

LA CASA DE LUCULO A BOSQUE DE MATASNOS 06-05-25

Otra noche de privilegio para La Casa de Lúculo, hoy nos visita BODEGAS BOSQUE DE MATASNOS, pequeña, pero gran bodega de la parte alta de Ribera de Duero, que, desde sus inicios en 2007 (vaya año para iniciar un negocio), hasta hoy, no sólo se ha dedicado a elaborar sus excelentes vinos, (la mayoría de ellos de cupo), sino también a la SOSTENIBILIDAD de su entorno, manteniendo el Bosque y la Viña, de una manera más natural. Desde luego, el entusiasmo y amor por lo que hacen nos lo ha dejado bien patente el amigo Jaime, quien nos ha deleitado y casi emocionado con sus eruditos comentarios.

Pero vayamos al turrón.

Comenzamos con la cata

PETIT BLANCO 2022

Chardonnay y Viognier,
toque francés, hay que ver,
Verdejo y Albillo mayor,
de Castilla, estas sí son,
pues con estas cuatro uvillas,
vaya Vino de campanillas.
En nariz, fruta tropical
pan, mantequilla y genial.
En la boca es muy goloso
fruta madura y untuoso,
lo salino y mineral
lo convierte en ideal.

ROSADO 2022

Chico nuevo en la oficina,
pero de hechura muy fina,
desangrado de tempranillo,
pero potente el muy pillo
el color es de rosado
y en la nariz, me ha gustado
en boca notas frutales
con paso y gusto ideales.
Ah i, lo hacen sólo para la familia,
pues ojalá fuera yo la tía Emilia.

A partir de aquí, vinos de cupo
Lo digo, por si alguien no lo supo

TEMPRANILLO-MALBEC 2018 (19)

Este coupage de primera,
fue pionero en la Ribera,
color picota brillante
algo abierto y elegante.
En nariz, intenso y especiado,
frutas rojas y pan tostado.
En boca, suave y muy elegante,
y a la vez, complejo y refrescante,
con cuero, tabaco y vainilla,
este caldo maravilla,
y además de raro y singular,
resulta fenomenal.

-

-

-

-

-

-

-

EDICION LIMITADA 2019

Con su color rojo intenso,
y ese toque amoratado,
al mirarlo solo pienso,
en beberme un largo trago.
La nariz es muy compleja
fruta negra, y... rosa roja,
y ese aromita, algo duce
"pa" que bebas, te seduce.
En boca cálido y persistente
y la madera presente,
de fruta roja a negra madurada,
y hasta un poco de nuez moscada,
y ese postgusto mineral,
te deja el cuerpo ideal.

ETIQUETA BLANCA 2022

Lo llaman esencia del bosque,
y bandera insignia del Buque.
El color rojo picota,
con un poco de morado,
te invita a bailar la jota,
y sin el trago empezado.
La nariz es complicada,
fruta negra y especiada,
con notas de torrefacto,
y el mineral, ipso facto.
En la boca entra goloso,
mineral, regaliz y sedoso,
postgusto de chocolate,
cuero, tabaco y todo arte.
Y si en el barco que cita,
llevan este vino a bordo,
en la bodega, pido cita,
y me lo tomo de un sorbo.

SIRAH DE MATASNOS 2021

Como sabéis, la Sirah me vuelve loco,
y esta me ha gustado mucho, no poco,
he probado más de una,
pero como esta ninguna.
No sé si será la altura,
pero este vino es de locura.
De aromas y sabores no voy a hablar
.... me ha hecho tanto disfrutar.
Me ha parecido genial,
único y no comparable,
y además de ideal,
me parece insuperable.
Yo sólo tengo una pena,
que aquí se acaba la cena.

DESPEDIDA:

Y no tengo más que decir,
muchas gracias por venir,
y que os quede bien claro,
que, si vosotros queréis,
podéis volver sin reparo.

Muchas gracias a la cocina por los platos
preparados, y a nuestros encargados, por lo
bien armonizados, y como siempre al
servicio, muchas gracias por su oficio.

JUAN M. BERGASA