

Tinto Rey Rosé, Tempranillo, Tannat, Verdejo, Duningan Hills. California

Para tomar ahora o esperarlo hasta 2 años más, pero mejor ahora.

Tinto Rey, en California es un emprendimiento de Match Book, una onda centrada en los vinos españoles producidos en Estados Unidos, una cosa rara. Debido al clima mediterráneo, esta bodega anda buscando expresiones diferentes de California, experimentando con variedades y estilos, en este caso, Tinto Rey es un emprendimiento de expresiones españolas, de hecho tienen un Verdejo y un Tempranillo al mejor estilo de la Mancha o de Toro.

Lo raro de este rosado es que tiene aromas a nuez de cola y durazno, bastante expresivo, aguanta mucho además tomárselo no tan frío, pero su rareza viene de su método de producción, por que usualmente se fermenta una uva tinta hasta que suelte el color y notas que quiero, sin embargo acá se hace una cofermentación, una mezcla de uvas directamente al tanque donde la Verdejo empieza a soltar también aromas y sabores y el Tannat algo muy ligero de taninos y notas más especiadas.

Es difícil argumentar que es un mejor método para hacer rosado o que no es tan bueno, es una técnica que se usa más para vinos tintos, para que las variedades les aporten frescura, por ejemplo los Syrah-Viognier del Ródano o del nuevo mundo.

No tiene absolutamente nada de barrica y fue fermentado hasta que quedara un 5% de azúcar residual, un numero ligeramente elevado pero que complementa muy bien con la expresión de este rosado, ahora, sigue siendo un vino seco, no se pongan a pensar que es algo dulce.

Este dulzor y expresión me llaman a una salsa teriyaki, mejor si es con un salmón cocinado con ella, la combinación de colores y notas dulces van a darme una sensación de tranquilidad que difícilmente vaya a ser superada. En la parrilla, en un Papillote, envuelto en papel aluminio, con bastante salsa teriyaki por dentro, y ajonjolí, se cocina por el lado de la piel el salmón. Acompañese con papas criollas y una ensalada fresca.

Y aunque “Eyes wide Shut” fuera la versión en Ingles, siempre esta la Original, la de Amenabar, “Abre los Ojos”, la pueden encontrar en Prime, un thriller que les va a llenar la cabeza así como el vino la boca. Una mezcla bastante extraña, llena de sorpresas y algo dulce pero al tiempo estructurada.