

Nuestros vinos

Florece en PRIMAVERA

ANGEL SALIDO CASTELLANOS

Año tras año, la calidad de nuestros rosados, en otro tiempo privilegio de otras zonas vitivinícolas, se extiende por toda la provincia. Atrás quedan aquellos tiempos, de los que no quiero acordarme, donde el rosado era fácil recurso de ignorantes, bebida sin fuste con clara vocación de "refresquito" de verano.

¡Afortunadamente!, las cosas han cambiado y hoy es posible encontrar excelentes rosados en nuestra tierra. Convirtiéndose en puerta de entrada de las modernas técnicas de elaboración en nuestras bodegas, debido a la delicada elaboración que precisa un buen rosado. Al mismo tiempo que da salida a la variedad autóctona Bobal.

Tiene esta variedad fama de ser poco apta para tintos de entidad y, sin embargo adecuada para rosados frescos y ligeros.

Una fama contestada por algunos técnicos, como José Pascual Gracia Romeo, enólogo de VITIVINOS ANUNCIACIÓN, S.C.L. de Villamalea, que reivindica las aptitudes de la Bobal para vinos tintos de crianza y que está empeñado en demostrarlo.

Los rosados Bobal de nuevo cuño son limpios, aromáticos, con más cuerpo y aromas intensamente frutales (fresa, frambuesa) con muchas ganas de agradar y con personalidad propia. Un claro ejemplo de estos vinos es este Azua Rosado 2000 elaborado con la variedad Bobal y con la última innovación tecnológica. Caldo que anuncia la primavera, desplegando colorido, alegría, frescura e inundando de notas florales la nariz.

AZÚA ROSADO 2000

Bodega: VITIVINOS ANUNCIACIÓN, S.C.L.

Dirección: Camino Cabezuelas, s/n. 02270 VILLAMA-
LEA (Albacete). Tel. 967 48 3114 y Fax: 967 483964

Marca: AZUA

D.O.: Manchuela.

Varietades de Uva: Bobal.

Tipo de vino: Rosado

Precio en bodega: 230pts.

Puntos de venta: En bode-
ga.

Valoración: 75/100.

Consumo óptimo: Hasta el
próximo otoño.

CATA: De atractivo color rosa frambuesa con ribetes violáceos. Expresivo y potente de aromas limpios, frutosos (frutos rojos, plátano) y notas florales. Resultando la nariz compleja y agradable. En la boca destaca un buen equilibrio azúcar/acidez dando una muy buena sensación de untuosidad. Suave y sabroso con buena persistencia.

*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 Nieves de Genizate, 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 Catadores, y coordinador de la cata.

