

AR

LA REVISTA DE
ANA ROSA QUINTANA

Nº201 · JULIO 2018

¿DÓNDE ESTÁ TU PARAÍSO?

SANDRA BARNEDA
CRISTINA PEDROCHE
LORENZO CAPRILE
MEGAN MAXWELL
QUIQUE DACOSTA...

CENAS EN 20 MINUTOS

Por ISASAWAIS

VIVIR SEPARADOS PARA ESTAR MÁS UNIDOS

LA FÓRMULA DE ÉXITO
DE MUCHAS PAREJAS

MARGARITA VARGAS

“Me gustan las
pequeñas cosas: salir
con mis amigas, tomar
un café... La sencillez
es lo más valioso”

LA MODA MÁS CHIC

PARA
REJUVENECER
EL LOOK

+

EL MAKE UP
QUE RESALTA
EL MORENO

3,00 € / CANARIAS 3,15 €



8 413042680666

VINOS BLANCOS



Elegante chardonnay. Por sus notas cítricas y de compota de melocotón, el *Milmanda*, de Torres, es el aliado ideal para una cena de verano: tómalo con pescado al horno y suflé de queso. 8,75 €.



El rey del aperitivo. *Circe* de Avelino Vegas es un verdejo diferente que gusta desde el primer sorbo. Con sus aromas de frutas exóticas es perfecto para acompañar mariscos y foie gras. 9,5 €.



El albariño desenfadado. Si, un vino puede ser divertido, como *Lolo*, de Paco&Lola. Sus notas cítricas hacen que se lleve bien con la cocina oriental. 8,95 € en Ulabox.



Siempre a punto. Este moscatel de Bodegas Corellanas tiene el dulzor justo para tomar con foie, quesos y snacks. Un acierto seguro para empezar la velada. 5,50 €.



Como caído del cielo. Del Campo de Montiel nace *Luna Lunera*, de la bodega Dehesa de Luna. Un sauvignon blanc que es pura poesía, y con mariscos, verduras y pasta está aún mejor. 4,50 €.



Fiesta frutal. Emilio Moro siempre es sinónimo de buen vino y una de sus últimas apuestas es *El Zarzal*, un godello del Bierzo con flor blanca y ligeros tostados que emociona. 12 €.

TINTOS, ¿POR QUÉ NO?

Desterrado el mito de que no son para el verano, gana terreno una nueva generación de tintos jóvenes y atrevidos como *Arx*, que combina las variedades tintilla de Rota, syrah y petit verdot para inundar la boca de frescura, o *GTX*, con alma pirata y alejado de los tópicos, que gusta siempre. Otros son pura armonía, como el selección especial de Abadía Retuerta, o la más grata sorpresa, como el *Milflores Rioja* con su corazón de jara, lavanda, tomillo...



1. *Arx* de Bodegas Tesalia, 18 €.
2. *GTX*, 21 €.
3. Selección especial de Abadía Retuerta, 23 €.
4. *Milflores Rioja* de Bodegas Palacio, 5,30 €.

FOTO: D.R.