

Mario Reyes Rodríguez

Sumiller y Gerente de Vinófilos

21 junio 2021

Estimado/a socio/a:

Este mes he conseguido para ti un "chollo". Dos vinos excepcionales para que conozcas algo de la "nueva Ribera" y de elaboradores muy sabios. **Fernando Remírez de Ganuza** (Grande en Rioja) y **Pedro Aibar** (Grande en Somontano) se han unido en un proyecto joven en la **Ribera del Duero** vallisoletana. Más concretamente en Padilla de Duero uno de los lugares mejor considerados dentro de la **Milla de Oro**.

Tienes en tus manos sus dos vinos más accesibles y frescos, y me atrevo a sorprenderte con su nuevo **Rosado Ice**. Hazme (y hazte) un favor: libérate de la idea de que el color va ligado a la calidad. Déjate llevar por este vino fresco, ideal para días de calor, cargado del alma de la Tinta Fina del Duero y elaborado con un concepto de calidad muy alto. 100% sangrado (método de elaboración de rosados) del siguiente tinto que compone el lote.

El otro vino es **Proventus**. Un tinto que te llega en exclusiva porque acaba de salir al mercado y aún no es conocido. Ni la bodega ha pensado en hacer muchas botellas, con lo cual recoge la esencia de los tintos de Duero fáciles de beber. Con buena materia prima y un uso moderado de la barrica nueva.

Yo los disfrutaría de una sentada. En un almuerzo para 4, abriría el rosado en el aperitivo con unos quesos, embutidos, encurtidos... Y luego cocinaría para Proventus algo (ya sea carne o pescado) con salsa o quizá a la parrilla.

Espero que los disfrutes. Serás de los primeros en probar una de las grandes bodegas de los próximos años en la zona.

¡Salud!

