

Vinos Quinta de Aves: aptos para veganos y con el reflejo del cencibel de 1.000 años de historia

09 Octubre 2020

Julia Yébenes / MORAL DE CALATRAVA



ALberto Calleja (D) dirige la cata en Quinta de Aves / Elena Rosa

La finca ha celebrado una cata par profesionales, periodistas y blogueros dirigida por el enólogo Alberto Calleja, con el coupage rosado de las variedades cabernet

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pincha el enlace para mayor información.

Aceptar

La puntera bodega Quinta de Aves ha celebrado el final de su vendimia con una cata de tres de sus vinos más singulares y reconocidos.

En una jornada de celebración de la vendimia organizada por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) del Vino Campo de Calatrava, el enólogo de la bodega, Alberto Calleja, ha destacado “la identidad y tipicidad” de los caldos. La caracterización viene de los suelos del Campo de Calatrava y de variedades como la cencibel, el tempranillo que durante más de 1.000 años se ha ido adaptando las condiciones del entorno volcánico.



Un momento de la cata / Elena Rosa

El también ingeniero agrónomo, máster en Viticultura por la Universidad Politécnica de Madrid, y cuarta generación de una familia de bodegueros, ha presentado en primer lugar el Quinta de Aves coupage rosado de cabernet franc y oraciano

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pincha el enlace para mayor información.

Aceptar



Juan Manuel de la Mata, Director

Se trata de un caldo de color “elegante, asalmonado o piel de cebolla”, y en la línea de las nuevas tendencias que demandan los mercados.

“Es un vino tinto con el alma desenfadada del blanco”.

En boca es “sedoso, fresco, corpulento, con un punto de acidez”.

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pincha el enlace para mayor información.

Aceptar



el coupage rosado de las variedades cabernet franc y graciano

Premiado en el prestigioso concurso Mundus Vini de 2020, “es único en el mundo y apto para veganos”, ha especificado el enólogo.

El segundo vino catado por profesionales, periodistas y bloggers ha sido el tempranillo 2019, procedente de vendimia nocturna. Tiene color “violáceo” y sabor a “regaliz y a pastillas de Juanola y notas de frutas del bosque y un fondo de vainilla y de toffee”.

La degustación se ha cerrado con su referente y exitoso ‘Phoenix’, “más rubí, intenso y complejo”, al ser reserva de 15 meses en barrica de roble francés, con reflejos de “chocolate puro” y “más gastronómico que el anterior”. Tiene 92 puntos en la Guía Peñín y un premio en Mundus Vini de este año.

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pincha el enlace para mayor información.

Aceptar

[‘Phoenix’](#) · [cata de vinos](#) · [Cencibel](#) · [Indicación Geográfica Protegida \(IGP\) del Vino Campo de Calatrava](#)
· [Quinta de Aves](#) · [tempranillo](#)

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pincha el enlace para mayor información.

Aceptar