

## Los siete rosados imprescindibles para esta primavera

Gratos, frescos y muy gastronómicos, echa un ojo a la selección que te proponemos a continuación

[Arguiñano desvela por qué nunca debes cortar el tallo de las fresas antes de lavarlas](#)



Vino rosado en un campo de lavanda Terceros

Todas las botellas que hemos elegido obedecen al estilo de [vino rosado](#) y con paso por bodega, aunque se expresan absolutamente de manera diferente hasta en sus colores. Se trata de vinos cada vez más serios, gastronómicos y afortunadamente con mejor prensa; perfectos para degustar con la llegada del buen tiempo. ¿Quieres recibir gratis la newsletter de Comer? ¡Sí, quiero!





1

## Impromptu Rosé 2021

### DO Valencia, Bodegas Hispano Suizas

Variedades de uva: Pinot Noir Precio: 22 euros

En la elaboración de este vino rosado previamente se congelaron las uvas. Se ha criado y fermentado en barrica, combinando roble francés y americano y, a pesar de su estancia en madera, es muy delicado en el paso de boca. En nariz es muy primario en aromas. Su color es muy pálido, se muestra muy floral, con notas de fresa ácida, frambuesa y pomelo rosa. El paso de boca es refrescante con un toque de flores blancas en el final.



2

## Ojo de Gallo 2020

### DO Ribera del Duero, Torremilanos

Variedades de uvas; Tempranillo, Viura... Precio: 22 euros

Este interesante vino rosado lo produce una familia de larga tradición vitivinícola en su tierra y con máximo respeto al medio ambiente. Su color es frambuesa intenso y atractivo. En nariz concentra frutos rojos tipo cereza, guindas y fresas, además ofrece notas herbales. En la boca sus 9 meses de barrica le aportan más estructura y se aprecia buena simbiosis entre frescor y golosidad.



3

### Atelier Cava 01 2020

### DOCa Rioja, Bodegas Altanza

Variedades de uvas: Tempranillo Precio: 25 euros

Este vino rosado se basa en un trabajo minucioso y una esmerada selección de racimos de uva tempranillo. Se ha fermentado en barricas de roble francés de segundo uso y ha permanecido en ellas durante 4 meses. Su color es rosa asalmonado. En su fragante nariz destacan frutillos del bosque y fruta de hueso, además se atisban toques cítricos. La boca es fresca y voluminosa con notas tostadas en el final.



4

## Dominio del Pidio 2020

### DO Ribera del Duero, Dominio del Pidio

Variedades de uvas: Albillo, Tinto fino Precio: 25 euros

Interesante apuesta de esta bodega ribereña con fermentación en cemento y crianza en barrica de roble. El vino se desarrollará con las lías y bajo tierra. De color rosa claro y atractivo. En su seductora nariz expresa gran frutalidad, destacando fruta silvestre y blanca. Desprende además toques de pétalos de rosas y acacia. La boca es sávida, con buena acidez y un final balsámico.



5

## La Huella de Aitana 2021

## DO Navarra, Gonzalo Celayeta

Variedades de uvas: Garnacha Tinta Precio: 12 euros

Los viñedos se encuentran entre las subzonas de Ribera Alta y Baja Montaña. El vino se ha criado durante cuatro meses en barrica americana. Es un rosado de perfil goloso y un buen reflejo de la zona con una garnacha perfectamente aclimatada. Su perfumada nariz ofrece notas florales y frutales, dominando la fresa ácida y frambuesa. Se aprecian hierbas secas y en su boca se repite esta sensación de fruta madura, con final de boca especiado.



6

## Albret El Rocio 2019

### DO Navarra, Finca Albret

Variedades de uvas: Garnacha Tinta Precio: 9 euros

Estas uvas proceden de la parcela San Nicolás de Finca Albret y una vez vinificadas han permanecido con sus lías dos meses en barrica. El vino está dotado de viveza y frescura. Son muy destacables las notas de flores como rosas y frutales tipo fresas, ciruelas y cerezas. Aromas balsámicos y mentolados suman elegancia al conjunto. Boca sávida y con buena acidez. Muy atractivo a la vista por su color grosella.



7

## Le Puy Rose Marie 2020

### Libourne- Burdeos, Chateau Le Puy

Variedades de uvas: Merlot Precio: 36 euros

Este vino rosado lo elabora por sangrado la decimoquinta generación de la familia Amoreau. Permanecerá en barrica entre 6 y 10 meses. Esta barrica le aporta volumen en boca, a pesar de ser un vino afilado. Sus aromas más destacables son guindas, fresas silvestres, pomelo rosa y flores de campo. Se aprecia además hierba recién cortada. Lo más remarcable es su longevo y grato final.