

Tinto Rey Verdejo 2022, Dunnigan Hills, California

Un vino para disfrutar ahora o guardar por 2-3 años.

Bajo el sello *Matchbook*, Tinto Rey es un homenaje a las variedades españolas que encuentran en Dunnigan Hills. Esta región, con sus días cálidos, noches frías y suelos de grava, es un escenario ideal para la Verdejo, uva icónica de Rueda (España), pero que aquí desarrolla un carácter único: más mineral y con un perfil frutal más tropical intensificado por el clima californiano.

La Verdejo: hierba fresca, anís y un diálogo entre continentes

La Verdejo de Rueda clásica suele ser más sobria, con notas de hierba recién cortada, hinojo y un final amargo que recuerda a la almendra. En Dunnigan Hills, sin embargo, el sol y los suelos rocosos añaden fruta madura tropical, algo de piña, melón y duraznos pero con ese toque de anís dulce característico de la variedad.

La vinificación en huevos de hormigón y barricas neutras. Este vino es floral y de grutas tropicales principalmente, en el fondo e hilando fino encontramos pasto, heno y anís, pero en boca es muy cítrico a limón y lima con durazno y algo de piedras.

La fondue tradicional (mezcla de Gruyère y Emmental con un chorrito de kirsch) puede funcionar muy bien, aunque me gusta no tan frío, si lo van a maridar con este enfriélo un poquito más.

Y si estamos hablando de un nuevo descubrimiento, no hay nada mejor que Jazmin subida a un tapete, así que váyanse con *A Whole New World* (Aladdin) de Alan Menken, y de hecho toda la banda sonora de esta película, o la película de una vez, pero no el live action, la clásica clásica.