CASTRO DE LOBARZÁN

Blanco 2012



Autor: Javier Rodríguez.
Redacción: Maite Jiménez.

D.O. Monterrei **Bodega:** Castro de Lobarzán
Uvas : Godello y Treixadura **Vol %**:13
Lote: 01

BODEGA CASTRO DE LOBARZÁN
C/ Ctra Requeixo, 51 Villaza
CP: 32618 Monterrei – Ourense.
Tlf/Fax: 988 418163 **Móvil:** 667 348709
E-mail: castrodelobarzan@wanadoo.es

El otro día en un bar de Monterrei un cliente reclamó al dueño del local que el vino que le acababa de servir de la botella recién abierta, estaba turbio. El dueño, un poco preocupad, se dirigió hacia mi y me preguntó mi opinión. Fui muy tajante:

no estaba turbio.

El vino estaba ligeramente frio y la diferencia de temperatura del vidrio y la forma de servirlo hicieron el resto. Pedí que me permitiesen quedarme con la copa y, como había previsto, al poco tiempo el vino mostró su verdadera cara. Estaba brillante.



Fue una coincidencia, no tenía pensado catar un vino ese día. Pero como hace tiempo que tenía abandonada a esta bodega, decidí enfrentarme a él. Lobarzán es una bodega un poco esquiva ya que no es facil conseguir sus vinos. Tienen casi siempre vendida la producción.

Ficha de cata:

Fase visual: Amarillo pajizo, brillante. De abundante lágrima.

Fase olfativa: Al acercar la nariz detecto un vino complejo, de una gran potencia donde los aromas a melocotón, flor de tilo, membrillo y recuerdos a pastelería me hace pensar que quizás en su elaboración el vino estuvo en contacto con las lías. La persistencia sigue siendo muy larga.

Fase gustativa: En boca se muestra seco, calido, pero con una correcta acidez que me trasmite sensaciones de frescor. Por detrás de estas sensaciones envolventes encuentro una amargosidad muy agradable. Es un vino fino, sus aromas me

recuerdan a la nariz: flores, melocotón, melón, notas cítricas, dulcedumbre, frutas tropicales... Un vino equilibrado, amplio y con una persistencia al gusto larga

Un vino que aconsejo degustar. Tienen que armarse con un poco de paciencia si no lo encuentran con facilidad. Por si acaso, les dejo la dirección de la bodega.

