

Nuestros vinos

Capricho de Autor

ÁNGEL SALIDO CASTELLANOS

Enología

Luis Jiménez García, enólogo de la Coop. S. Isidro de Alborea, es de esos profesionales inquietos, innovadores, implicados en el buen hacer enológico. Fiel a su filosofía innovadora e inquieta nos presenta este capricho de autor, sólo se han elaborado 7.000 botellas, Mojón Alto de las mejores cepas de la casa.

Es un vino de amalgama cultural, arrancado de la tierra y elaborado al estilo de la Borgoña francesa. La elaboración se inicia con una ligera maceración en frío, donde el mosto y la piel permanecen en contacto algunas horas a fin de extraer el máximo de princi-

pios aromáticos, posteriormente se fermenta en barrica nueva de roble. Una vez terminada la fermentación el vino permanece en contacto con sus finas lías algunos meses en las mismas barricas. Durante este tiempo, con mucho mimo y de forma artesanal, se agita periódicamente, proceso que llaman los franceses "bâtonnage". Finalmente se unifica el vino de las barricas en un depósito se estabiliza y se embotella.

El resultado es un meritorio y novedoso caldo. Fruto de la colaboración de muchas personas y exponente de los nuevos aires de modernidad que recorren nuestras bodegas.

MOJON ALTO MACABEO FERMENTADO EN BARRICA

Bodega: Coop. del Campo San Isidro

Dirección: C/ Extramuros, s/n.-
02215 ALBOREA (Albacete). Tif. 967
477067

Marca: Mojón Alto

D.O.: Vino de la Tierra

Variedades de Uva: Macabeo
100%.

Tipo de vino: Blanco fermentado y
criado en barrica.

Precio en bodega: 325 pts

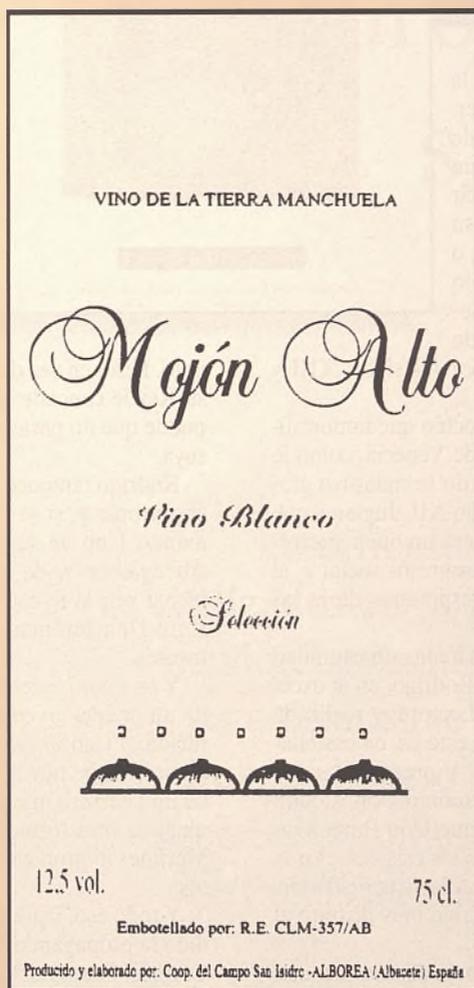
Puntos de venta: En bodega.

Valoración: 70/100.

Consumo óptimo: 2 años.

CATA: Blanco de color amarillo con reflejos dorados y matices ocres. Complejo en nariz (coco, vainilla, torrefactos). Goloso, con un paso de boca untuoso (graso), suave y fresco. Con sensaciones complejas al final de boca que se refuerza con la vía retronasal (torrefactos, café, etc), haciéndolo largo y persistente.

*En la cata y valoración de este vino han participado: Luis Jiménez, enólogo de la Coop. San. Isidro de Alborea, Jesús Gómez enólogo de la Coop. Virgen de las Nie-



ves de Cenizate, Miguel Camacho, enólogo de la Coop. La Remediadora de La Roda, Lauren, enólogo de Bodegas Manzaneque de Altos del Bonillo, Luis Martín Paños, distribuidor de vinos y Ángel Salido Castellanos de la Unión Española de Cata-dores, y coordinador de la cata.



Tribuna de Cata

Para valorar la calidad de NUESTROS VINOS, el pasado 18 de abril FOREM (Centro de Formación Ocupacional de Albacete) fue escenario de una cata ciega. Participaron en la misma el equipo de catadores que viene siendo habitual en la redacción de Nuestros Vinos de La Tribuna Dominical.

FOTO: Luis Martín Paños

La Tribuna Dominical • 25