

REVISTA OFICIAL

UNIÓN DE ASOCIACIONES
ESPAÑOLAS DE
SUMILLERES

cada botella encierra un mensaje

La tierra de nuestros antepasados

Transitamos entre aromas y colores, villas y parajes, valles, laderas, socalcos y bosques, mantos de flores, matorrales, sotobosques, a la sombra de los frutales, al lado de las fincas cosechadas, con las verduras recién recogidas, alrededor de los animales, con la salitre en la piel, pisando las hojas secas, envueltos en la humedad de los caminos, en la niebla de la mañana, esperando que los rayos de sol interrumpan el desarrollo de la cineréa.

Sacudiendo de las botas el polvo mineral de la arcilla y la caliza, mezclado con el todavía más viejo de las arenas y el granito, fragmentado por el paso de los siglos. Nunca limpio las botas después de visitar un viñedo, forma parte del álbum de recuerdos.

Una orquesta natural que suena con las diferentes partituras que los paisajes escriben, notas de trazos sutiles pero de hondas pisadas que nos trasladan a los espacios de la memoria donde se asoman los recuerdos, nítidamente cargados de los viejos aromas grabados, que nos devuelven conversaciones y momentos tatuados en lo más profundo, paisajes, momentos y sentimientos, sensaciones y sueños que viajan a través de arrugadas y retorcidas cepas, que con un poso de antiguas pisadas se transmiten en cada trago con energía renovada.

Nuestros antepasados, aquellos a los que la tierra se les dio sin modestia, bien sabían de dónde venimos y los caminos que se abrían a nuestros pies...

XOAN CANNAS / ANTONIO PORTELA



PEDRALONGA 05

Francisco Alfonso

• Vino de gran expresividad que sigue los ritmos de la corriente biodinámica, que conlleva un respeto máximo por la viña.

- Amarillo paja de reflejos dorados. Nariz de gran intensidad donde destacan las sensaciones muy maduras: melón, orejones, cítricos escarchados, fruta en confitura; con un fondo de brioche y croissant.
- La boca es muy limpia, amplia, untuosa, compleja, floral y larga.
- El vino es divertido, ágil, versátil y perfilado.



PAZO SAN MAURO 06

Bodega Pazo San Mauro

- Amarillo paja, recuerdos de fruta madura, pera, melocotón, piña... finos aromas silvestres que recuerdan al fiuncho y delicadas notas de pastelería, mantequillas...
- Boca de marcado carácter frutal, muy jugosa y madura, vigoroso, con una enorme materialidad de impresión casi cremosa, combinada con una atractiva y atrevida acidez que lo hace agradablemente fresco a la vez que goloso.

• Todavía mantiene cierto carbónico que lo hace crujiente y divertido.



PAZO SEÑORÁNS SELECCIÓN DE AÑADA 02

Bodegas Pazo de Señorans

- Fresco color amarillo paja para un vino de nada más y nada menos que 32 meses de crianza en acero... cinco años lo contemplan ya.
- Aromas de fruta madura bien resuelta, sutiles minerales prometedores, especiados, tostado, complejo, con un delicado juego de acidez y fuerza.
- La boca es madura, con una fina armonía entre la fruta y una acidez suave, pero perceptible. Delicadamente especiado, bien pulido y con mucho calado.



DON PEDRO DE SOUTOMAIOR TEMPO 04

Adegas Galegas

- Interesante propuesta de esta inquieta y audaz bodega siempre a la última.
- Atractivo color amarillo pajizo. Aromas tremendamente finos y elegantes marcados por unas maderas nuevas todavía dominantes, recuerdos cítricos, fruta contenida.
- Boca amplia de cierta complejidad y estructura con una siempre muy presente madera, eso sí, con sus elegantes tostados, ahumados, torrefactos... delicadas reminiscencias minerales y un ápice de piel de naranja.