

El Alma del Vino.

Juan Cuatrecasas Asua

VIERNES, 24 DE FEBRERO DE 2012

Dios Ares Blanco 2010 y Pujanza Añadas Frías 2007 / Salón Bizkai Vinos 2012.


Caté dos vinos blancos en la mesa de exhibición que defendía Roberto López Llorente en el Salón Bizkai Vinos 2012, representando a **Bodegas Pujanza** y a **Dios Ares**. Soltura en las explicaciones y buen trato el otorgado por este hombre mientras accedía a inmortalizar el encuentro con una fotografía.

En primer lugar, el monovarietal de viura, Dios Ares Blanco 2010, un vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, marcando una nariz que llega dominada por fruta blanca, manzana; y que tiene cierta huella cítrica. En el fondo, un elemento que recuerda a levadura con bastante sutileza. Correctas sensaciones de frescura. La boca reivindica el equilibrio vinoso, buen balance de dulzor y acidez, con una sensación media en cuanto a cremosidad, y ante todo frescura. Hay viuras y viuras, y en este caso la sapidez resulta bien definida, dando un punto final de persistencia loable. Gusta al paladar. En fase retronasal encuentro tonos de fruta, pera y limón; con un final que llega marcado por notas de hinojo. Recomendable.

Y en segundo lugar, el Pujanza Añadas Frías 2007, que Roberto me presenta con semblante de orgullo, y del que estoy seguro el enólogo responsable Carlos San Pedro también se sentirá especialmente satisfecho. Monovarietal de viura, con proceso de vinificación que comprende seis meses de depósito en acero inoxidable sobre lías, y una crianza de catorce meses en barrica. Es un vino que se realiza sólo cuando el frío impera marcando el devenir del fruto, algo en lo que insiste Roberto mientras me lo sirve. Amarillo dorado brillante, con una nariz que sugiere fruta blanca madura, con una punta clara de lácteos ya en segundo término, avanzando con una sensacional complejidad y marcando huella de barniz, resinas, cierto guiño floral, algunos apuntes de camomila, y un sendero muy agradable en el que predomina un marcado recuerdo mineral y salino. La boca empieza armada de acidez, dibujando una bonita estructura vinosa, con untuosidad y empaque, deleitando y envolviendo. Incita la salivación. Intenso y medio goloso. Se jacta durante el recorrido de ser profundo y lleno de longitud. Buena persistencia, con un postgusto que marca bien la fruta blanca y los cítricos, y que abunda en expresiones cremosas, lácteas, mantequillas, con algún brote de pasificación muy suave, tierra, matorral y trigo. Adorable complejidad. Un gran vino. Uno de mis top ten en esta edición del Bizkai Vinos 2012. Más que muy recomendable. Agradezco a Roberto su amable atención y espero poder visitar la bodega para poder catar los tintos, que me quedaron pendientes por falta de tiempo.



Publicado por Juan Cuatrecasas Asua en 00:30

 +2 Recomendar esto en Google

Etiquetas: [Alava](#), [España](#), [La Rioja](#), [Laguardia](#)

5

<http://almavinocuatre.blogspot.com.es/2012/02/dios-ares-blanco-2010-y-pujanza-anadas.html>