

Gurmé > Actualidad > Tesalia presenta Iceni 2019, un vino con la fruta como protagonista



Tesalia presenta Iceni 2019, un vino con la fruta como protagonista

POR GURMÉ CÁDIZ, 11 DE MAYO DE 2021

La **Bodega Tesalia de Arcos** acaba de presentar su nuevo vino, **Iceni 2019**, cuya composición responde a un estilo, por lo que cada añada se elaborará con las uvas de mayor concentración frutal de los viñedos que la bodega posee en la sierra de Grazalema. **Iceni 2019**, la primera añada en el mercado, es un **coupage de Tintilla de Rota y Syrah**, muy versátil en la mesa y que, pese a su juventud, mantiene su carácter hasta tres o cuatro años.

En línea con la filosofía de los Grand Cru bordeleses, los vinos de **Bodega Tesalia** no responden a una mezcla varietal preestablecida sino a un estilo concreto. Por eso, cada año se elabora el **coupage idóneo** para mantener su personalidad y los más altos estándares de calidad. "Iceni es un vino que busca trasladar la máxima expresión del viñedo a la copa a través de la mínima intervención del hombre y de la madera", afirma el **enólogo Ignacio de Miguel**.



Richard y Natalia Golding, en los viñedos de Bodega Tesalia.

Para su elaboración se seleccionan las parcelas con los racimos más frescos y frutales de la añada. En la primera, la 2019, se han escogido las variedades **Tintilla de Rota (50%) y Syrah (50%)**, aunque en futuras se podrá incluir cualquiera de las cuatro variedades que se cultivan en la bodega (Petit Verdot y Cabernet Sauvignon, además de las ya mencionadas).



Iceni es el nuevo vino de Bodega Tesalia.

Las parcelas de las que procede **Iceni** se vendimian las primeras y se fermentan a menor temperatura. Posteriormente, el vino se somete a un breve paso por barricas de roble francés (entre cinco y siete meses) que le aporta la **complejidad justa sin enmascarar la identidad de terroir**, dando como resultado un vino muy frutal, fresco, amable y expresivo.

Iceni 2019 presenta un color rojo cereza con ribetes amarillos y capa media. Su aroma es intenso a fruta fresca y flores blancas y con el movimiento se atisban ligeras notas de cedro y pan tostado. **En boca es sabroso, fresco, rico y con abundante fruta roja** y su paso, suave y elegante, deja un grato recuerdo. Es un vino muy versátil, ya que "puede acompañar cualquier comida de principio a fin o tomarse para charlar gracias a su **excelente relación calidad-precio** y pese a su juventud, aguanta perfectamente hasta tres o cuatro años", explica Ignacio de Miguel.

La bodega

Bodega Tesalia nace de la inquietud de una familia de raíces británicas por crear, en tierras gaditanas, una **gama de vinos modernos**, cosmopolitas y de calidad. Sus artífices, el empresario **Richard Golding y su hija Natalia** (formada en Enología y Viticultura), habían adquirido una finca en el entorno de Arcos de la Frontera, a los pies de la sierra de Grazalema, en la que instalar su yeguada.



Imagen de los viñedos de Tesalia, en Arcos.

Tras comprobar la singularidad de sus suelos y la idoneidad de su climatología, **en 2008 plantaron 12,5 hectáreas de vides** y se rodearon de un equipo de primera división formado por el enólogo **Ignacio de Miguel**, el Master of Wine holandés **Cees Van Casteren** y el experto en viticultura **José Ramón Lissarrague**.

Fruto del intenso trabajo en el viñedo, en 2016 vieron la luz sus dos primeros vinos: **Tesalia**, su buque insignia, y **ARX**, que van ya por su segunda añada en el mercado. A esta gama se suma ahora una nueva referencia, **Iceni**, con la que buscan extraer toda la frescura y la fruta de su excepcional terroir.

Simbología y diseño

El **diseño de la botella y de su etiqueta es obra de Valentín Iglesias**, creador de la imagen de todos los vinos de la bodega, y es continuista con las referencias a la mitología y al universo equino de Tesalia y ARX. Los **iceni fueron una tribu britana** que habitó Gran Bretaña entre los siglos I a.C. y el I d.C.



Eran conocidos como 'la **gente del caballo**' y cuando comenzaron a acuñar moneda hacia el año 10 a.C. crearon una versión propia de la de los galos en la que el noble animal aparecía en el reverso. Esa imagen está representada en la cápsula de la botella. El **centauro, logotipo de los vinos de Bodega Tesalia**, también está presente en la etiqueta.

<https://www.lavozdigital.es/gurme/actualidad/tesalia-presenta-iceni-2019-un-vino-con-la-fruta-como-protagonista/>