vinetur

El vino y la uva que comparten nombre de mujer

Crean un vino que se llama como la variedad blanca autóctona de la ribera del Guadiana con nombre de mujer con la que está hecho

sábado 19 de noviembre de 2022



Cuando alguien ama lo que hace, y además lo hace bien, siempre aprende y busca cómo mejorar, cómo crecer y ofrecer más de sí.

Aarón y Mesala Guerrero, como *disfrutones* a la hora de beber vino que son, tenían en mente hacer el suyo propio, y tras mucho trabajo de campo, decidieron hacerlo con una uva autóctona de la ribera del Guadiana, en la provincia de Badajoz: la uva cayetana

Además, lo hicieron de la mano de quienes más saben del tema, el prestigioso enólogo Juan Andrés Martínez, propietario de las Bodegas Martínez Paiva en Almendralejo, donde se elabora su primer capricho bebible; Luis Merino, que es consultor de exportación de vinos; y el chef extremeño Juan José Benítez.

Así nace Cayetana (www.cayetanawines.com), un vino para celebrar la vida, brindar con ilusión a cualquier hora, acompañar y ensalzar cualquier plato y tomar siempre bien frío.

La uva y la recién creada firma comparten nombre propio, y seguro que pronto ambos se fusionarán en uno. El vino hará famosa a la uva y la uva al vino, porque ha llegado para conquistar por su sabor y también por su estética.

Su botella elegante, con una etiqueta cuidada y diseñada por la ilustradora Patricia León, muestra a una mujer, nuestra protagonista, cuyo cabello se fusiona con las ramas y hojas del viñedo, como Dafne convirtiéndose en laurel. Una pieza que queda bien en cualquier mesa y es el mejor 'complemento' que se puede llevar a una fiesta.

El recién llegado es un vino de la tierra que se extrae de viñedos propios plantados en Almendralejo hace más de 40 años sobre suelo franco-arcilloso y con un alto porcentaje de caleño.



Cayetana es un monovarietal que en fase visual es limpio y brillante, de color amarillo limón con tonos verdes. En nariz muestra aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con aromas vegetales que le dan frescura. En boca es potente y redondo con un agradable equilibrio entre frescura y acidez. El que acaba de salir al mercado, la añada 2021, se vendimió a finales de septiembre, fermentando las uvas de manera controlada a una temperatura de 15º en depósitos de acero inoxidable. Tras ello, permaneció un mes en contacto directo con sus lías finas, y un 30% de la fermentación se hizo en barrica de roble francés.