GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Regantío Viejo, vinos nuevos de cepas viejas

Comunicados | 12/12/2024 | 00:00

Situada en Arcos de la Frontera, la Bodega Regantío Viejo cuenta con algunas de las viñas más antiguas de la zona, alcanzando algunas hasta los cuarenta años. Acaso esto sea lo único que ha quedado del proyecto inicial -fomentado por D. Marcel Fernández- puesto que en 2018 la familia Naranjo Ortiz adquirió la bodega con el propósito de renovar por completo el proyecto, partiendo desde esa materia prima a preservar y proteger

/COMUNICAE/

Situada en Arcos de la Frontera, la Bodega Regantío Viejo cuenta con algunas de las viñas más antiguas de la zona, alcanzando algunas hasta los cuarenta años. Acaso esto sea lo único que ha quedado del proyecto inicial -fomentado por D. Marcel Fernández- puesto que en 2018 la familia Naranjo Ortiz adquirió la bodega con el propósito de renovar por completo el proyecto, partiendo desde esa materia prima a preservar y proteger

Los vinos de Regantío Viejo son elaborados únicamente con uva procedente de los viñedos de la propia Bodega -con la excepción de Junus Blanco, cuya Palomino proviene del Pago Macharnudo de Jerez de la Frontera. Ello explica las producciones limitadas de la bodega, con añadas que no sobrepasan las 35.000 botellas por campaña.

La apuesta por producciones limitadas y numeradas se traduce en un énfasis en la calidad y personalidad de los caldos. Los vinos de Regantío Viejo son reflejo de su lugar de procedencia; un enclave único -junto al Pantano de Bornos y a las faldas de la sierra de Grazalema- que permite maduraciones lentas y progresivas de las uvas de la bodega. En su mayoría, conformado por las variedades Syrah y Merlot, la bodega cuenta además con un viñedo de colección, una auténtica joya de la viticultura con más de 47 variedades distintas.

Dejar que hable la tierra para que se exprese el vino: desde su "refundación" en 2018 por la familia Naranjo, la apuesta por la sostenibilidad ha sido recalcada. La implantación de cubiertas vegetales en la viña, la introducción de ganadería en el viñedo o la eliminación de químicos son solo algunos de los ejes de una manera de entender la viticultura que no persigue, sino consolidar a la región de Cádiz como epicentro de creación de vinos de contrastada calidad.

La producción de Regantío Viejo se centra en dos vinos tintos -Relicta y Duo Vites- y otros dos blancos -Junus e Ignotus. La imagen de los vinos remite a la Antigüedad clásica grecolatina, señalando los mascarones el espíritu del propio vino. Así, si Relicta es todo contundencia, Duo Vites presenta un mascarón más ligero, reflejo de un vino más grácil. Junus muestra acaso mejor

que ninguno el espíritu de la bodega, pues su mascarón presenta a Jano, dios romano del cambio y de las transiciones, cuya mirada se dirige a la vez hacia adelante y hacia atrás. Ignotus, el hijo rebelde de la familia, lleva un león, señal del componente salvaje del vino.

Verdadero buque insignia de la bodega, Duo Vites constituye el matrimonio perfecto entre Syrah y Merlot. Un vino fácil de beber, complejo a la par que sencillo, que presenta aromas a especias y notas de fruta roja.

Relicta es contundencia, la magia de una Syrah criada en barricas de roble francés que está dando que hablar en la provincia de Cádiz. Todo el sabor de la Syrah se combina con la sutileza del roble, conformando un vino de sabor agradable a la par que contundente.

Ignotus es quizás la mayor rareza de la bodega, un compendio de más de veinte uvas ensambladas con meticulosidad y criterio para conformar un vino verdaderamente sorprendente. Ediciones limitadas -únicamente se elaboran dos barricas al año-, lacradas a mano y numeradas, hacen de este vino una verdadera joya para los amantes de vinos singulares.

Junus Blanco es un vino genuinamente andaluz, elaborado prácticamente en su totalidad con uva Palomino procedente del Pago de Macharnudo de Jerez de la Frontera (el vino se completa con una pequeña partida de Moscatel). Puro territorio albariza, el vino presenta otra particularidad: su crianza tiene lugar en botas envinadas con olorosos y amontillados, conformando un vino que sorprende y no deja indiferente.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/256501-regantio-viejo-vinos-nuevos-de-cepas-viejas.htm