

'LA VIE EN ROSE'

En el universo del vino, los rosados despliegan una paleta de colores y sabores que seducen a los sentidos. Con una gama cromática que va desde el salmón pálido hasta el rosa intenso, el rosado es un canto a la delicadeza.

TEXTO LAURA S. LARA FOTOS FERNANDO JUNCO

Su carácter se define por una breve maceración de las uvas tintas, donde el contacto con los hollejos apenas roza el mosto, otorgándole esa tonalidad suave y aromas frutales que evocan frescura y juventud. Es el compañero perfecto para días soleados, cenas ligeras y momentos despreocupados. Cada sorbo es un guiño al verano, con notas de frutos rojos y flores que se entrelazan en un baile armonioso.

De la mano del rosado está el clarete, una elaboración tradicional recuperada por nuevos rebeldes enológicos para otorgarle el valor que merece. Aunque ambos comparten la frescura y la ligereza que los hacen ideales para cualquier ocasión, su esencia radica en procesos de elaboración que los convierten en dos caras de una misma moneda. El clarete se erige como un puente entre el rosado y el tinto.

Su combinación de uvas tintas y blancas, así como una prolongación de la maceración de las tintas, le otorga una tonalidad más profunda y un perfil más estructurado. Es un vino con cuerpo, capaz de maridar con platos más robustos sin perder su esencia ligera. Los claretes hablan de tradición y carácter; son vinos con alma, perfectos para quienes buscan un equilibrio entre la intensidad del tinto y la frescura del rosado.

La diferencia entre ambos no solo es técnica, sino también sensorial. Mientras el rosado acaricia el paladar con su suavidad y acidez equilibrada, el clarete sorprende con su complejidad aromática y su textura sedosa. En definitiva, elegir entre uno u otro es como decidir entre una brisa marina o un atardecer en la montaña: ambos son experiencias únicas que merecen ser disfrutadas.

► BODEGAS IZADI LARROSA ROSÉ

Excepcional rosado riojano elaborado con garnacha de viñedos viejos situados en altitudes elevadas. Destaca por su frescura, elegancia y

delicadeza, características que lo acercan a los rosados provenzales. Su color rosa pálido y aromas a frutas blancas, fresas y cerezas lo convierten en una opción versátil y sofisticada. En boca es fresco, con buena acidez y un final persistente. El vino perfecto para acompañar aperitivos, ensaladas frescas, mariscos o platos mediterráneos ligeros. **9,10 €.**

► BODEGAS MARCO REAL MARCO REAL ROSÉ BLUSH

Delicado y fresco, el rosado de la bodega navarra está elaborado con garnacha de las terrazas más altas de Olite, plantadas sobre suelos calizos y pedregosos. Su color rosa pálido coralino refleja su delicadeza, mientras que en nariz destaca por sus aromas frescos y afrutados. En boca, combina volumen y redondez con una frescura vibrante, ideal para los amantes de los rosados modernos. Perfecto para acompañar comidas ligeras o simplemente para deleitarse en un día soleado. **10 €.**

► BODEGAS TERRITORIO LUTHIER LARA O CLARETE CRIANZA 2023

Fernando Ortiz, enólogo de Territorio Luthier, elabora un clarete excepcional en Aranda de Duero, combinando tradición y modernidad. Mezcla tempranillo, garnacha y albillo mayor de viñedos de 70 años, para después envejecer seis meses en barricas de roble americano. Su producción limitada a mil botellas numeradas lo convierte en una joya enológica. Ideal para acompañar desde un guiso ligero o un magret de pato, hasta platos picantes o especiados. **20 €.**

► BODEGAS JOSÉ PARIENTE VICTORIA ROSADO

Rosado ecológico, elaborado con garnacha tinta, tempranillo y viognier. Ideal para acompañar pescados blancos y azules, mariscos, ensaladas frescas, arroces o quesos suaves, este homenaje a la matriarca del clan Pariente destaca por sus aromas intensos a frutas rojas como fresa, frambuesa y granada. Un rosado elegante y atrevido a partes iguales, como Victoria Pariente, que combina tradición y modernidad. **15,50 €.**







Tanto el rosado como el clarete son pequeños universos embotellados, listos para transportarte a paisajes de sabor donde cada sorbo cuenta una historia diferente

► BODEGAS ABADAL

ABADAL NURVA

La esencia de la D.O. Pla de Bages embotellada. Elaborado con las variedades autóctonas mandó, sumoll y picapoll negra, este rosado captura toda la singularidad y la tradición vinícola de esta llanura de Cataluña Central. Su tono rosa pálido con reflejos salmón anticipa un perfil aromático único, donde destacan notas anisadas, hierbas mediterráneas, frutas rojas como frambuesas y cerezas, y ligeros toques especiados. En boca ofrece frescura, una vibrante acidez y una textura cremosa gracias a su crianza sobre lías y un pequeño porcentaje en barricas de roble. Un rosado elegante y gastronómico, ideal para acompañar un lenguado a la plancha, pasta al pesto o berenjenas a la parmesana. **11,90 €.**

