

DENOMINACIÓN

Eloi Lorenzo, un Ribeiro de finca, natural y sutil

JAVIER MONSALVE ELABORA VINOS CON LOS QUE RINDE HOMENAJE A LA TRADICIÓN FAMILIAR Y A LA VEZ EJEMPLIFICAN LA VITICULTURA MÁS AVANZADA



SUS DATOS

Nombre
Javier Monsalve
Lugar de nacimiento
Madrid
Cargo
Colleiteiro

Dejó Madrid y sus ajetreos urbanos por el silencio y la paz con los que se reencuentra cada día que sale a sus viñedos, o simplemente por el murmullo del Arnoia que descubre cada mañana cuando se asoma a la ventana de su casa. Sus vinos transmiten esa felicidad de vivir en armonía con el entorno. Son vinos en los que domina la naturaleza: el suelo vivo, las levaduras que crecen al pie de las viñas. Son las uvas las que mandan y él, cuando las ensambla, interpreta lo que le dicen. ¿Qué sale? Ribeiros de gran expresión y pureza.



LA FICHA

Nombre
Eloi Lorenzo
Bodega
Adega Eloi Lorenzo
Denominación de Origen
Ribeiro
Localización
Arnoia
Varietal
Treixadura, Lado, Loureira y Torrontés
Añada
20114
A la venta en:
Bodega y vinotecas
Graduación alcohólica
13

13 €

Francisco J. GIL

UNA CASA FAMILIAR y la bodega construida por su bisabuelo constituyen el germen de Adega Eloi Lorenzo, fundada por Javier Monsalve en 2000, el año que decidió convertirse en colleiteiro. Comenzó con la plantación de un pequeño viñedo de 3.500 metros cuadrados que luego fue creciendo hasta extensión actual: 6 hectáreas repartidas, dos de ellas en pequeñas fincas en Arnoia y alrededores y un viñedo de 4 hectáreas en Puga, Toén.

La Treixadura representa prácticamente el 80 por ciento de la plantación. Cuenta además con cepas de Lado, una variedad natural del valle del Arnoia, Albariño, Torrontés, Loureira y Caíño blanco.

A medida que las cepas fueron creciendo, también lo hizo la producción de la bodega. Su primera añada fue en 2007. En 2014 sacó al mercado 15.000

botellas de sus dos vinos blancos: Eloi Lorenzo y Villa Paz. Para 2015 prevé una cosecha de 25.000 y el lanzamiento de un nuevo vino.

Villa Paz es un vino muy interesante y singular. Mucho tienen que ver en ello esa pizca de Caíño y el Albariño con la Loureira.

Con Eloi Lorenzo Javier Monsalve rinde homenaje a su bisabuelo. Es un vino de finca, con un rendimiento por hectárea muy bajo, lo que acentúa más su calidad y expresividad. La Treixadura domina con un 80 por ciento, le da un carácter que redondea un 10 de Lado y que completan Loureira y Torrontés con el 10 por ciento restante. Su carga aromática es sutil en la copa y anticipa un gusto en boca equilibrado, con esa presencia frutal tan característica de la Treixadura y el punto de acidez y frescura que le aportan variedades como la Loureira y Lado.

Con botella azul

RIBEIRO



9€

NOMBRE
Agás do Tempo
BODEGA
Hered. de J. Freijido
D. ORIGEN
Ribeiro
VARIEDAD
Polivarietal

Treixadura, Albariño, Loureira y Torrontés componen esta sinfonía de aromas y sabores del Ribeiro, elaborada con uvas procedentes de uno de los viñedos más bonitos de la DO, al lado mismo de la villa de Ribadavia, por uno de los enólogos más apasionado de su trabajo y que ha convertido este vino en una joya.

RÍAS BAIXAS



9€

NOMBRE
Mar de Frades
BODEGA
Mar de Frades
D. ORIGEN
Rías Baixas
VARIEDAD
Albariño

Fue el primer vino gallego que salió al mercado con una botella azul, inusual y singular hasta entonces. Hoy es el color que identifica todos los vinos de esta bodega del Salnés, como su Finca Valiñas y su espumoso. Mar de Frades es un Albariño joven, fresco y con un punto de acidez que acentúa su sabor afrutado.

ANDALUCÍA



3,2€

NOMBRE
Tierra Blanca
BODEGA
Paez Morilla
D. ORIGEN
Sin DO
VARIEDAD
Polivarietal

Y desde Arcos de la Frontera, Cádiz, llega este semi dulce elaborado a partir de las variedades Moscatel, Palomino, y Riesling. Fermentación, tres meses en depósito con sus lías y rectificación con adición de mosto de Moscatel para conseguir su característico punto de dulce. Para tomar con ensaladas y salpicones.