Vino Licoroso ARRUMBAÓ - Cream

De vez en cuando hay que probar vinos diferentes, menos tranquilos y poco habituales para nuestro paladar, (al menos el mío). Por eso hoy ha tocado irse a un 'Vino Generoso-Licoroso' como este Arrumbaó-Cream de Bodegas Manuel Aragón de Chiclana de la Frontera en Cádiz.

lunes 10 de noviembre de 2025

ESCRITO POR DE BODEGA EN BODEGA



ARRUMBAÓ es la marca con la que Manuel Aragón brinda un homenaje al Arrumbador que, en su época, era un personaje fundamental en la bodega, porque era el encargado, tanto de asentar y cuidar las botas como de trasegar, cabecear y clarificar los vinos. Un oficio extraordinariamente complejo y delicado en unos tiempos en los que no se disponía de los medios técnicos actuales. Este Cream Arrumbaó es un vino obtenido a partir de una mezcla de vino seco y dulce, fundamentalmente Oloroso de Palomino Fino, endulzado con Pedro Ximénez, lo que le da fuerza, un carácter intenso y también le proporciona matices muy dulces con mucho cuerpo y una inusual potencia.

Bonito color caoba y aspecto untuoso, con aromas dulces de frutos secos, (casi turrón) y caramelo. Boca muy golosa y aterciopelada, con un paso elegante y seductor que deja muy buenas sensaciones y un largo final.

Sin duda, ha sido un perfecto compañero para unas cuantas TORRIJAS de pan Brioche rociadas de canela y azúcar, que han estado estupendas; pero que igualmente estaría perfecto con cualquier otro tipo de postre. Muy rico y armónico todo. Eso sí ¡¡CUIDADO!!, que es un 'Vino Encabezado' y son 18º de Alcohol, por lo que no hay que abusar.

CRDKEN - JMQ