

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

276  
JULIO / AGOSTO  
2022

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**

*Bodegas De Alberto*

**CATA**

*La reina de  
la evocación*

**VIAJE**

*Carácter  
volcánico*

**PRÁCTICA  
DE CATA**

*Las Margas Garnacha Blanca*



# Bobal, pura frescura mediterránea

*A fecha de 31 de julio de 2021, según el MAPA, la Bobal es la tercera variedad tinta más plantada en España después de la Tempranillo y la Garnacha. Mientras estas dos, sobre todo la primera, están repartidas por buena parte de nuestra geografía, la Bobal únicamente se encuentra con una representación notable en el sureste de la Península: entre el sur de Cuenca y el norte de Albacete, desde donde entra a la Comunidad Valenciana para colonizar buena parte del interior. Esta porción de territorio alberga casi la totalidad de las más de 55.000 hectáreas. Su jugosidad, frescura y buena estructura la convierten en una uva de perfil sugerente, versátil en la elaboración y con un potencial magnífico para crear vinos de guarda, quizá el mayor reto de su futuro.*

Catas / Antonio Candelas



# CATA

---

## CASA DON ÁNGEL BOBAL 2019

---



### **Bodega Vera de Estenas**

D.O.P. Utiel-Requena

[www.veradeestenas.es](http://www.veradeestenas.es)

Bobal

**Consumo: 16 °C | PVP: 19 €**



**Arroz con setas**

---

La complejidad de matices que enseña en nariz es muy notable: fruta (moras, ciruelas), balsámicos, flores secas y un fondo ahumado, de vainilla y cacao. La raza que muestra en boca junto con la buena acidez son garantía de que la evolución en el tiempo será buena. Licoroso en el final.