

El Alma del Vino.

Juan Cuatrecasas Asua

lunes, 14 de abril de

Sota Els Angels Tinto 2008



Comienzo con mi sincero agradecimiento a los responsables de esta bodega del Empordá catalán, por su desinteresado envío de esta muestra de una de sus referencias, que en edición de añada 2008 me ha llegado avalado por la original presencia de la casta carmenere en su composición.

Bodega que defiende una filosofía de trabajo en viñedo, basada en un concepto ecológico y biodinámico, con el respeto a la naturaleza como principal camino a seguir.

Con una proporción del cuarenta por ciento, este tipo de *vitis vinífera* originaria del Médoc bordelés, no es de uso habitual en la viticultura española, y desde luego siempre es un placer toparse con proyectos novedosos, que se salen en alguna medida, de la media.

En el resto de su composición, hay un aporte de merlot al treinta y nueve por ciento, con la syrah, la cabernet sauvignon y la samsó, completando el escenario.

Acredita doce meses de maduración en barricas de madera de roble francés *Allier*, y en su estampa impresa en copa parada se dibujan tonos apicotados de buena intensidad, con algunos reflejos granas y violáceos. La nariz tiene una apertura aromática que recrea evocaciones de fruta roja madura con percepciones de segunda línea que exhiben evocaciones especiadas dulces, lácticas y balsámicas, estas menos marcadas; con una fina percepción de flores y matorral de monte bajo y un guiño final que apunta un recuerdo mineral muy sugerente.

La boca es profunda, tiene longitud, despliega desde el inicio un buen credencial en cuanto a fruta, jugosidad y buena frescura, delineando la acidez en modo y forma, con unos taninos que se marcan con firmeza, dejando escapar algunas notas de sabrosa astringencia, que noto sobre todo en las encías, y que dada su ligereza, se integra con prudencia en el conjunto.

Sabroso, con el equilibrio entre dulzor y acidez bien afinado, denso en su alcance, buena sensación de *ducha de fruta* en el paladar.

Franca persistencia. La retronasal danza entre bailes de frambuesa, cerezas y grosellas, y una melodía perimetral que avanza a los acordes de especiados dulces, tostados ligeros, flores y cremosidad, balsámicos, lácticos de cauce menor y un final de sabrosa terrosidad, que nos recuerda su personalidad mineral de retaguardia.

Un gran vino en una añada excelente.

Lo califico como más que muy recomendable.