

Calados del Puntido – Tempranillo – Rioja Alavesa, España

Un vino para disfrutar ahora o guardar durante los próximos 10 años.

De la prestigiosa bodega Viñedos de Párganos, en Rioja Alavesa, Calados del Puntido es un Tempranillo que combina la tradición riojana con un enfoque moderno: fruta intensa, estructura firme y un terruño que se siente.

Los viñedos están ubicados en Laguardia, sobre suelos calizos y arcillo-ferrosos a unos 600 metros de altitud. Aquí, el clima continental con influencia atlántica permite vinos de gran elegancia y longevidad. Este vino fermenta en depósitos de acero y se cría en barrica durante más de 12 meses, logrando un equilibrio entre fruta y madera.

En nariz, se despliegan aromas de cereza negra, ciruela madura, vainilla, tabaco y una nota de grafito muy particular. En boca es profundo, con taninos firmes, buena acidez y un final largo que recuerda a regaliz y tierra húmeda.

Maridaje: un clásico solomillo de res con reducción de vino tinto, o incluso una empanada gallega de atún y pimientos. El vino aguanta grasa y dulzor sin perder su porte.

Este Tempranillo tiene alma de relato épico, así que pongamos “Asturias” de Paco Ibáñez sobre versos de Espronceda. Voz, guitarra y poesía – como este vino: potente, melancólico y lleno de historia.