



Anterior

| Toni Solá, Enrique Pérez y Maite Freixas.

Siguiente

Carmen, un nombre de mujer para un vino de la Alacena de Carlos Herrera

11/02/2007

En el Cortijo Los Aguilares, en plena serranía de Ronda, se presentó el vino <Carmen>, que Carlos Herrera ha sumado a su firma, La Alacena de Carlos Herrera, ofreciendo en esta ocasión un vino tinto de cosecha 2004, acogido a la D.O. Sierras de Málaga-Serranía de Ronda. Compuesto por las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot; los propietarios de los viñedos José Antonio Itarte y María Victoria San Gil, han mimado este exquisito caldo en barricas de madera francesa Allier. Color cereza granate. Aroma intenso, sotobosque y especias (vainilla, canela), con recuerdos de fruta seca y notas de fino roble. El encuentro en boca es sedoso y agradable con taninos bien integrados. Final largo, con retrogusto en el que mandan las notas cítricas y torrefactas, características que definen este recién nacido vino.