

Vinos fusión: como la vida misma

La fusión de todos los aspectos y elementos de la vida cotidiana componen la realidad actual de la sociedad en la Comunidad Valenciana. Me explico. La gran afluencia de personas de todo el mundo que se acerca a visitarnos, y cada vez más a hacer negocios y residir con nosotros, provoca hechos curiosos en todos los aspectos cotidianos de la vida y nos lleva al enriquecimiento de todos por medio de la fusión.

Fusión pura y dura es lo que nos propone Bodegas Hispano-Suizas con la presentación de su primer vino: Impromptu.

Para empezar, el nombre de la bodega corresponde a la fusión del origen de sus tres socios, Marc Grin (director), Pablo Osorio (enólogo) y Rafael Navarro (viticultor).



Para seguir, la plantación de variedades de vid es una mezcla de varios países: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Bobal, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sirah y Petit Verdot.

Fusión también en la aplicación de las técnicas más tradicionales en la vendimia conjugadas con el uso de las últimas tecnologías en la vinificación.

Y fusión en el concepto de este vino pues pretende ser el primer Sauvignon Blanc de alta gama en la Comunidad Valenciana al estilo de los vinos del Loira Francés.

IMPROMPTU 2006

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Área de Producción: Denominación de Origen Uriel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizos-arcillosos. Fermentación en roble americano.

Notas de Cata:

Color: Amarillo pálido con reflejos acerados

Aroma: De intensidad muy alta, recordando aromas de fruta fresca tropical.

Sabor: Con buen peso de fruta en boca, untuoso, denso, buena acidez final y muy largo en boca.

Por Juan Planelles Álvarez
Director de Vinos & Viandas
Príncipe de Asturias nº 4

Tel./Fax: 96 579 48 64

vinosyiandas@telefonica.net