



## Info vinos

# BLANCOS Y JÓVENES

Te presentamos una pequeña selección de vinos blancos, todos de la añada 2017. **Sírvelos entre 8 y 12 °C** para que expresen todos sus matices.

por MARISOL SÁNCHEZ-HERRERA



### Rosa Ruiz

**Con aromas frutales**  
**D.O. Rías Baixas.**

De edición limitada a 6.900 botellas. Con intensos aromas de papaya, mango, manzana y notas cítricas, tiene un agradable paso por boca. Amplio, de acidez equilibrada y sabroso, combina con pescados, arroces, hojaldres y patés. (15 €).



### Barón de Ley

**Semidulce**  
**D.O. Rioja.**

Perfecto para tomar el aperitivo. Elaborado con *sauvignon blanc*, nos sorprende con notas exóticas y hierbas aromáticas (albahaca, hierbabuena o menta), una inicial sensación de dulzor y un final fresco y sugerente. (8 €).



### El Alba

**100% Chardonnay**  
**D.O. Navarra.**

Finca Albret presenta este blanco fresco y aromático. De delicada acidez, su breve crianza en roble le da la capacidad de acompañar pasta, carnes blancas, aves, pescados con salsas elaboradas e incluso platos picantes. (12 €).



### Campo Alegre

**Un verdejo innovador**  
**D.O. Rueda.**

Profundidad, equilibrio, volumen, untuosidad, una acertada acidez que le aporta frescura y un persistente final, son las principales características de este gran vino. Perfecto con carnes blancas, tartares de pescado, arroces y quesos. (14 €).



### Do Ferreira

**El mejor blanco joven**  
**D.O. Rías Baixas.**

Así ha sido reconocido este albariño por los usuarios de la *Guía de Vinos Gourmets, Los Mejores de España*. Fresco, sedoso, potente y largo. Pruébalo a 8 °C con mariscos crudos -ostras- y pescados blancos-merluza-. (12 €).



### Finca Río Negro

**Gewürztraminer**  
**V.T. Castilla.**

Limpio, brillante, amarillo dorado con ribetes verdosos; así se muestra en copa. En nariz destacan notas florales combinadas con fruta y miel. En boca es seco, fresco, con cuerpo y persistente. Ideal con comida thai e hindú. (12,50 €).



### Gotim Blanc

**Refrescante y amable**  
**D.O. Costers del Segre.**

Emblemático vino de Castell del Remei, elaborado a partir de las variedades *sauvignon blanc* y macabeo. Fresco, goloso, con notas de fruta exótica, florales y fruta blanca. Marida con arroces marineros y pescados a la brasa. (6,50 €).



### Homenaje

**Nuevo diseño**  
**D.O. Navarra.**

Con su nueva etiqueta quiere rendir homenaje a todos aquellos que disfrutan y viven cada momento con intensidad, a los que arriesgan o a los que viajan. Ligero, agradable, con sensaciones cítricas al final, tómallo de aperitivo. (4,50 €).



### Viña Esmeralda

**Summer Edition**  
**D.O. Catalunya.**

Inspirándose en el Mediterráneo, lanza una edición limitada y en formato mágnam. Aromático, fresco y delicado, se convierte en un apetecible aperitivo o acompañante de mariscos, pescados y foie. En tiendas especializadas. (16,65 €).