vinetur

Viaje de altura por la Ribeira Sacra, Toro y Somontano

Casa Gourmet propone en febrero una selección de vinos para conocer estas tres denominaciones

miércoles 4 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARIA JOSE CAYUELA



La **viticultura de altura** es uno de los factores que mejor explican el estilo del vino español contemporáneo. La **selección de vinos de febrero de Casa Gourmet** recorre tres territorios muy distintos —Ribeira Sacra, Toro y Somontano— unidos por una misma premisa: viñedos situados en cotas elevadas, suelos con personalidad y proyectos que interpretan su entorno desde una viticultura precisa y poco

intervencionista.

La propuesta reúne seis botellas por 59 euros, frente a un valor real de 90 euros, e incluye **Pizarras y Esquistos 2024, Valdebuey 2021** y **LAUS 700 alt. 2021**. Tres tintos de marcado origen que ponen el foco en la influencia de la altitud sobre el clima, la maduración y el perfil final del vino, priorizando frescura, identidad y equilibrio sin renunciar a estructura ni profundidad.

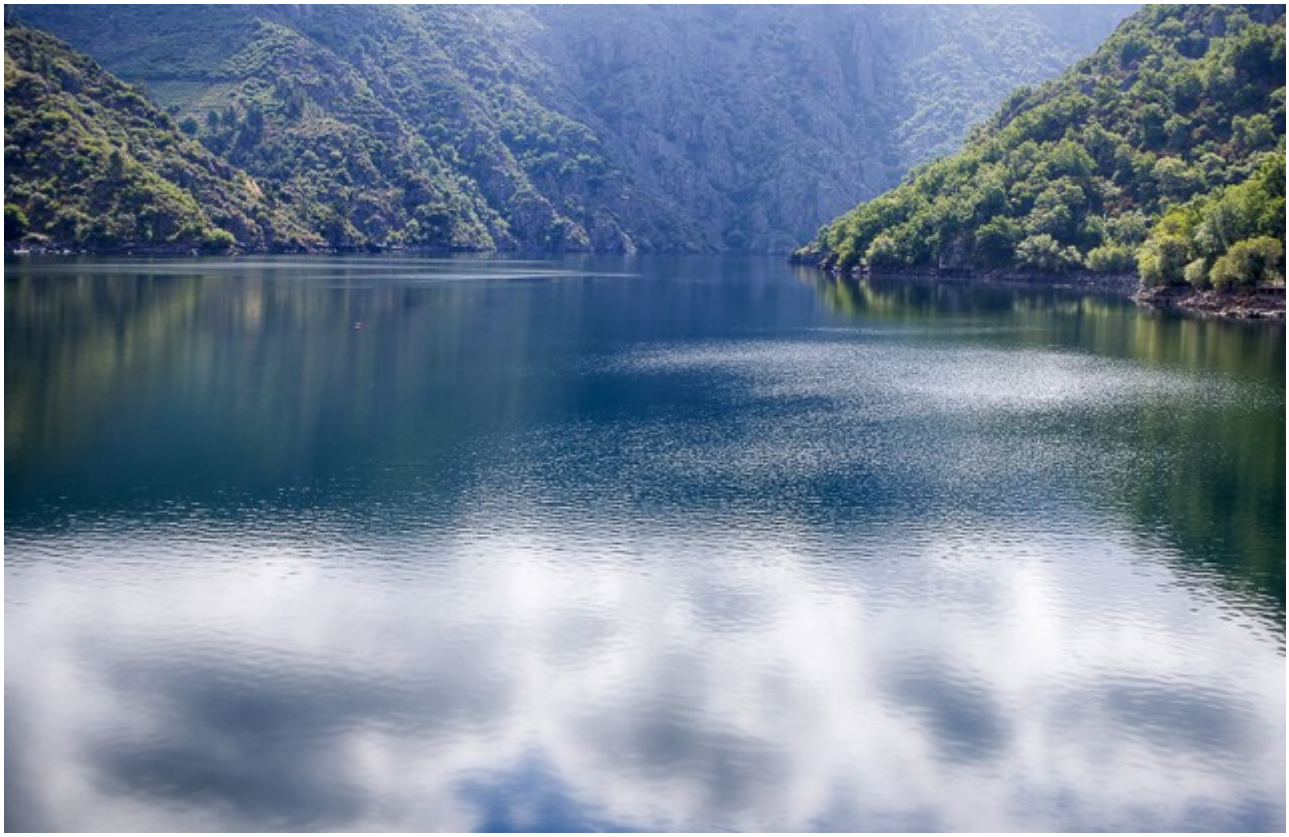


La selección está pensada para quienes buscan vinos capaces de expresar paisajes extremos y contextos vitícolas exigentes desde una lectura contemporánea y honesta.

