

Cata de vinos de Mont-Reaga en El Rodat

El Rodat celebró el mes pasado la segunda cata, dentro de su programa de actividades culturales y de ocio. Tere Bou y Ángel Tapia fueron los ganadores del concurso realizado por El Rodat en www.xabiaaldia.com para asistir a esta magnífica cata.

La bodega invitada -gracias al asesoramiento de Vinos & Viandas- fue Mont-Reaga. Situada en un paraje de gran belleza en Cuenca, entre Belmonte y Mota del Cuervo, esta bodega posee 83 hectáreas de viñedos, donde se cultivan las variedades de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo. Juan Fuentes, enólogo y responsable del ensamblaje de los vinos de Mont Reaga, acompañado de la Directora Comercial Diana Moreno, explicó de una forma muy amena las características de sus caldos y la filosofía detrás de su elaboración.



Mont Reaga se presenta bajo la denominación de Vinos de la Tierra de Castilla la Mancha, ya que escapar de la normativa estricta de las DO le permite experimentar más con el ensamblaje de las uvas y el proceso de elaboración del vino, con la esperanza de conseguir así en el futuro unos caldos auténticos y personales. A pesar de la juventud de la bodega, creada en el 2002, el resultado ya se acerca mucho a sus objetivos, al menos esa fue la impresión de todos los que asistieron a la cata.

La filosofía de Mont Reaga es trabajar con pasión para no perder la creatividad. En sus vinos se refleja el amor por un trabajo vocacional, ligado a la tierra. Pero Mont-Reaga no se olvida del destinatario final del vino, y en este sentido intenta elaborar un producto cercano y accesible, a unos precios muy razonables, pero con una producción limitada. Para Mont Reaga, conseguir una relación personal con el consumidor es un objetivo que nunca se debe perder de vista, como tampoco se puede dejar de trabajar en algo que apasione.

Esta filosofía de vida y de trabajo se traduce en unos vinos excelentes, que hacen disfrutar a todos los que lo prueban, que además han sido elaborados con muchísimo esmero y los procesos más naturales posibles -¡y se nota!-

Juan Fuentes inició la cata con el recién embotellado Isola rosado 2007, 100% Merlot, de color brillante y hermoso, destacando su elegante etiqueta con dibujos de amapolas y denominándolo como un vino expresivo, fácil y divertido para tomar en los aperitivos y comidas informales.

En tintos, Isola joven, con variedades Tempranillo y Syrah, elaborado mediante el sistema de maceración carbónica, con notas de frutos rojos y regaliz negro en nariz, y arrebatador en boca con sensaciones táctiles que le ofrecen volumen y persistencia.

Tempo crianza, elaborado con variedades Cabernet Sauvignon y Merlot, criado en barrica de roble francés de 300 litros. Franco y limpio en nariz, con notas de frutas maduras y aromas especiados y tostados que le aportan complejidad y elegancia.

La Esencia, 100% Syrah, criada en barricas nuevas de roble francés es el primer embotellado de MontReaga Syrah 2004. Gran concentración de fruta madura y matices balsámicos y minerales en nariz, a la vez que aterciopelado, amplio y sabroso en boca.

Blanco, variedad Sauvignon Blanc, la perla de MontReaga como lo define Juan Fuentes, "Intenso y brillante como blanco de luna", goloso y fresco...", elaborado de forma tradicional con crianza en barrica de roble francés durante 5 meses. Potente y fresco en nariz con notas cítricas, frutas tropicales, tostado y humo. En boca amplio y sabroso.

Y para terminar, la sorprendente Fata Morgana, un vino dulce, nada empalagoso, presentado en una botella elegante y decorativa, ideal tanto para un aperitivo como para después de comer: "es la uva, es el postre".

www.mont-reaga.com

www.elrodat.com