus noches y cenas de verano. En nariz se aprecian aromas a frutas maduras muy bien conjuntadas con la crianza en madera. En boca es potente, de final prolongado y acidez equilibrada. Taninos suaves y sedosos, propios de su paso por tinaja de barro, que llenan el paladar de interesantes sensaciones.

Elige el que más te guste porque seguro que encuentras uno -o los tres- que se adapten a tu perfil, a tus apetencias veraniegas y a tu presupuesto.