► BODEGAS HACIENDA LÓPEZ DE HARO

CLASSICA GRAN RESERVA ROSADO

Con la añada 2013, Hacienda López de Haro realiza un homenaje al legado de Víctor Cruz Manso de Zúñiga, figura clave en la modernización de la viticultura riojana durante la crisis de la filoxera. Este vino único en su especie, elaborado con garnacha y viura del Alto Najerilla, redefine los estándares del rosado con una crianza de cuatro años en barrica y una larga maduración en botella. Con 97 puntos Decanter y el título de 'Mejor Rosado del Año' por Tim Atkin MW, Classica Gran Reserva combina complejidad y elegancia en la copa. Un clásico contemporáneo de producción limitada, para poner a prueba con los maridajes más complejos. **C.P.V.**

► BODEGAS ÀNIMA NEGRA

ÀN'R 2023

Se trata de un vino único y especial porque es el primer rosado de la bodega mallorquina Ànima Negra en su historia. Elaborado exclusivamente con uva callet, originaria de Felanitx, este vino destaca por su frescura, elegancia y singularidad, reflejando el carácter mediterráneo de las Islas Baleares. Las uvas provienen de viñas en Son Negre, y son cultivadas en suelos ricos en minerales y bajo prácticas sostenibles. Tras una vendimia manual y crianza en cemento, se obtiene un rosado complejo pero fácil de beber, que sorprende todavía más si lo usamos para armonizar platos locales como el *tumbet* o una maravillosa caldereta de langosta. **20 €.**

► BODEGAS EL GRIFO

ROSADO DE LÁGRIMA

Una joya vinícola que captura la esencia de Lanzarote. Así es el Rosado de Lágrima de la bodega más antigua de Canarias. De color rosa pálido, este vino joven elaborado con uvas listán negro prefiloxéricas ofrece aromas frescos de frambuesa, grosella y casis, con notas balsámicas que evocan la hoja de tomatera. Su sistema de cultivo tradicional en suelos volcánicos y su vendimia manual resaltan su autenticidad. En boca es fresco, equilibrado y untuoso, con un final elegante que invita a disfrutarlo en climas cálidos o acompañando platos ligeros. Un vino que celebra la historia y singularidad de El Grifo, que este año celebra 250 años de tradición. **22 €.**

Los claretes son vinos con alma,
perfectos para quienes buscan un
equilibrio entre la intensidad del tinto
y la frescura del rosado

► BODEGAS FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA
**LA TEMERARIA DEHESA LA GRANJA
ROSADO 2023**

Los arroces, las pastas, los pescados y las carnes blancas no volverán a saber igual después de armonizarlas con La Temeraria. Su versatilidad gastronómica es una de las bondades de este vino, el primer rosado de Familia Fernández Rivera, que destaca por su carácter aromático y fresco. Elaborado con uva tempranillo y criado sobre sus lías durante nueve meses en barricas de roble americano, ofrece notas de frutas rojas, violetas y sutiles especias. Su acidez equilibrada aporta frescura y persistencia, mientras que su atractivo color rosa frambuesa lo hace visualmente irresistible. Un vino versátil, diseñado para evolucionar en botella y ganar complejidad con el tiempo. **12 €.**

► BODEGAS FINCA TORREMILANOS
TORREMILANOS OJO GALLO 2021

Este clarete elaborado con uvas de viñedos centenarios revive las tradiciones vinícolas de Ribera del Duero. Una combinación de variedades blancas y tintas, tempranillo, garnacha y albillo, entre otras, ecológica y biodinámica, que fermenta en barricas de roble y depósitos de hormigón con levaduras indígenas. Sin filtrar y sin sulfitos añadidos, Ojo Gallo es un clarete apto para veganos. Su color brillante, sus aromas de frutas rojas y flores blancas, y su textura mineral lo hacen vibrante y persistente. Un homenaje a los antiguos claretes de la región, con un equilibrio entre frescura y profundidad. **31 €.**

► BODEGAS BARCO DEL CORNETA
TRES NAVÍOS CLARETE 2022

El clarete de Barco del Corneta, es un homenaje al legado vinícola de Cigales. Este vino combina uvas tintas de más de 20 años y blancas de más de 60, fermentadas juntas y criadas seis meses sobre lías, para lograr la sedosidad y la estructura que lo caracteriza. Con una elaboración ecológica, Tres Navíos destaca por su frescura, complejidad y capacidad de guarda. Su perfil jugoso y taninos carnosos lo convierten en un todoterreno gastronómico, ideal para maridar desde arroces hasta platos contundentes. Tres Navíos reivindica el clarete como un gran vino, devolviéndole el prestigio que merece en el panorama vitivinícola actual. Y estamos de acuerdo. **18,50 €.**

► BODEGAS PRADOREY
SALGÜERO ROSADO

Bodegas Pradorey redefine con este vino los estándares de los rosados tradicionales de Ribera del Duero. Se trata de un *coupage* de tempranillo, merlot y albillo mayor con una larga crianza de 27 meses en barricas usadas, que le aporta complejidad y elegancia. Su color entre piel de cebolla y salmón, su nariz sofisticada con notas de frutos secos y caramelo tostado, y su paladar cremoso con matices licorosos, lo convierten en una experiencia sensorial única. Con solo 2.000 botellas producidas, Salgüero Rosado ha sido galardonado con premios como el Bacchus de Oro y 'Mejor Rosado 2024'. **44,50 €.**





EMERARIA
SA
SANJA
2023

Ojo Gallo
DE LA MANCHA
Torremilla
2023
Bodega D.O. de la Mancha
Bodega y Bodega

CLARET
TRES
NAVÍOS
100% Garnacha
Bodega y Bodega

SALGUERO
Bodega y Bodega
2019