Quinta da Lixa Escolha, Loureiro, Godello 2023

Para tomar ahora y hasta dentro de 2 años.

Vinho Verde, o no verde, este es un vino que si entra en la categoría de Vinho Verde, de hecho si se fijan en la contraetiqueta van a encontrar el “Selo de Garantia” de la D.O Vinho Verde.

No es completamente claro que podemos tener rosados y tintos en esta D.O esto es lo que lo hace tan extraño. La D.O Vinho Verde se llama así por sus paisajes, por su humedad y su vegetación, no por el color del vino. La denominación de origen esta cercada en la región llamada con el mismo nombre, y son famosos por hacer vinos sencillos, frutados, cítricos y bajitos de alcohol, de vez en cuando encontramos un poco de Aguja, un poco de Gas Carbónico, ya sea agregado o mantenido desde la fermentación.

En la fermentación de cualquier producto se genera gas carbónico, este, normalmente se deja escapar o inclusive se retira con Nitrógeno de la mezcla, pero acá en este estilo de vinos trata de mantenerse para que genere una frescura adicional.

Los vinos de Vinho Verde son ligeros, afrutados, bajos en alcohol, algunos dirían que casi que neutros, pero se les deja el gas carbónico para agregar un toque de frescura. Pero acá no estamos hablando de este estilo, y esto es lo importante de esta región, la sensación de gas es solo una opción de estilo, ahora si yo etiqueto con un letrero gigante que diga Vinho Verde estoy esperando tener algo de gas, ahora, este es un vino un poco más serio de la región, con notas a flores y frutas de hueso, durazno, melón, para tomar ahora mismo, y no dejarlo en botella.

Loureiro dentro de las uvas de la D.O es una uva ligeramente más pesada que la Albarinho pero más liviana que la Treixadura, sin embargo suelen mezclarse, suelen complementarse muy bien.

En cuestión de maridaje este vino necesita algo ligero, elegante y sencillo, sin muchos matices o aromas o sabores fuertes, un plato de langostinos a la parrilla o salteados en mantequilla puede ser ideal, mantequilla, guascas en un bouquet y los langostinos a penas salteados irían perfectos. Ahora si quieren algo un poco más pesado, un ceviche de chicharrón puede también funcionar.

Entre lo ligero y lo incomprendido, este vino necesita una película controversial pero light, linda pero compleja, una película que fue interpretada de una manera diferente y que aunque su banda sonora es ligera, hay animaciones, tiene un trasfondo importante. Juno, que es como empezar a ver una comedia romántica y después darse cuenta de que estas en un drama profundo.