

LES NOVES ANYADES DE Nexus-Frontaura

PRESENTS AL MOLÍ DELS FANALS

El passat 29 de març, la bodega Nexus-Frontaura, de Ribera del Duero i Toro, va presentar les seves noves anyades amb un maridatge proposat pel Molí dels Fanals, com a homenatge a un restaurant que ha estat, durant molts anys, un referent de la gastronomia de muntanya a Andorra.

La primera referència tastada va ser el *Frontaura Verdejo 2020*, un verdejo 100% dels que s'anomenen Rueda d'alta gamma, fruit d'unes vinyes molt velles del *pago de La Erilla*, situat al municipi de la Seca. La vinya la conformen terres sorrenques, amb gran quantitat de còdols i poc productives. Precisament, aquests tipus de sòls són els que marquen i donen fama als grans vins de Rueda.

El *Frontaura Verdejo 2020* és un vi que ha estat envellit durant 9 mesos en bótes noves de roure francès. Durant la degustació es va presentar la collita del 2020, el qual després de dos anys de maduració es troba en un moment òptim, amb tota la seva amplitud, frescor i elegància.



Fotos: Nelly Dedea

▲ La degustació també va incloure el tast del *Pisarrasos 2018*, un vi molt particular que s'alça a 900 metres d'altura al *pago de Pisarrasos*, sota vents ingrats i un sol radiant que fa madurar el raïm sense pressa. Fet amb la varietat *tempranillo*, el vi obté, gràcies a les característiques minerals de la vinya i dels contrastos tèrmics entre el dia i la nit, una elegància i finor remarcables, amb uns tons balsàmics en els seus *bouquet* molt poc habituals a la Ribera del Duero. Aquestes característiques fan que sigui una opció molt adequada a la gastronomia andorrana.

El *Frontaura & Victoria Criança 2018* va ser un altre dels vins que els assistents van poder gaudir durant el sopar. Nascut al *pago de Valdelacasa*, a Villabuena del Puente, dins de la denominació d'ori-

gen Toro, aquest vi és 100% tinta de Toro (*tempranillo*) i té 14 mesos de criança en bótes noves de roure francès *Allier*. El *Frontaura & Victoria Criança 2018* és un vi molt ben catalogat per la crítica internacional, amb 92 punts Parker i medalla d'or al Concurs de Brussel·les com a distincions més significatives. Com tots els vins



Miria Bosch, assessora de 2 ipico vins

que porten la firma de Camino Pardo, aquest combina la potència dels vins del Duero amb finor i elegància.

El sopar es va tancar tant el vi *Aponte reserva 2017*, fet amb 100% Tinta de Toro de vinyes centenàries, envellit durant 20 mesos en bótes noves de roure francès *Allier*.

Es tracta d'un vi molt golós i llarg, amb nas molt intens, franc i net, on predominen les aromes a la fruita vermella i l'eucaliptus, acompanyats de l'elegant aroma de vainilla i coco i, apareixent al final, un rècord de fruits negres i regalèsia.



SOBRE LA BODEGA NEXUS-FRONTAURA



Camino Pardo, és una de les dones més reconegudes en el panorama vinícola espanyol, directora i *Winemaker* de les bodegues *Nexus-Frontaura*, un projecte enològic que engloba 3 denominacions d'origen, Rueda, Ribera del Duero i Toro. Dos cellers, de mida mitjana en un projecte comú, a Pesquera de Duero i Toro, que produeixen poc menys d'un milió d'ampolles a l'any, sempre amb vinya pròpia, amb un mercat principalment d'exportació. Andorra és un dels països on hi són presents de la mà de Josep Baeta, de 2ipico vins.



"Cada día la naturaleza de nuestro paisaje y el legado histórico de su alrededor está latiendo en uno mismo, y ya intuyes el cambio: ha germinado una historia diferente en torno a un territorio abrazado por el río Duero". Camino Pardo



"BODEGAS NEXUS&FRONTAURA constituye un ejemplo de compromiso con nuestro entorno y tradición. Tenemos una vocación totalmente volcada en la singularidad de los vinos que producimos en las Denominaciones de Origen de prestigio de Castilla y León de Ribera del Duero y de Toro; y, desde el origen, hemos puesto nuestro esfuerzo en una estrategia de futuro que comuniquemos los valores en los que creemos: tipicidad, identidad propia, calidad, tradición". Camino Pardo

BODEGAS NEXUS&FRONTAURA
www.bodegasnexusfrontaura.com