

La Etiqueta • Nº 263 • Año XXI

> 15

La Enoteca ^{especial} Extremadura

La Enoteca de este mes es extraordinaria. Sí, extraordinaria, porque se enmarca en estas páginas dedicadas a Extremadura; pero también porque la selección de vinos extremeños que presento este mes viene a constatar el extraordinario presente que vive esta región y también el futuro de un territorio que muchos ojos están empezando a ver como un auténtico tesoro. Conozcan, pues, aquí, las joyas vitivinícolas extremeñas.

Por Margarita Lozano

Marqués de Valdeueza 2006 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah Bodegas Marqués de Valdeueza (V.T. Extremadura)

Es de un atractivo color picota cubierto con ribetes violáceos, limpio y brillante. En nariz es muy expresivo y complejo, destacando los aromas de fruta muy madura (moras, arándanos, ciruelas) y de flores (violetas) junto a notas de especias (pimienta, comino, vainilla), de torrefactos y de cacao sobre un fondo sutil de minerales y balsámicos. En boca tiene una entrada elegante y un paso amplio y envolvente. Es equilibrado y armonioso, con taninos rotundos y carnosos que necesitan suavizarse en botella. Excelente acidez que le da frescura y viveza. Postgusto largo y de mucha persistencia con recuerdos de fruta y agradables tostados en retronasal.

Maridaje: magret de pato con ciruelas pasas

