

6



VINOS Y LICORES

De cata

Los vinos aragoneses de la última añada van descubriendo sus virtudes. Las bodegas de nuestra comunidad consiguen, en algunos casos, auténticas obras maestras que difícilmente se pueden superar año a año porque están a un gran nivel.

Ese es el caso del Care Chardonnay 2010, un blanco entre los blancos de los que se elaboran en Aragón. El enólogo Jesús Navascués le ha cogido perfectamente el pulso a esta variedad francesa, perfectamente adaptada por estos lares. Aunque hace otros blancos estupendos en otras bodegas, como el de Meler, en el Somontano, es en Care donde se le va la mano en la excelencia. Estamos ante un vino tan redondo y tan rico de matices que hay que resumir en un solo calificativo sus características: completo.

Entre los rosados de la última cosecha nos encanta también el de Care, si bien vamos a destacar en este cuadro de honor a otra bodega, este caso de la D. O. Somontano, cuyos rosados están siempre entre los mejores. Es el Flor de Merlot de Bodegas Laus, que tiene una personalidad propia,

que se refleja, en primer lugar, en un color rojo muy vivo con destellos azulados. Los aromas son los típicos en este tipo de vinos, destacando las golosinas de fresas con tonos florales. Es a su paso por la boca cuando se convierte en un primus inter pares. Acidez refrescante y muy agradable, largo retrogusto y perfecto equilibrio resumen su expresividad gustativa.

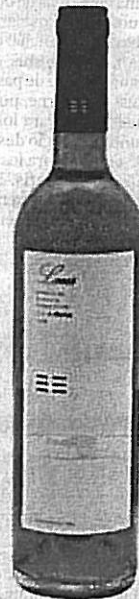
TINTO ROBLE. Recién llegado al mercado está el tinto que completa este triunvirato de jóvenes. Es el Pagos del Moncayo Garnacha Syrah 2010, que ha permanecido en depósito dos meses en contacto con roble y que, recién embotellado, muestra el mismo poderío y consistencia de los que han salido en años anteriores de esta bodega ubicada en Vera de Moncayo y acogida a la D. O. Campo de Borja. Al tratarse de un vino que posee la estructura de la garnacha criada al abrigo del Moncayo, podemos apostar sobre seguro que irá ganando complejidad en la botella con el paso del tiempo. También se irán puliendo y redondeando sus taninos, aunque en estos momentos ya ofrece un gran placer.

En la copa Entre las últimas novedades de bodegas aragonesas disponibles en el mercado catamos hoy un blanco, un rosado y un tinto - todos ellos de la última cosecha- que destacan por sus notas sobresalientes en todas las fases de la degustación. Pertenecen, además, a diferentes denominaciones de origen. JOSÉ LUIS SOLANILLA

PARA TODOS LOS GUSTOS



Care Blanco Chardonnay 2010. Bodegas Añadas o Care hace este blanco en Cariñena con uvas de la variedad chardonnay de la última añada. Se vende a 7,50 euros.



Laus Rosado Merlot 2010. Bodegas Laus, de la D. O. Somontano, hace este Flor de Merlot con esta variedad de uva. Su precio está en torno a los 7 euros.



Pagos del Moncayo G-S 2010. Elaborado en Bodegas Pagos del Moncayo (D. O. Campo de Borja) con uvas de garnacha y syrah. Se vende en tiendas a 5,50 euros.