



Vinedo de la bodega Los Bermejos, en Lanzarote.



Brindis frescos para el verano

Con el calor hacen su agosto los vinos blancos. Son particularmente demandados en las zonas veraniegas por excelencia de España, como Galicia, la cornisa cantábrica, Cataluña, Baleares, Valencia, Andalucía y Canarias. Allí, bajo el influjo de la brisa marina, se cultivan algunos de los mejores varietales de uva blanca, como muestra esta selección

BENITO POZURAMA

01
Pazo Señorans
Colección 2017

Bodega: Pazo de Señorans. Rua Vilanoviña, Paradela (Pontevedra).
Teléfono: 986 71 53 73.
Internet: pazodesenorans.com.
DO: Rías Baixas.
Tipo: blanco crianza sobre lías, 13,5%.
Cepas: albariño.
Precio: 17 euros.
Puntuación: 9,4+/10.

Excelente armonía aromática compuesta con notas a fruta blanca madura, las flores marchitas, el tenue tostado de pastelería, el frescor cítrico y las hierbas balsámicas. De gusto intenso y paladar suave y persistente.

02
Finca La Terrenal
2017

Bodega: Edetària. Finca El Mas. Ctra. Gandesa-Vilalba, s/n. Gandesa (Tarragona).
Teléfono: 977 42 15 34.
Internet: edetaria.com.
DO: Terra Alta.
Tipo: blanco crianza, 14%.
Cepas: garnatxa blanca, peluda y fina.
Precio: 38 euros.
Puntuación: 9,4/10.

Personalísimo aroma complejo a fruta carnosa madura, notas cítricas, flores blancas, cera de abeja, especias y madera tostada. Muy sabroso, potente y evocador, de consistencia untuosa, deja el paladar fresco y largo.

03
Viñedos de Sedella
2019

Bodega: Sedella. Término de las Viñuelas, s/n. Sedella (Málaga).
Teléfono: 687 46 30 82.
Internet: sedellavinos.com.
DO: Sierras de Málaga.
Tipo: blanco crianza sobre lías, 13%.
Cepas: moscatel, doradilla, montúa y calona.
Precio: 19,50 euros.
Puntuación: 9,3+/10.

Nacido mirando al mar malagueño, ofrece una nariz rica en frutillos silvestres maduros, notas florales, recuerdos de especias y fondo herbáceo mediterráneo. Sabroso, suave, de perfumada fruta que llena el paladar.

04
Finca La Garriga
Blanc 2019

Bodega: Castillo de Perelada. Plaza del Carme, 1. Peralada (Girona).
Teléfono: 972 53 80 11.
Internet: perelada.com.
DO: Empordà.
Tipo: blanco crianza, 13,5%.
Cepas: chardonnay.
Precio: 19 euros.
Puntuación: 9,3/10.

Un vino blanco con una intensa y compleja propuesta aromática, de elegante y expresiva fruta carnosa, notas cítricas, hierbas aromáticas, flores blancas y hierbas, con elegante presencia del roble. Muy sabroso, suave, fresco y largo.

05
Impromptu
2020

Bodega: Hispano Suizas. Ctra. Nacional 322, km. 451,7. El Pontón, Requena (Valencia).
Teléfono: 962 34 93 70.
Internet: bodegashispanosuizas.com.
DO: Utiel-Requena.
Tipo: blanco fermentado en barrica, 13,5%.
Cepas: sauvignon blanc.
Precio: 21 euros.
Puntuación: 9,2+/10.

Aroma de fruta tropical madura, muy personal, con notas de hinojo, lavanda, azahar, en un ligero fondo tostado de cedro. En boca resulta untuoso, fresco, sabroso, con un final ácido que deja un atractivo regusto frutal.

06
Vitheras Blanco
2017

Bodega: Viticultores Heroicos Asturianos. Polígono industrial de Obanca. Obanca (Asturias).
Teléfono: 676 92 19 48.
Internet: vitheras.es.
DO: Cangas.
Tipo: blanco joven, 13,5%.
Cepas: albarín blanco, algo de albillo y moscatel de grano menudo.
Precio: 19 euros.
Puntuación: 9,2/10.

Sugestiva oferta aromática de logrado perfil a fruta, cítricos, delicadas notas florales, hierbas de monte y sutiles notas amieladas. El impacto gustativo, sabroso y fresco, termina en un largo y evocador final afrutado.

07
Cau d'en Genis
2019

Bodega: Alta Alella. Camí Baix de Tiana, s/n. Alella (Barcelona).
Teléfono: 934 69 37 20.
Internet: altaalella.wine.
DO: Alella.
Tipo: blanco crianza sobre lías, 13%.
Cepas: pansa blanca.
Precio: 15 euros.
Puntuación: 9,1/10.

Con un intenso y elegante aroma, notas a fruta blanca carnosa, toques cítricos, hierbas de campo y flor blanca silvestre. Sabroso, equilibrado, fresco y envolvente, en boca tiene un final ligeramente especiado y bastante largo.

08
G22
2019

Bodega: Gorka Izagirre. Barrio Legina, s/n. Larrabetzu (Bizkaia).
Teléfono: 606 20 66 51.
Internet: gorkaizagirre.com.
DO: Bizkaiko Txakolina.
Tipo: blanco crianza sobre lías, 13%.
Cepas: hondarrabi zerratia.
Precio: 14 euros.
Puntuación: 9,1/10.

Tiene un aroma complejo de abundante fruta carnosa madura, con recuerdos herbáceos, a levadura y especias. En boca es untuoso, de paladar redondo y elegante, con la acidez bien ensamblada que da brillantez al largo final.

09
Bermejo Malvasía
Seco 2020

Bodega: Los Bermejos. Camino a Los Bermejos, 7. La Florida, San Bartolomé (Lanzarote).
Teléfono: 928 52 24 63.
Internet: losbermejos.com.
DO: Lanzarote.
Tipo: blanco joven, 13,5%.
Cepas: malvasía volcánica.
Precio: 16 euros.
Puntuación: 9/10.

Blanco de la variedad canaria malvasía, que ofrece un refinado y elegante aroma a fruta exótica, notas florales, en armonía con la vivacidad cítrica, y recuerdos de bollería. Goloso, con cuerpo y una fresca persistencia.

10
Quíbia
2020

Bodega: Ànima Negra. Tercera Volta, 18. Felanitx (Mallorca).
Teléfono: 971 58 44 81.
Internet: animanegra.com.
VT: Illes Balears.
Tipo: blanco joven, 12,5%.
Cepas: callet, premsal blanc y giró ros.
Precio: 14 euros.
Puntuación: 9/10.

Un *blanc de noir* de aroma fresco, complejo y luminoso, a fruta carnosa, cítricos, flores blancas, heno recién cortado, hierbas de prado y terruño. Boca sabrosa, equilibrada, cremosa, de envolvente y refrescante acidez.