

"Espacio Rosé", el punto de referencia para los amantes de los rosados en SUR WINES & GOURMET, el salón de vinos & gourmet que se celebra en Málaga

Doce vinos rosados de distinta procedencia y tipología serán los protagonistas de este espacio en el que color rosa es el hilo conductor. Los rosados están de moda y es una tendencia de consumo en auge

Un total de 12 referencias procedentes de distintas denominaciones de origen y tipologías de vinos serán los protagonistas del ESPACIO ROSE que los profesionales del mundo del vino podrán catar en el primer salón SUR Wines & Gourmet que organizan SUR y su suplemento gastronómico, Málaga en la Mesa, junto al Grupo La Reserva. Será los próximos días 25 y 26 de marzo, de 12.00 a 20.00 horas, en el restaurante Pórtico de Velázquez de Málaga. En esta primera edición se reúnen más de 400 vinos nacionales e internacionales y productos gourmet en torno a expositores en los que distintas bodegas, empresas y distribuidoras servirán sus propuestas a un público mayoritariamente profesional.

En un espacio dedicado a los rosados no podía faltar uno de los grandes elaboradores de vinos rosados en España. J. Chivite Family Estates estará representada por dos vinos rosados iconos: el Chivite Colección 125 Rosado y el Chivite Las Fincas Rosé, el rosado joya de la casa.

Chivite Colección Rosado está considerado uno de los primeros vinos rosados de guarda gracias a su especial capacidad de mejora en botella. La añada 2016 que se podrá catar en esta edición de SOL WINES ha sido elaborada con un 70% Garnacha y 30% Tempranillo procedente del terroir especial de la Finca de Legardeta. Criado diez meses en bodega de roble francés, su color es rosa salmón y muestra un aroma intenso, frutal, con ligeros tostados y ahumados. Un vino especial para los amantes de los rosados con personalidad. Este vino ha sido elegido por el jurado de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino como el Mejor Vino Rosado de España.

Chivite Las Fincas Rosado 2017, se ha convertido en el vino imprescindible para los amantes de los rosados con personalidad y que aúna el talento de dos familias únicas: Arzak y Chivite. Su singular botella y su atractivo color rosa pálido le convierten en objeto de deseo que, una vez se descorcha, muestra un aroma intenso, muy frutal y con un delicado final floral. En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente. Y destaca su carácter, persistencia y por su delicada apariencia. Entre otros reconocimientos, la prestigiosa revista Decanter seleccionó esta añada para incluirlo en su ranking de los TOP Ten Food Friendly Rosé, siendo elegido como uno de los diez mejores rosados del mundo. La crítica Fiona Beckett señala que es un rosado gastronómico y "limpio, fresco, incisivo, con una acidez deliciosa".

El ESPACIO ROSE acoge, además, espumosos rosados como el cava ecológico Privat. Privat Rosé 2017, cava ecológico premium elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes

de cultivos ecológicos y trabajadas manualmente para crear una referencia única. Esta añada nace de las variedades Pinot Noir (75%) y Chardonnay (25%). Privat Rose muestra un color rojo cereza pálido. Es límpido y brillante. Muestra un abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Su aroma es limpio, afrutado, con un ligero tono de crianza. Sabor resulta complejo y afrutado, suave, con buen equilibrio en boca.

Comparten espacio otros dos cavas, Perelada Rosé Festival y Stars Touch of Rosé. Perelada Rose Festival, elaborado con Garnatxa (70%), Pinot Noir (16%), Trepát (14%) y que en copa se presenta con un color rojo cereza pálido. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca. Un cava que nos lleva a la alegría del sol del Mediterráneo y es un homenaje a uno de los Festivales de Música más prestigiosos de Europa, el Festival de Perelada. Stars Touch of Rose, ha sido elaborado con Garnatxa (85%) y Pinot Noir (15%). Muestra un color rosa pálido, límpido y brillante. Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Su aroma es limpio, floral, afrutado, persistente y elegante. Con un sabor complejo muy afrutado, suave, sedoso es equilibrado en boca.

Y además un champán, el que trae la Maison Taittinger, el Taittinger Prestige Rose, diseñado con un aporte de vinos de Reserva, y es el resultado de una compleja mezcla que refleja toda la experiencia de Taittinger, prestigiosa casa fundada en 1734. Un champán elegante, fresco y expresivo, con intensas notas frutales y florales.

Desde Francia también llega el Fumées Blanches Rosé 2013, vino elaborado con Garnacha, Syrah y Cinsault que elabora la casa Lurton. Muestra un hermoso color de pétalo de rosa y en nariz resulta envolvente, presentando unos aromas intensos, delicados y sutilmente mezclados de grosella, pera y cítricos, como el pomelo rosa. En boca tiene un buen equilibrio con aromas a frutos blancos y un final fresco y persistente con el pomelo.

Inspirado en el mundo del perfume, Perelada Collection Rosé, está un vino joven que está elaborado con uvas de las variedades Cabernet Sauvignon (95%), Garnatxa (5%). Su fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C permite disfrutar de un vino de color rojo frambuesa, con aroma de frutos rojos con finas notas vegetales. En boca es fresco, redondo, envolvente y con un postgusto muy aromático. Tiene un final perfumado, expresivo, persistente y con sensaciones frutales.

Jóvenes, frescos y afrutados son también otras cuatro referencias que se podrán catar en el ESPACIO ROSÉ: Gran Feudo Rosado, Baluarte Rosado, Indispensable Rosado y Cresta Rosa Premium.

Gran Feudo Rosado marcó un hito en el mundo de los rosados hace más de 30 años y, desde entonces, es un vino que siempre destaca por su color intenso y su carácter fresco. Es un vino joven elaborado con las variedades Garnacha, Tempranillo y Merlot que se elabora según el método tradición de uvas tintas.

Baluarte Rosado, Medalla de Oro en el Concurso Mundial del Rosado que celebra la Unión de

Enólogos de Francia, está elaborado con la variedad Garnacha. Se elabora según el método tradicional de “sangrado” de uvas tintas; tras mantener el mosto un breve contacto con los hollejos, se separa por gravedad y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. En cata muestra un color rosa vivo, brillante, con una nariz elegante, una buena intensidad y con notas de fruta fresca. En boca es equilibrado, fresco y con un final agradable.

Indispensable Rosado 2017 es un vino fresco elaborado con Garnacha negra, Samsó, Cabernet Sauvignon que no pasa desapercibido gracias a su etiqueta en la que aparece un afable perro jugando con unas amapolas. Este vino de la bodega Oliver Conti resulta equilibrado, largo y expresivo.

Cresta Rosa Premium, un vino joven de color rosa frambuesas muy vivo, con aroma a frutas rojas (fresas y grosellas). En boca es fresco, frutoso, rico en matices y con un punto muy equilibrado entre dulzor y acidez. Buena expresión y larga retronasal. Vino estructurado y elegante debido a su finísimo punto de aguja.

SUR WINES & GOURMET

FECHA: 24 Y 25 DE MARZO

LUGAR: Restaurante Pórtico de Velázquez
Avda. Velázquez, 101. 29004 Málaga

HORARIO: De 12 a 20 h.

MÁS INFORMACIÓN: <http://surwinesgourmet.diariosur.es/>

Datos de contacto:

Alicia Huidobro
629647315

Nota de prensa publicada en: [Málaga](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Andalucía](#) [Eventos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>