vinetur

Cinco vinos para disfrutar en verano

A continuación varias referencias diseñadas para resaltar los sabores estivales y refrescar el paladar con cada sorbo

miércoles 17 de julio de 2024

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



El verano es sin duda uno de los momentos en los que más vino se consume, especialmente blancos, rosados y espumosos. Cada vino ofrece una experiencia única y cada uno de ellos tiene un carácter que lo hace idóneo para unas ocasiones u otras, como cenas con amigos, planes en pareja o veladas en familia. Os mostramos a

continuación **varias referencias diseñadas para resaltar los sabores estivales** y refrescar el paladar con cada sorbo. Perfectos para acompañar desde ensaladas frescas hasta barbacoas y pescados a la parrilla. Eleva tus momentos veraniegos con estos cuatro vinos que capturan la esencia de la temporada.

Alegra de Beronia

Este rosado procede de parcelas de viñedo de las variedades de uva Garnacha y Tempranillo, en torno a la bodega situada en Ollauri, Rioja Alta. El vino muestra la frescura propia de nuestra zona, con una elegancia y equilibrio característico de nuestro terruño. Su elaboración está marcada por el reposo en depósito de hormigón, retornando a los envases tradicionales de Rioja, donde el delicado trabajo de contacto con las lías finas aporta untuosidad y complejidad. Alegra de Beronia es elegante, fresco y jovial, y marida con arroces, pastas, ceviches y tartar de atún.

Lusco Albariño

Es el vino que refleja el carácter varietal y la esencia de la uva Albariño. Un logro alcanzado por la dedicada labor de seguimiento realizada en la viña y la meticulosidad aplicada en la bodega. Desde la selección de los racimos de forma manual, al empleo de levaduras autóctonas y su crianza durante 5 meses sobre sus lías finas, todo se dirige hacia la búsqueda de un vino blanco de la D.O. Rías Baixas único. Perfecto para acompañar mariscos y pescados, como merluza o rodaballo, Lusco Albariño es, además, un vino ideal para disfrutar de un atardecer o puesta del sol a orillas del Atlántico.

Vilarnau Ice Subirat Parent

Un cava de guarda, orgánico y vegano, elaborado íntegramente a partir de la variedad Subirat Parent de burbuja muy fina, que forma rosario y corona. Ácido, sabroso y fresco, tiene un final dulce muy característico de la variedad Subirat Parent. Vilarnau Ice está pensado para disfrutar del cava de una manera innovadora, servido en copa de balón con frutas congeladas, como melocotón en almíbar, fresas y arándanos.

Tío Pepe en Rama 2024

95 botas fueron las seleccionadas para la Saca 2024 de este Fino que refleja el carácter singular de Jerez y muestra Tío Pepe de la forma más natural y delicada. Ligeramente velado, debido a la flor que denota su embotellado "en Rama", en nariz es muy expresivo y punzante. Su boca arrebatadora, fresca, intensa, suave y cremosa lo convierte en un vino esencialmente gastronómico.

Viñas del Vero Violeta

Su característica frescura hace que, de entre todos los tintos, Violeta sea el perfecto para la temporada de verano. Este vino se elabora con las uvas de Syrah y Garnacha vendimiadas de madrugada. El trabajo continúa en la bodega, donde cada variedad que conforma su coupage ha permanecido de forma separada siete meses en barricas de roble francés y americano. El resultado es un vino fresco, natural y explosivo, de color muy atractivo y con una característica capa violeta. Equilibrado, dulce y rico, Violeta cuenta con un sabor suave, sedoso, envolvente y delicado.