vinetur

Garnachas con alma y un nuevo Vino de Pago

jueves 5 de junio de 2025

ESCRITO POR MARIA JOSE CAYUELA



Tres vinos, tres paisajes y una misma intención: mostrar la pureza del origen. **Casa Gourmet** presenta su **selección de junio** con una propuesta que viaja desde las alturas de Guadalajara hasta las laderas de marga en Aragón, pasando por las arenas toledanas. Tres tintos para entender por qué la garnacha sigue siendo una de las variedades más versátiles del viñedo español y por qué el nuevo Vino de Pago Finca Río

Negro ya forma parte de la élite vitivinícola del país.

Cada botella representa un paisaje distinto, una mirada sincera al viñedo y al trabajo del productor. Garnachas con estilos opuestos y complementarios, y un tinto de altura con distinción europea. Una selección pensada para quienes disfrutan explorando la identidad del vino.

Por solo 49 euros (valorada en 80 €), esta selección está **disponible en Casa Gourmet**, y puede adquirirse como compra puntual o a través del **Club de Vinos**, que ofrece ventajas exclusivas como el envío gratuito sin compromiso de permanencia.



Finca Río Negro 2019: el ascenso a Vino de Pago

El tinto más ambicioso de esta selección proviene de Cogolludo (Guadalajara), a más de 1.000 metros de altitud, donde la bodega **Finca Río Negro** ha convertido la dureza del clima y la pobreza del suelo en una ventaja enológica. Su añada 2019, elaborada con tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y merlot, acaba de ser reconocida

oficialmente como **Vino de Pago**, el máximo distintivo de calidad que concede la Unión Europea.

Casa Gourmet ya apostó por este vino en su selección de enero de 2023, dedicada a los vinos de altura. Más de un año después, su inclusión en la lista de Pagos españoles confirma aquella intuición. En cata, destaca por su estructura potente, equilibrio, frescura y una persistencia excepcional. Una etiqueta ideal para quienes buscan tintos con profundidad, complejidad y personalidad. Combina bien con embutidos, guisos tradicionales o carnes de caza menor.



Atalaque 2022: garnacha fresca y sin maquillaje

Este vino es un homenaje a la garnacha joven y directa, nacida en las arenas del Pleistoceno de Fuensalida (Toledo). El proyecto Atalaque, capitaneado por **Pepe Rodríguez de Vera,** recupera viñedos de más de 40 años a 650 metros de altitud para mostrar una cara fresca, ligera y sin artificios de esta variedad.

Atalaque 2022 es un vino sin crianza, ligero, sedoso y con una acidez vibrante. Aromáticamente, despliega fruta roja fresca (fresa, cereza), pimienta blanca y hierbas de monte. Solo se elaboraron 7.000 botellas de esta cosecha. Un vino ideal para tapas, arroces o platos de temporada que se disfruta mejor en copa grande y algo fresco, entre 12 y 14 °C.



Las Margas 2020: mineralidad aragonesa con vocación sostenible

Desde los viñedos familiares de B**odem Bodegas**, en plena Sierra de Algairén (Cariñena), llega el tercer tinto de la selección. Elaborado con garnacha cultivada entre 450 y 725 metros de altitud, **Las Margas 2020** es un vino vegano que combina autenticidad, frescura y un perfil aromático profundo. Se cría en una combinación poco habitual: un 25 % en barricas, otro 25 % en depósitos ovoides y el 50 % restante en acero inoxidable.

El resultado es un vino de textura aterciopelada y carácter vibrante, con notas de fruta roja madura, flores silvestres y especias suaves. Perfecto para acompañar platos

veganos, legumbres, tofu o carnes blancas a la parrilla. Su nombre es también un guiño al tipo de suelo (marga) que define el carácter mineral de esta garnacha aragonesa.



Dónde conseguir la selección de junio

La caja de 6 botellas está valorada en 80 €, pero **Casa Gourmet** la encuentras a **49 €**. Si te haces socio o socia del Club de Vinos, disfrutarás de envío gratuito y otras ventajas exclusivas, como precios especiales, regalos de bienvenida y la posibilidad de cancelar la entrega mensual entre el 1 y el 5 de cada mes, sin compromiso de permanencia.

Disponible ya en: **casagourmet.es** y en la **nueva app**.