



### Fino Quinta PARA TODOS LOS GUSTOS

Si hay un vino que quita el calor es el fino, un vino con una complejísima elaboración (algunos, con cientos de años de vida). Para los no iniciados en el mundo de los finos, amontillados, y ese largo etcétera que a veces no nos atrevemos a probar, no hay nada como este Fino Quinta de Osborne del Puerto de Santa María (Cádiz).

**Tómalo con:** poco ácido y seco, es el ideal para la hora del aperitivo, junto a unas buenas tapas o, por supuesto, unas buenas aceitunas.

### 5 MONTECILLO

Vino de La Rioja Alta (con Denominación de Origen Calificada La Rioja) elaborado 100% con la uva típica de esta zona, la viura, muy floral y fresca y parte de algunos de los mejores blancos de la Rioja. El resultado de este vino, en el que las uvas se han tratado manualmente, "con mimo", como dicen en la bodega, es un montón de notas cítricas y muy ligero en boca, de esos que limpian y refrescan (justo lo que necesitamos ante estos calores).

**Tómalo con:** ensaladas, platos de pasta, quesos frescos y pescados blancos. **4,35 €**



### 6 PÁRAMO DE GUZMÁN 2009

Un Ribera del Duero elaborado con uva tempranillo en un 100% por las bodegas Bodega Páramo de Guzmán, muy goloso, con notas de plátano, frambuesas, melocotón, flores, de esos que duran en boca un buen rato para saborearlos...

**Tómalo con:** platos veraniegos como verduras a la parrilla y ensaladas, pescados y carnes blancas a la plancha o al horno, arroces y pastas suaves, así como con quesos frescos (y de eso sabe mucho esta bodega que es, también, fabricante de buenísimos quesos). **10 €**



### 7 PEZAS DA PORTELA 2007

El gurú de los vinos, Robert Parker, ha concedido 93 puntos de los 100 a los que un vino puede aspirar a este vino gallego fermentado en barrica. Nosotros estamos muy de acuerdo: nos encanta su fresca combinada con cierta complejidad, con cuerpo, con cierta acidez. Es un claro ejemplo de los suelos de pizarra que proporcionan el marcado carácter mineral a esa uva godello de la zona de Valdeorras (Ourense).

**Tómalo con:** de aperitivo o con pastas, arroces y pescados. Con marisco es perfecto. **21 €**



### 8 SONSIERRA TEMPRANILLO

Y para los que adoran el tinto, en verano también se puede (y se debe) probar alternativas al blanco con tinto de poca o ninguna crianza. Os proponemos este Sonsierra de la Denominación de Origen Calificada La Rioja, de uva 100% tempranillo, cuyo color cereza ya anuncia su frescura. Aromas a fruta y regaliz y un paladar frutal (ya sabéis que los rioja tienden a ser bastante astringentes).

**Tómalo con:** carnes blancas, pescados a la barbacoa, arroces caldosos y paellas y carnes rojas no muy fuertes. Y nos encanta con una buena ración de jamón. **5,50 €**



### 9 TOMBÚ

Llevamos ya algunos años siguiendo a este rosado que ha recibido algún premio por su excelente calidad. Lo produce la bodega "hermana pequeña" de Dominio de Tares, un Vino de la Tierra de Castilla y León, de una sola variedad de uva, la prieto picudo, una de las más características de la zona y que tiene una personalidad muy marcada (nos puede recordar al tempranillo). Bien fresquito, de locura.

**Tómalo con:** arroces, quesos y casi todas las carnes blancas. Y es ideal con la pasta. **8 €**

