



NOVEDAD

González Byass lanza al mercado los Fragantias de Finca Constanza

Ya están en el mercado los Fragantias 6 y 9 de Finca Constanza, blanco y rosado de baja graduación alcohólica, pero con multitud de aromas de flores y frutas, reflejo de las uvas con las que se elabora. Para los Fragantia 2013 se realiza una vendimia nocturna en la que la uva se transporta a la bodega sumergida en nieve carbónica para preservar toda la fruta. En depósito se somete a una maceración pre-fermentativa en frío a 5º C donde se extrae todo su potencial frutal aromático. A través de un suave prensado, se logra extraer únicamente el mosto flor, que fermentará con sus levaduras autóctonas. Este proceso finaliza de forma natural cuando se encuentra el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar. El blanco se elabora a partir de uvas moscatel y el rosado es un 100% Syrah.

Finca Constanza cuenta con 200 hectáreas de viñedo, divididas en 70 parcelas diferenciadas por las condiciones naturales del terreno. Cada parcela es única y se vinifica por separado, dando como resultado los vinos de Parcela de Finca Constanza, la apuesta más importante de la familia González del siglo XXI.

Finca Constanza nace con una idea vanguardista de bodega y viñedo integrado, similar al tradicional concepto bordelés de los Châteaux. El espíritu de Finca Constanza queda reflejado en la frase del fundador de González Byass, Manuel M^a González, que, en una carta del 6 de junio de 1836, afirmaba: "No encuentro negocio más bonito que los vinos y a él exclusivamente me quiero dedicar".

EL APUNTE



Licis y Alma, vinos gallegos que son noticia en Japón

Licis y Alma son dos vinos gallegos que ya suenan tanto en Japón como para acaparar páginas en publicaciones niponas. Aunque Licis y Alma también son dos productos relacionados con el consorcio de tres grandes nombres del mundo del vino enamorados de Galicia: Laura Montero, Dominique Roujou de (ambos enólogos) y Franck Massard, reconocido como el mejor sumiller del Reino Unido en el 1996 y mejor sumiller del mundo en el 2011, pero que lleva semanas de gira por Asia presentando los frutos de su nueva vida como productor de vino, porque Massard comenzó elaborando vinos en el Priorat hasta que el francés Dominique le descubrió la Ribeira Sacra. «Quería vender algo más exclusivo y en el 2009 encontramos un viticultor de Amandi perfecto», cuenta Dominique Roujou de Boubée de Licis, un vino del que se elaboran 4.000 botellas, que está en el mercado desde el año 2011 y que define como goloso en nariz, redondo y con toques flora-

les. También es joven y fresco como Alma, que ha encandilado a los aficionados nipones y que es un alvaríño que nació de una alianza bautizada como Les 3 amis y formada, precisamente, por Laura, Dominique y Franck (a diferencia de Licis, que es un vino supervisado por Dominique para Franck). «Lo que más gusta de es el frescor la identidad del alvaríño, es todo lo contrario a un vino plano», cuenta Laura Montero de su trabajo, que desarrolla con viticultores muy escogidos de Rías Baixas, en el corazón del Rosal. Alma procede de una parcela de Albariño, plantada hacia el monte sobre suelos de esquistos descompuestos (y que son menos fértiles), pero que generan una uva gracias a la que la primera añada del 2011 se agotó en pocos meses para convertirse en un producto casi mítico, algo que seguro que han captado los aficionados japoneses. En Valdeorras Les 3 amis tienen otra apuesta cuyo nombre es toda una declaración de intenciones: Audacia.

EL APUNTE

Marques de Terán presentó en Galicia su I+D aplicado a los vinos de Rioja

Marqués de Terán presentó en Galicia sus vinos sin emisiones de CO2 a la atmósfera. La bodega riojana aprovechó este encuentro para dar a conocer su firme apuesta por las nuevas tecnologías al servicio de la elaboración de vinos de calidad, además de dar a conocer las últimas añadas de sus vinos más emblemáticos. Manuel García, gerente de la bodega, fue el encargado de introducir el evento exponiendo la parte más técnica: los distintos proyectos de I+D+i en los que está inmersa actualmente Marqués de Terán. Hizo especial hincapié en el uso de la geotermia —aprovechamiento del calor que hay bajo la tierra para alcanzar la temperatura necesaria en la bodega en cada época del año— la criomaceración y la participación en un novedoso proyecto para producir vinos con mayor contenido de resveratrol.

Seguidamente, se procedió a catar todos los vinos que actualmente produce la bodega maridados con pinchos, pescados y carnes. Uno de los maridajes que más sorprendió y gustó fue el del Marqués de Terán Reserva con brocheta de rape y langostino. Los asistentes tuvieron la oportunidad de expresar sus impresiones acerca de las elaboraciones de Marqués de Terán. En concreto, se cataron las últimas añadas de Ollamendi Crianza, Marqués de Terán Crianza, Marqués de Terán Reserva, Marqués de Terán Selección Especial, Versum y Marqués de Terán Reserva Edición Limitada, la más reciente creación de la bodega.



VERSUM, EL PIONERO

GEOTERMIA. El vino Versum fue el primero de la bodega en elaborarse gracias a esta fuente de energía limpia, que ahora se aplica a la totalidad de las marcas de Marqués de Terán.