

Voláis con Alitalia

Italia desde 89 € I/V. Descubre más! alitalia.com



Inicio > Gastro y vinos



Tesalia 2015 la magia de los vinos del Sur

👤 Daniel Camiroaga 📅 25 abril, 2018

Realmente fueron los ingleses quienes dieron a los vinos del Marco de Jerez, la relevancia que hoy tienen en el mundo. El pirata Drake, Sir, para los británicos, saqueó Cádiz haciéndose con unas 500 botas de vino que encontró en los almacenes de la ciudad y los trasladó al Reino Unido donde se convirtió en uno de los vinos favoritos de los súbditos de su Majestad. En este caso también es cierto el aforismo de "que nadie es profeta en su tierra", ya que como indicamos fueron los ingleses los que han mantenido la fama, el consumo y el prestigio de los vinos del Marco de Jerez. Hoy 430 años después, es otro inglés quien se enamora de esta tierra, funda una bodega y elabora un gran vino: Tesalia 2015.

Deslumbrado por la belleza de las singulares tierras de Cádiz Richard Golding estuvo durante años fraguando un sueño, elaborar un gran vino Tesalia 2015. Cerca de la Sierra de Grazalema, uno de los entornos naturales más espectaculares de España, en Arcos de la Frontera, Golding adquirió en 2008 un viñedo en el que ha ido plantando variedades de uva autóctonas muy particulares, estableciendo de forma rigurosa los procesos que extraerían todo el potencial del vino, hasta conseguir un vino elegante y refinado, complejo pero bien montado, toda una joya enológica con vocación de ser exclusivo con una producción limitada a 6.000 botellas.



El enólogo Ignacio de Miguel, el experto viticultor José Ramón Lissarraque y el Master of Wine, Cees Van Casteren; han compuesto la trilogía elegida para elaborar Tesalia 2015. El resultado un vino que refleja el alma de la tierra en que nacen sus uvas. Un suelo arcilloso sobre una capa de suelo de tiza, se convierten en el mejor terreno para la maduración de los viñedos de la variedad autóctona Tintilla de Rota, además de cepas de syrah, cabernet sauvignon y petit verdot. La vendimia sólo se realiza por la noche. Se recogen por separado las uvas de cada parcela en cajas pequeñas, para mezclarlas posteriormente y potenciar así la complejidad del vino.

Las características de cada cosecha determinan los coupages de cada año. Así, en este primer año se ha utilizado un 65% de petit verdot, un 25% de syrah, un 5% de cabernet y otro 5% de tintilla de Rota. Doce meses en barricas de roble francés han hecho el resto, y dando lugar a un vino de intenso color rojo rubí y un aroma que sorprende y evoluciona en la copa y que da una gran profundidad en la boca. Su enólogo habla de una gran capacidad de envejecimiento, por lo que durante los próximos diez años, este vino ganará en aromas, matices y elegancia.

Tesalia 2015: 30€/botella

ALAIN AFFLELOU

SMART TONIC
CAMBIA DE GAFAS
EN UN SOLO CLICK



DESCÚBRELO

MODELOS PARA HOMBRES,
MUJERES Y NIÑOS.



ARTÍCULOS MÁS LEÍDOS



La Antigua Abacería de San Lorenzo, en Sevilla

👤 Daniel Camiroaga 📅 19 abril, 2018



El Campero ¡Comienza la almadraba!

👤 Daniel Camiroaga 📅 20 abril, 2018