

Gastro

Cádiz no sólo entiende de vinos blancos

El rojo vuelve a teñir las viñas gaditanas.

POR JAIME DE LAS HERAS MARTÍN - 27 MARZO, 2018

COMPARTIR     



Si hay un lugar en el mundo famoso por sus vinos blancos es Cádiz y toda su provincia, abrazada al Mar de Jerez que da fama mundial a unos caldos únicos que ahora vuelven a brillar con fuerza en el panorama enológico.

Palomino, Moscatel y Pedro Ximénez son las tres banderas de una región que ha escrito grandes páginas en la historia de la viticultura pero que también comparte campo con uvas para el tinto. Es el caso del vino que hoy nos ocupa, Tesalia 2015.

Con un *coupage* de Petit Verdot, Syrah, Cabernet sauvignon y la local Tintilla de Rota, Tesalia nos embarca en un viaje a través del vino para descubrir un vino fresco, equilibrado y con la ligera mineralidad que el *terroir* le proporciona, en pleno corazón de Arcos de la Frontera.



Vendimiada la uva de forma manual y nocturna, necesario en un clima como el gaditano, los mostos de Tesalia se maceran en frío durante cuatro días para preservar las cualidades distintas de cada grano. Posteriormente se fermentan por separado aproximadamente 25 días para proceder al *ensamblage* final, guardándose 12 meses en barrica para ofrecernos un vino joven y fresco pero capaz de madurar en madera y botella, permitiéndonos disfrutar de él durante al menos una década más.

FINANCIACIÓN SELECT

3 AÑOS

Y DESPUÉS, TÚ DECIDES:
Cambias a una BMW nueva

MÁS EN GASTRO

- Ella Canta, lo mejor de México en el corazón de Londres 
- La cocina italiana más allá de la pasta y la pizza 
- Cinco espumosos para brindar sin celebrar 
- Seis trucos para convertirte en un maestro del risotto 
- Caviar: verdades, mitos y falsas creencias 
- La vuelta al mundo a través del sándwich 
- Proteínas, por qué y cómo incorporarlas en nuestra dieta 
- Mixtrónomy: ron Flor de Caña maridado con alta cocina 
- CasaBase, un sabroso trozo de Italia en pleno Retiro 
- Entra en calor con lo mejor de la gastronomía noruega 

THE NEW YORK TIMES STYLE MAGAZINE

SPAIN

BE A NEW YORKER

 @TMagazineES #TMagazineES Tmagazine.es