vinetur

Todos los vinos de la valenciana Clos de Lôm obtienen una puntuación sobresaliente en la Guía Sevi 2023

Todos los vinos de la valenciana Clos de Lôm obtienen una puntuación sobresaliente en la Guía Sevi 2023. Casa Las Monjas, su nuevo tinto de variedad monastrell, e Isidra, el coupage de tempranillo y garnacha, reciben las mejores valoraciones con 95 puntos. El resto de monovarietales consiguen mantenerse en la excelencia, con puntuaciones entre los 94 y los 92 puntos

viernes 28 de julio de 2023

ESCRITO POR CLOS DE LÔM

Todos los vinos de la bodega valenciana Clos de Lôm acaban de ser calificados con un sobresaliente en la Guía Sevi 2023, considerada como una de las más influyentes del panorama nacional.

Casa Las Monjas, el próximo lanzamiento de la bodega valenciana, ha conseguido la mejor calificación de la cata, con 95 puntos. Este nuevo tinto de variedad monastrell ha sido descrito como "Fragante", cuyo sabor transmite "Campo de lavanda, frutos rojos cremosos, comino y pimienta rosa. Gesto láctico de caramelo blando de fresa. Hierbabuena seca y apunte salino. Muy elegante en boca, con acidez cítrica vibrante y tanino cremoso. Recuerdo de regaliz dulce. Largo". Recientemente, esta nueva incorporación que aún no ha salido a la venta, recibió también 95 puntos en los

Premios Decanter.

Isidra ha obtenido también 95 puntos por su elegancia, tanino suculento y acidez cítrica equilibrada, manteniéndose así como uno de los vinos más reconocidos de la bodega de la familia Serratosa. Isidra es un coupage de uvas tempranillo y garnacha y no ha dejado de recibir el reconocimiento de prestigiosos masters of wine, críticos vinícolas y guías nacionales e internacionales, como James Suckling, Decanter o la Guía Gourmets.

"Estamos muy emocionados por el recibimiento que está dando la crítica a nuestro nuevo miembro de la familia, Casa Las Monjas, que sacaremos en septiembre. Además, Isidra no deja de darnos alegrías y nos coloca en el primer plano de vinos españoles y Denominación Origen València, por lo que estamos satisfechos y motivados para continuar ofreciendo calidad, tradición y un legado de nuestra familia", explica Lucía Serratosa, gerente de Clos de Lôm.

Éxito para el resto de monovarietales

A estas calificaciones le siguen muy de cerca Clos de Lôm Garnacha, que ha obtenido 94 puntos de la famosa guía española, que destaca el sabor a fruta roja madura y cremosa, piel de ciruela, ceras ligeras y ralladura de cítricos, "Con equilibrio y grato recuerdo de café", y Clos de Lôm Tempranillo, que describen como fragante y con "Tanino dulce sedoso, apuntes balsámicos, confitura de fruto rojo y final amargo de cacao".

Clos de Lôm Malvasía y Clos de Lôm han recibido 93 y 92 puntos y se consolidan como unos monovarietales de referencia que no pueden faltar en la colección de vinos de finca Denominación de Origen València.

Vinos mediterráneos inspirados en la naturaleza

Los vinos de Clos de Lôm, cuyas uvas se cultivan a solo 55 km del mar Mediterráneo, tienen el peso de una tradición centenaria y de sus orígenes. Estos vinos de finca se crían en tierras que ya han visto crecer a cuatro generaciones de amantes de sus viñedos y del trabajo bien hecho.

En la bodega conocen al detalle las variedades que mejor se adaptan a cada terruño, a cada altitud y las necesidades de cada cepa. Por eso, cada uno de sus vinos posee la personalidad que solo da la diversidad de la naturaleza.



Clos de Lôm es una bodega familiar ubicada en Fontanars dels Alforins (Valencia), fundada en 2018, aunque su relación con los viñedos se remonta a 1836. En su finca, la firma cultiva variedades autóctonas como la malvasía, monastrell y garnacha en una extensión de casi 300 hectáreas, y embotella cada año 80.000 litros.

Más información;

Dulce Iborra - dulce@laembajadora.es- 647942875

Sara Moreno- sara@laembajadora.es - 629127547