

VINOS DE BARRA

# VINO BLANCO CON ALMA NEGRA

ANDRÉS  
SÁNCHEZ MAGRO



Ha llegado el golpe de calor, se han levantado las alarmas y los ciudadanos poco a poco, empiezan a conquistar sus calles. Y volvemos a beber vino, si acaso algunavez dejamos de hacerlo con cierta prevención de felicidad. Hay que buscar los rincones donde el vino reconforta, no agrede y nos marca los pulsos. Y qué mejor tiempo que la mirada y el rubor del Mediterráneo. Para la ocasión y la sorpresa, un vino blanco elaborado en Mallorca gracias a un cruce de sensibilidades. A las uvas blancas autóctonas, como son la prensal blanc y la giró ros, se une la no menos esencial y balear tinta callet. Esa labor de ingeniería enológica en la que el juego de equilibrios es tan sutil e invisible como la luz tenue, desemboca en un chapuzón de suavidad. Unos bonitos toques untuosos, una secuencia aromática persistente gracias a las lías y una

experiencia alegre y medida. Y ese lecho de nieve carbónica para que la uva no se oxide. Quíbia es en su versión 2019 mucho más interesante y compleja, gracias a la rara mixtura de tintas y blancas y a la salinidad tremendamente característica de un vino azul. Tanto como la limpia ensoñación de los bodegueros de Anima Negra, que consiguen un blanco de mucho vuelo y paso de boca para reflexionar. Frescura y mineralidad son rasgos que podemos encontrar en las presentaciones del vino contemporáneo, aunque en este caso son puentes para desenoscar estos tragos inagotables. No sé si esa apología como el gran vino del Mediterráneo será un simple gancho comercial o una promesa de lo que se anuncia y, a veces, se cumple.

Bodegas: Anima  
Negra

Nombre: Quíbia 2019

DO.: V.T. Mallorca

Precio: 14 euros

[annegra.com](http://annegra.com)

