

La Linde negra 2021



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

21 · 08 · 22 | 06:30

Els premis Baco, el concurs vinícola més longeu, que ja porta 36 edicions impulsat per la Unió Espanyola de Tastadors, han atorgat el premi Gran Baco de Oro al vi negre jove La Linde 2021. És un vi diferent a altres negres de la Ribera de Duero, que el celler defineix com un vi «franc, net, amb notes afruitades i que mostre el caràcter de la Ribera de Duero». Procedeix d'una vinya de 25 anys situada a la finca que li dona nom, a 770 metres d'alçada, en una zona de sòls calcari-llimosos. Està elaborat amb les varietats tempranillo (anomenada tinta del país a la comarca) i merlot veremades a mà, amb taula

de selecció dels raïms a l'entrada del celler. Criança en botes de roure francès durant tres mesos, als que cal sumar tres mesos més d'afinament a l'ampolla abans de sortir al mercat. Organolèpticament, és de color cirera intens amb reflexes violacis, destaca la seva aroma primària (procedent del raïm) que recorda la fruita vermella i negra madura com la maduixa, les baies, la fruita de bosc i el mateix raïm veremat en el seu moment òptim. En boca és molt elegant, atractiu, saborós, molt ben estructurat, amb un total equilibri d'acidesa i dolçor. És un d'aquells vins negres que el consumidor agraeix, perquè permet tastar-lo una mica fresc els dies calorosos d'estiu. Recomanat per a plats de carn d'aus salsades, amb salses no massa picants, com pintada a la crema, si és possible elaborada amb el mateix vi.

El celler elaborador : Bodegas López Cristóbal, situat a Roa de Duero (Burgos), dins de la D.O. Ribera de Duero. Fou el 1944 quan Santiago López viticultor, va fundar el seu propi celler. L'any que va néixer la D.O. va ser el moment de la gran expansió del cellers de la zona. Actualment està regenta pels descendents i sobretot per Galo, de la tercera generació de la nissaga familiar. En el mateix concurs el seu vi blanc fermentat en fusta Albillo Mayor va obtenir un Baco de Oro. Mereix una visita.

Any: 2021

D.O.: Ribera del Duero

Raïm: Tempranillo i merlot

Graduació: 14°

Preu aproximat: 9,75€

