

BERNARDO ÁLVAREZ

Razón social: Bodegas Bernardo Álvarez SL. **Domicilio social:** C/ San Pedro, 75. Villadecanes. **Teléfono:** 987 562129. **Correo electrónico:** vinos@bodegasbernardoalvarez.com. **Página web:** www.bodegasbernardoalvarez.com. **Presidenta:** Araceli Balboa Enríquez. **Director técnico:** Marco Balboa. **Directora comercial:** Raquel Rodríguez

VIÑA MIGARRÓN ROSADO

■ Más de la mitad de la producción de la bodega lo copan los dos blancos —el *Campo Redondo* (110.000 botellas; 5,00 euros en bodega) es un monovarietal godello y el *Viña Migarrón* (280.000; 3,50) mezcla Doña Blanca (60%), Godello (20%) y Palomino (20%)— y sin embargo Bernardo Álvarez siempre mantuvo un alto nivel de calidad no sólo en el rosado, sino también en los tintos que se reparten entre

esas dos referencias. De manera que hay un tinto roble de Mencía *Campo Redondo* (16.000 de la vendimia 2015; 5,00), un joven de gran volumen con la etiqueta de *Viña Migarrón* (280.000; 3,50) y un crianza (10.000 de la cosecha 2012, ahora en el mercado; 6,00), también con esa mención comercial. La merma de producción de la ya inevitablemente desastrosa vendimia 2017 afectará especialmente al godello.

FICHA

Calificación: Denominación de Origen Bierzo
Tipo: Rosado
Variedad: Mencía
Elaboración: Refrigeración de la pasta, suave prensado y fermentación en depósito de acero
Graduación alcohólica: 12,5°
Temperatura de servicio: Entre 10 y 12 grados
Tiempo de consumo: En el año
Producción: 25.000 botellas
Precio en bodega: 3,50 euros

CATA

■ Es de color rojo cereza muy atractivo, con tonos cardenales y aspecto limpio y brillante.
■ Altísima intensidad aromática marcadamente frutal, con presencia concreta de fresa y persistencia de la frambuesa envueltas en la cautivadora fragancia floral (pétalos de rosa).
■ Insistencia frutal también en el paso por boca. Es especialmente goloso. Suave retrogusto también afrutado que invita a seguir bebiendo.



Están de moda los rosados y no sólo en las zonas tradicionales de elaboración, sino en todo el mundo. Pero no es sorpresa ni novedad para quienes los han hecho siempre.

—RAFAEL BLANCO—

UN ROSADO CON ALMA

Bacchus de oro el año pasado para la elaboración de 2015 y medalla de plata hace un par de semanas en el Concurso Mundial de Bruselas para la de 2016. No son unos premios cualquiera, sino unos reconocimientos de relumbrón en dos de las catas más importantes a nivel internacional que sobre todo vienen a demostrar dos cosas: muy buena calidad y rigurosa selección de la uva en la viña y sólido criterio elaborador en la bodega. A ello habría que añadir la disponibilidad de medios técnicos de vanguardia —enfriador de la pasta como paso previo al estrujado en una prensa de gran capacidad— y la utilización sólo del mosto yema. Lo que sigue es un proceso de fermentación a baja temperatura. El resul-

tado es un rosado extraordinariamente aromático, fresco, frutal, muy agradable y tremendamente apetecible. Sin duda uno de los mejores rosados que ha hecho una bodega que siempre tuvo ese tipo de vinos en su carta de elaboraciones, dando continuidad en su idea más moderna al típico clarete que siempre hizo el fundador, al que se menciona en la razón social. Aunque es cierto que, en general, nunca se le prestó demasiada atención, siempre relegado por los blancos y sobre todo por los tintos, también lo es que la bodega de Villadecanes, una de las de mayor volumen de producción del Bierzo y sin duda la número uno en blancos, nunca lo dejó de lado, y la prueba evidente es que en el último decenio y medio ha mantenido un crecimiento sostenido de la producción de en torno al 6% anual, nada despreciable, hasta alcanzar las 25.000 botellas sobre un producción total de 721.000.

El *Viña Migarrón* que nos ocupa, que además exhibe como referencia comercial la principal de una bodega a la que habitualmente se menciona no por su razón social, sino como *Migarrón* o *la de los migarrones*, lo que da una idea de la popularidad de sus vinos en el Bierzo, es un rosado innovador en su perfil y vanguardista por el proceso de elaboración desde una base sólida asentada en la tradición vinícola familiar y del entorno.

Definido en general como un vino que tiene el corazón de un blanco y el alma de un tinto, lo cierto es que abre la oferta de la bodega a los gustos de un tipo de cliente que prefiere algo más suave y menos astringente, muy bebible en cualquier circunstancia y desde la idea de que es, seguro, una buena opción para vivirlo, disfrutarlo en buena armonía y compartirlo siempre en la mejor compañía.



Nueva imagen de la bodega vista desde la zona de entrada de la uva y ubicada en el casco urbano de Villadecanes. B. FERNÁNDEZ