vinetur

El primer albariño mediterráneo de Ladrón de Lunas

Ladrón de Lunas sorprende con su nuevo albariño

lunes 24 de febrero de 2025

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



Albariño Miñaxoia

Tal y como dijo Steve Jobs: "*La única forma de hacer un gran trabajo es amar lo que haces*". Y en Ladrón de Lunas, sin duda, denotan un amor por aquello que hacen.

Así se demostró hace un año, cuando el godello Miñaxoia fue galardonado con la medalla de oro en el Catavinum World Wine and Spirits Competition, gracias a su indudable calidad en la elaboración. Con el impulso de dicho reconocimiento y gracias a la pasión por el sector vinícola, este año han decidido focalizar sus esfuerzos en un nuevo lanzamiento: el **albariño Miñaxoia**.

¿Godello o Albariño?

La mejor opción es no tener que elegir. Cada una de estas dos variedades destaca por sus características que le permiten una amplia gama de elaboraciones y nos dan opción para disfrutarlas en diferentes momentos del día. Mientras el albariño destaca por su frescura, aromas cítricos y sus grandes capacidades de envejecimiento, la godello se caracteriza por su intensidad en nariz, vivacidad y aromas de fruta de hueso.

Ambos son variedades con tantas posibilidades que por ello la bodega Ladrón de Lunas amplía su catálogo para poder escoger entre **Miñaxoia** Godello o Albariño, Aunque... ¿por qué elegir entre uno de los dos pudiendo escoger ambos?



Uva albariño

¿Por qué incorporar un Albariño a Ladrón de Lunas?

Si hay una variedad reina de las blancas gallegas es el albariño, que por su versatilidad y características se ha convertido en uno de los referentes de los vinos blancos en España. Se trata de una variedad de uva autóctona de Galicia, blanca y de aromas frutales. Su gran calidad le permite ser perfecta tanto para elaborar vinos monovarietales como Miñaxoia como plurivarietales donde su notable acidez le permite tener una vida muy alta, tanto en barrica como en botella.

De gran potencial aromático, aromas afrutados con matices a veces florales, el albariño Miñaxoia de Ladrón de Lunas es un perfecto reflejo de los albariños gallegos, siguiendo en líneas generales a su primo hermano, el godello Miñaxoia.

Visualmente limpio, brillante de color amarillo limón y reflejos verdosos, en nariz MiñaXoia presenta una intensidad media con notas cítricas maduras con notas florales tales como el jazmín, azahar y fondos herbáceos.



¿Con qué maridar el Albariño?

Su boca envolvente, fresca y equilibrada le permite ser un vino perfecto para maridar con un gran número de platos y momentos del día, desde comidas ligeras, a pescados como el rodaballo, bacalao, atún o la merluza o mariscos, pero también carnes blancas poco intensas encajan a la perfección con este elegante y fino vino. Sin dejar de lado los arroces de tipo caldoso o arrocitos de pescado.

¿Maridaje con comida oriental?

Pero si la comida oriental es tu perdición, no te preocupes, porque el albariño Miñaxoia de Ladrón de Lunas te permitirá disfrutar de platos típicos como el sushi, el sashimi o el tataki.


LADRÓN
DE LUNAS

Bodega Ladrón de Lunas

Esta es la apuesta con la que Ladrón de Lunas nos sorprende en 2025. La bodega valenciana no deja indiferente a nadie; su capacidad de diversificación y aportación de productos de calidad año tras año describe la idiosincrasia inquieta, innovadora, sorprendente y con garra del grupo. Si con el godello lograron demostrar su talento y exquisita ejecución del trabajo, ¿qué conseguirán este año con el albariño?

De nuevo, esta bodega nos deleita con su producto de calidad y trabajo riguroso, que visibiliza su indudable pasión por la cultura vitivinícola. ¿Tendremos nuevas noticias de sus próximos lanzamientos? Esperemos que continúen sorprendiéndonos con novedades este año. Y para ello, estaremos atentos.