



Mandrarossa, Nero D´Avola Sicilia. 2021

Al este de la Isla de Sicilia se encuentran unos viñedos que están tan al nivel del mar, en lugares llenos de reservas naturales, con una vista que es impresionante. Para ser más preciso es un paraíso, la playa paradisíaca, los hoteles de lujo, unos atardeceres perfectos y adicionalmente los viñedos a la vista.

En la isla crece su uva autóctona que es Nero D´Avola, una uva hoy en día comparada con la syrah y esta considerada como una de las uvas autóctonas más distintiva en auge. Suele dar una gran frescura, frutos rojos y notas algo salvajes y de humo.

Este Madrarossa es exactamente eso, un vino con una nota ahumada bastante pronunciada, una acidez perfecta para tomarlo un poco más bajo de temperatura de lo normal y que se queda en la boca un buen rato. No son muchas las uvas autóctonas, las no tan “comerciales” que tienen un reconocimiento hoy en día, pero Nero D´Avola se ha ganado el paladar de consumidores curiosos y dispuestos a probar nuevas cosas, es literal y figurativamente refrescante probar vinos que no pretender se unos monstruos de estructura y taninos, sino qué al revés, se caracterizan por su frescura y originalidad en boca.

Mandrarossa es una Bodega que fue concebida para la innovación, que su propósito es encontrar una nueva identidad de los vinos de Sicilia y a pesar de seguir con muchas tradiciones del lugar realmente rompen con el estilo de la región, utilizando tanques de acero inoxidable, variedades diferentes y técnicas modernas de vinificación

Maridaje: Ese asado tan Colombiano, ese momento donde se prende el carbón, las manos están negras, el olor a las brasas que todavía no están y a guacamole en preparación es literalmente perfecto para este vino, arrancando con la mazorca y los chorizos y la morcilla pero también aguantando esa chata de carne adobada. Ese momento donde el apetito esta al borde, donde estamos todavía esperando algunos invitados.

Maridaje emocional: el sonido del “Gol Caracol” de fondo y las brasas chispeando. Este Nero D´Avola se merece un momento con amigos, una previa de un partido de futbol, un momento antes de alguna celebración, un momento de aperitivo consciente, donde ya empezamos a picar pero todavía no estamos para comer.