

El Correo del Vino Diario

El PERIÓDICO del vino español

Fecha 17 de Julio de 2.019

Número 3.826

Barack Obama insta a la industria del vino a liderar la lucha contra el cambio climático



EL VINO AL DÍA

Aunque los franceses están intentando tapar el fraude del vino rosado español vendido allí como francés, la verdad es que está repercutiendo bastante en los mercados, y ya hay voces que dicen que el rosado es la punta del iceberg, que hay aún más en blancos y tintos. Si es verdad que se destape y se castigue como merecen a los defraudadores.



PRECIOS DEL VINO

Blanco F.T	4,00-4,10Hº
Tinto Comer. 5-7 Ptos	4,70-4,90
Varietales, entre 5 y 6 euros como norma general, aunque estos vinos pueden variar	
Mostos de primera	4.00-4.20
Mostos de segunda	3.80-4.00

Estos precios son orientativos y pueden variar en función de los condicionantes, calidad, etc. Se refieren a precios medios de operaciones normales

ELABORAMOS VERMOUTHS, MOSCATEL Y VINOS DE LICOR A LA CARTA • GRANEL Y MULTIFORMATO



Since 1940
Mamerto de la Vara
BODEGAS

www.mamertodelavara.es



SPECIALISTS IN FORTIFIED AND SWEET WINES: IN BULK, BIB AND BOTTLES

CENA MARIDAJE CON LOSADA VINOS DE FINCA EN EL RESTAURANTE FERA - PALMA DE MALLORCA

El próximo **20 de julio** solo habrá unas copas de distancia entre El Bierzo y Mallorca. Y es que la bodega **Losada Vinos de Finca**

(www.losadavinosdefinca.com) coprotagonizará una cena maridaje en el espectacular **Restaurante fera** de Mallorca (Carrer de la Concepció, 4. Palma de Mallorca. Tel. 971 59 53 01. www.ferapalma.com) de la mano del chef Simon Petutschnig. La cita tendrá lugar a las **20:30 horas** y se celebrará en exclusiva para unas 65 personas que ya pueden reservar su sitio por teléfono o escribiendo a reservations@ferapalma.com si no quieren perderse una experiencia única que deleitará sus sentidos.

El menú será el siguiente:

Foie gras (mango, Pedro Ximenez, avellanas)

5 Rosas

Vieiras (curry, zanahoria, naranja)

Losada

Lubina (apio, beurre blanc, hinojo)

Altos de Losada

Pato (cinco especias, chutney, manzana)

Altos de Losada La Bienquerida

Panna cotta (yogurt, frambuesa, vainilla)

99€

fera se ha convertido en uno de los destinos gourmet más notables de la ciudad, a solo un minuto de la animada zona comercial de Jaime III. Situado en el centro de Palma, es el lugar perfecto para almuerzos informales, cenas distinguidas o simplemente una copa relajada en el bar, en un antiguo palacio restaurado con gran estilo. Es una casa llena de tradición: el edificio protegido también alberga el famoso Círculo Mallorquín, uno de los clubes sociales más prestigiosos de las Islas Baleares.

En cuanto a la bodega, está situada en la finca Losada, a medio camino entre Cacabelos y Villafranca, en el Alto de Pieros, el núcleo vitícola más tradicional de El Bierzo. Su reto es elegir parcelas localizadas en municipios cercanos a la ubicación de la finca, de suelos arcillosos, donde la mención expresa vinos equilibrados de profundo color y agradable acidez. Elaboran sus vinos a partir de un mosaico de parcelas de viñedo viejo que muestran el terruño berciano, la combinación de la variedad, el suelo, el clima y la interpretación del hombre, más en concreto de un hombre, Amancio Fernández, uno de los enólogos que ha conseguido situar internacionalmente El Bierzo.

Cada una de sus etiquetas tiene una personalidad marcada e independiente que atrapa a todos los paladares: **Altos de Losada** (un mención elegante con uvas de varias parcelas, el orgullo de la casa), **La Bienquerida** (elaborado con mención y otras variedades y con 15 meses de crianza en barricas de roble francés), **Losada** (su *prêt a porter*, un tinto con 12 meses de crianza), **Pájaro Rojo** (el más fresco de la colección, con 4 meses de bodega); y sus exclusivos vinos de parcelas como **La Senda del Diablo** (100% garnacha tintorera), **Pobladura** (que pasa 12 meses entre ánforas y



barrica de roble francés) y el recién llegado al mercado, **El Cepón** (un mencía sutil y envolvente). Además, en la cena se podrá catar una etiqueta que está agotada en bodega desde hace meses, **5 Rosas**, un rosado elaborado con los viñedos de mencía más jóvenes de la firma que se cría sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable. Os adjunto el cartel con las señas de la cita, y las fotografías de los vinos que participarán en esta cena maridada. Si necesitáis más información sobre la bodega o fotografías a mayor tamaño no dudéis en poneros en contacto con nosotras.

