

mercadofinanciero / economía finanzas

Vinos para brindar y regalar en el Día de la Madre



Actualizado 03/05/2018 10:06:59 CET

MADRID, 3 May. (EUROPA PRESS) -

El 'Día de la Madre' se acerca y nada mejor que poder brindar y celebrar con ellas ese día porque madre no hay más que una. Así que os ofrecemos una variedad de vinos para disfrutar el primer domingo de mayo con ellas.

Tesalia 2015, la 'joya del Sur' y que espera convertirse en el 'grand cru' andaluz, es un elegante vino realizado a base de 'petit verdot', Syrah, Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota, que presenta un atractivo color rojo rubí con destellos violáceos y un profundo aroma, mientras que en boca ofrece una sensación rica y concentrada y capas de sabor a ciruela, cítricos, moras y toques de hierbas y especias. Una joya de edición limitada, ya que su producción es de solo 6.000 botellas.

Para madres a las que le gusta probar las últimas novedades, una opción es el **Reina Pez 2017** (Ponte da Boga), un rosado monovarietal de Mencía, cuyas cepas se cultivan sobre terrazas de esquistos en la D.O. Ribeira Sacra. Un vino de tono rosa pálido casi ocre, que en nariz es intenso, con notas a golosinas, fresas, rosa y moras. Un vino fresco, fragante y divertido, que conserva la elegancia y complejidad de los vinos de Ribeira Sacra.

Para una madre con carácter, una buena elección puede ser **Adaro (Prado Rey)**, el vino de pago con más personalidad de la bodega de Ribera de Duero. Un vino 100% tempranillo procedente del Pago Salgüero de color rojo picota brillante con matices de azul y que en boca es elegante, sabroso y fresco.



Si tu madre es innovadora, Bodegas Calar trae su tinto **Calar del Río Mundo 2013**, un vino que definen rompedor y bastante revolucionario de color rojo picota, casi negro y que en nariz ofrece aromas a fruta negra, ciruelas en licor, regaliz, balsámicos, ligeros tostados de madera limpia. En boca es carnoso y suave, un tinto elegante, complejo, equilibrado, redondo, largo y fresco.

Mientras, Dehesa de Luna, Finca Reserva de Biodiversidad, apuesta para el Día de la Madre con su vino **Orígenes 2015**, que nació en 2005 como Pago de Luna, y que se ha rebautizado para rendir homenaje a los comienzos de la bodega. Un vino de color rojo picota con ribete azulado, que es intenso en nariz, donde las frutas rojas y ligeros recuerdos de madera se integran perfectamente.

Pero si eres de los que prefieren regalar flores, por qué no sorprenderla con **Flor de Muga** (Bodegas Muga), elaborado con garnacha 100% de cepas viejas (entre 70 y 90 años) cultivadas a 600-750 metros de altitud. Con un color rosado muy pálido con reflejos violetas, se trata de un vino con un aroma floral a rosa que sorprenderá en un día tan especial.

idealista

Poner anuncio gratis

PORQUE SABEMOS QUE SER AUTÓNOMO ES MÁS FÁCIL QUE NUNCA

FINANCIACIÓN PARA COMERCIO E AUTÓNOMOS

europa press comunicados

Últimas noticias / Economía >

- Mahou San Miguel prevé superar los 1.400 millones de ventas en 2020 y no descarta adquisiciones
- Spotify pierde 169 millones en el primer trimestre
- Asaja califica de "inaceptable" el recorte del presupuesto agrario propuesto por la CE

Lo más leído

Economía Finanzas | europa press

- 1 El Congreso aprueba la ley del desahucio exprés contra las ocupaciones
- 2 Unidos Podemos llevará al Tribunal Constitucional la nueva ley de desahucios exprés en 'okupaciones'
- 3 El Pacto de Toledo estudia impulsar una nueva vía para revalorizar las pensiones con el IPC
- 4 Unilever introduce en el mercado español la marca estadounidense de helados Breyers
- 5 Liberbank ganó 29 millones en el primer trimestre, un 9% menos

Hoy | Una semana | Un mes



Pero si prefere más un vino blanco, un **Flor de Vetus 2017** (Bodega Vetus), de color amarillo luminoso y brillante con tonos verdosos, y que en boca destaca por sus notas cítricas y minerales. Ideal tomarlo bien frío.

Y si quieres sorprender a tu madre, apuesta por un **Juan Gil Moscatel Seco** (Bodegas Juan Gil), un blanco sedoso y complejo al mismo tiempo, ideal para maridar con pescados, mariscos, quesos suaves, ensaladas, pasta y carnes blancas. Un vino de tono amarillo pajizo con destellos verdosos y dorado, que en boca es armónico, muy fresco y frutal.



Y un vino elegante y sofisticado para este día es **Arbayún Rosado 2016** de Fernando Chivite, enólogo con más de 40 años de trayectoria, que presenta este vino de color rosa pálido, nítido y limpio, resultado de una técnica sólida y depurada, mientras que en boca es elegante y sedoso, dejando a su paso una agradable sensación de frescor.