Pizarras y Esquistos 2024, viticultura heroica en Ribeira Sacra

Pizarras y Esquistos nace en empinadas terrazas de la **Ribeira Sacra**, sobre suelos de pizarra y esquisto situados junto a los ríos Miño, Sil y Bibei. La mencía crece aquí en condiciones de viticultura heroica, con trabajo manual y rendimientos ajustados, en un entorno donde el terreno marca de forma decisiva el carácter del vino.

El resultado es un tinto con identidad atlántica, en el que destacan la frescura, la tensión y el recuerdo mineral. En nariz aparecen notas de fruta negra y roja, regaliz y un fondo especiado de pimienta negra. En boca es ágil y preciso, con acidez bien integrada y tanino fino, prolongando una sensación de frescura persistente.



El vino ha sido reconocido por la crítica especializada con **95 puntos en la Guía Gourmets, 92 puntos de Tim Atkin y 90 puntos de James Suckling**, consolidándose como una referencia para entender el estilo actual de la Ribeira Sacra. Detrás está Ponte da Boga, uno de los proyectos históricos de la denominación, con sede en Castro Caldelas y un firme compromiso con la recuperación de viñedos singulares.

Valdebuey 2021, la precisión de Toro en altura

Procedente de viñedos propios situados entre los 700 y 850 metros de altitud en Valdefinjas (Zamora), **Valdebuey 2021** es una interpretación precisa y contenida de la tinta de toro. Las cepas, con una edad media de entre 40 y 50 años, se cultivan en vaso y con mínima intervención, adaptadas al clima extremo y al suelo de la zona.



La elaboración es tradicional, con fermentación controlada, maceración prolongada y una crianza de 16 meses en barrica de roble francés, combinando madera nueva y de segundo uso. El vino muestra fruta negra madura, notas balsámicas y especiadas, con una boca amplia, taninos firmes bien trabajados y un final largo y equilibrado.

Valdebuey es uno de los vinos emblemáticos de **Teso La Monja**, proyecto de la **familia Eguren en Toro**, que desde finales de los años noventa ha sido clave en la transformación cualitativa de la denominación, apostando por viñedos viejos, identidad territorial y una lectura contemporánea del origen.

LAUS 700 alt. 2021, equilibrio y amplitud térmica en Somontano

LAUS 700 alt. nace de viñedos situados en torno a los 700 metros de altitud en el Somontano, una cota que condiciona de forma decisiva su estilo. La amplitud térmica entre el día y la noche favorece una maduración lenta y equilibrada, preservando la frescura de la uva y aportando tensión al conjunto.



El coupage de **syrah, cabernet sauvignon y merlot** da lugar a un tinto de perfil contemporáneo, donde el paisaje tiene más peso que la intervención en bodega. En nariz aparecen aromas de fruta negra madura, cassis y especias dulces, con sutiles recuerdos tostados. En boca es estructurado y armónico, con taninos pulidos y un final persistente.

LAUS 700 alt. se explica desde el viñedo y el territorio, sin apoyarse en puntuaciones ni reconocimientos externos. Una interpretación honesta del Somontano de altura firmada por **Bodega Laus**, un proyecto integrado en el paisaje y con una clara vocación de respeto al entorno.

¿Dónde encontrar esta selección?

La **selección de vinos está disponible en Casa Gourmet**, el e-commerce gastronómico del grupo Prensa Ibérica, especializado en vinos singulares y productos gourmet elegidos con criterio experto. Puede adquirirse a través de su **Club de Vinos**, que cada mes propone una selección exclusiva con envío gratuito, tanto en **casagourmet.es** como en su **app**.