

# VIVIR<sup>EL</sup> VINO

"POR MUY LARGA QUE SEA LA TORMENTA, EL SOL SIEMPRE VUELVE A BRILLAR ENTRE LAS NUBES." KHALIL GIBRAN

ABRIL-MAYO 2020 | Nº 158

WWW.VIVIRELVINO.COM



...Y VOLVEREMOS  
*a brindar*

3,50€



Vino y crisis del coronavirus

Efectos del Brexit sobre el vino español

Discordia en el viñedo riojano

## Resalte vuelve a posicionarse como una de las mejores bodegas del mundo en su 20 aniversario

Cuando cumple 20 años, Resalte ha conseguido posicionarse nuevamente en la élite de las mejores bodegas del mundo, después de que la prestigiosa publicación norteamericana *Wine Enthusiast* decidiera incluirla en su Top 100 de 2019. Con esta son ya cuatro las veces que recibe tal reconocimiento, tras los concedidos en 2010 y 2011 por la también norteamericana *Wine Spectator*, y en 2017 por la británica *Decanter*.

Con tales distinciones, los expertos internacionales reconocen el minucioso trabajo realizado por la bodega de Peñafiel en las 80 hectáreas de viñedo de Tempranillo o Tinta del País que, con una edad media superior a los 35 años, se reparten entre unas 70 parcelas diferentes, ubicadas en 14 localidades diseminadas a lo largo de la Ribera del Duero.

### Vinos con personalidad

La amplia distribución del viñedo ofrece una enorme diversidad de *terroirs*, responsables de proporcionar a la gama *Resalte* una personalidad propia, potenciada por una crianza individualizada en cada zona.

En este sentido, la elaboración se realiza en la bodega casi de manera artesanal, recurriendo a la fuerza de la gravedad en lugar de a los habituales bombeos. En sus instalaciones, los vinos se clasifican según su procedencia y, en todo caso, se benefician de las bajas temperaturas imperantes durante el invierno castellano. Un frío natural que contribuye a su limpieza y estabilización en barrica. De este modo, una vez concluida la crianza, pueden embotellarse sin necesidad de ser filtrados ni clarificados, garantizando así una mínima intervención y el máximo respeto.

Esta particular manera de entender el trabajo comenzaba a tomar forma hace ya más de 10 años, cuando Enrique Andrades, director técnico de Resalte, decidía apostar por viñedos de altura para elaborar vinos frescos y de taninos finos, con capacidad de mantenerse vivos durante muchos años en botella.

Resultado de todo ese esfuerzo son los numerosos reconocimientos internacionales recibidos, que han permitido a Resalte acceder al mercado de más de 30 países de distintos continentes.

Y en su empeño por seguir innovando, la bodega completará este mismo año la renovación total de su imagen, que culminará con el lanzamiento de su primer vino de varias cosechas (CVC), *8 Essences Cuvée N°1*. Un vino que resalta las mejores virtudes de las añadas 2011, 2012 y 2016 y que ofrece frescura y una elegancia infinita. En definitiva, un vino para consumir ahora o para guardar durante años.

Todos los vinos se pueden adquirir en la tienda online de Resalte ([www.tiendaresalte.com](http://www.tiendaresalte.com)) con un 20% de descuento hasta finales de abril.

