El vino La Rinconada, un placer bien fresco

Noticias 24hs | 20/07/2021



El caldo de la bodega Barcolobo es el único tinto de reserva natural que se recomienda tomar en frío, ideal para estos días de calor

En plena época veraniega las bebidas refrescantes se convierten en pequeños oasis. En este ámbito existen los productos clásicos, como por ejemplo las limonadas y los refrescos, pero son pocos los que se atreven a calmar el fuerte calor con un buen vino tinto, siempre ideal para acompañar comidas y cenas.

No estamos hablando de la icónica sangría o del popular mix de tinto de verano. Nos referimos a un vino tinto puro. Y lo que parece muy difícil se convierte en una realidad a través de la compañía Barcolobo y, más concretamente, mediante su caldo La Rinconada, un vino que se recomienda tomar con un toque de frío, exactamente entre 12 y 14 grados. El motivo es simple: de este modo se potencian mejor todos sus aromas.

Se trata de un tempranillo cien por cien, con crianza en barricas de roble francés y americano durante cuatro meses, que presenta un color rojo cereza intenso y brillante. Uno de sus puntos fuertes son los aromas, ya que desprende toques marcados de frutos rojos, lácteos y cacao. Todas estas características hacen que sea un vino ideal para acompañar un buen guiso, sobre todo en invierno, y también marida con embutidos, carnes y carpaccios en una buena comida veraniega.

Tal como apunta Inma Ollero, comercial de la bodega Barcolobo, este caldo joven y de corte moderno recuerda un poco al famoso ‘petit-suisse’, por sus notas lácteas. Por lo tanto, estamos hablando de un vino original que no solo permite experimentar con los maridajes, sino también con la temperatura con la que se tiene que tomar. En este caso, bien fría, para que los días de calor punzante sepan mejor.

Autor: Redacción