

## España: ¡Asturias existe!

Por [Luis Gutiérrez](#)

08 de agosto de 2024



La gente suele relacionar Asturias con la sidra y, al igual que su vecina Cantabria, nunca se consideró una región productora de vino. Pero siempre ha habido vino en todas las regiones y provincias de España, ya que el vino era prácticamente parte de la alimentación, la tradición y la comida, parte de la ingesta diaria de vitaminas, nutrientes y elementos. Y el vino era indispensable para fines religiosos.

Al igual que había viñas en el Valle de Liébana en Cantabria, también las había en el interior y sureste de Asturias, donde el clima es más suave que en la costa, con menos lluvias y mejores condiciones para la viticultura.



*Asturias también cuenta con una pequeña región vitivinícola en torno al pueblo de Cangas del Narcea.*

La región vitivinícola se desarrolló en torno al Monasterio de Corias, en el Valle del Narcea, donde los monjes se asentaron en el siglo XI y desarrollaron la agricultura en la zona. Con la agricultura llegó la viticultura, ya que necesitaban uvas para elaborar vino para las misas. La historia en muchos lugares...



### **La región del vino**

La DOP Cangas, en torno al pueblo de Cangas del Narcea, es la denominación de origen vinícola más pequeña de España, con tan sólo unas 50 o 60 hectáreas. Como muchas otras regiones, vivió tiempos mucho mejores: en 1900 había cerca de 2.000 hectáreas y en el siglo XVIII, hasta 6.000. Los viñedos se vieron muy afectados por la llegada de enfermedades como el oídio, la filoxera (llegó a Cangas en 1889), el mildiu y la podredumbre negra a finales del siglo XIX. Y la viticultura se vio aniquilada por el auge de la minería en los años 50.



*Pequeñas explotaciones en pendientes pronunciadas, imposibles de mecanizar*

La región desarrolló una intensa industria minera que hizo que la gente abandonara la agricultura y se centrara en algo que aportaba mucho dinero a la zona, ya que el precio del carbón local, la antracita, era mucho más alto que en otras partes donde la calidad del carbón era menor.



El clima es más fresco y se parece más al clima atlántico, pero aquí el mar es el Cantábrico en lugar del Atlántico, por lo que la gente habla de clima cantábrico. El paisaje hace que la mecanización de los viñedos sea casi imposible. Las viñas están en pendientes pronunciadas sobre suelos de esquisto y pizarra similares a los que se pueden encontrar en las regiones vinícolas de Mosela, Duero o Ribeira Sacra. La gente suele referirse a su trabajo como *viticultura heroica* .

La IG fue creada en 2001, y la DOP (Denominación de Origen Protegida) fue concedida a finales de 2008. Está clasificada oficialmente como *Viticultura de Montaña* , categoría compartida únicamente con Ribeira Sacra, Islas Canarias y Priorat.



Comprende los pueblos de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y algunos puntos de Tineo. Hay dos zonas principales, alrededor de los pueblos de Cangas del Narcea e Ibias.



*Suelos de pizarra descompuestos en el entorno de Cangas del Narcea*

En los alrededores de Cangas del Narcea, donde el clima es más fresco, los suelos son principalmente de esquisto y pizarra, y los viñedos suelen estar en pendientes pronunciadas. Íbias, más al sur, está a sólo 60 kilómetros del pueblo de Cangas del Narcea, pero las carreteras sinuosas hacen que el trayecto en coche sea de una hora y veinte minutos. En Asturias, la distancia no tiene importancia: hay que hablar de tiempo, no de distancia. Más al sur suele significar temperaturas más altas y un tiempo más seco, y los suelos también son diferentes, aluviales con mucha arena y limo.

El carácter de los vinos de las dos subzonas se nota, cuando la viticultura y la elaboración del vino son transparentes con el carácter del lugar, claro está: los vinos de Cangas del Narcea son más frescos y con una madurez y un alcohol más contenidos, son más redondos, jugosos y maduros en la zona de Íbias. Pero ya sabéis lo injusto que es generalizar.



El nombre oficial de la denominación es Cangas, pero para mí podría confundirse con Cangas de Onís en Asturias; y también hay una Cangas, también conocida como Cangas do Morrazo, en la provincia de Pontevedra. Así que para mí el nombre de Cangas del Narcea es más apropiado, pero no es el nombre legal de la denominación.

### **Las variedades de uva**

Lo interesante de este caso es la mezcla de variedades que se encuentran en los viñedos. Los más antiguos suelen ser de mezcla de campo que se vinificaban juntas. Tradicionalmente, la mayoría de los vinos eran tintos, normalmente de mezcla de campo de lo que llaman *mezcla Canguesa* (la mezcla de Cangas), que incluía todos los tintos locales y también algunas uvas blancas.



Las variedades permitidas de la denominación de origen son las blancas Albarín Blanco, Albillo, Moscatel de Grano Menudo, Godello y Blanca Extra (Palomino) y las tintas Carrasquín, Verdejo Negro, Albarín Negro y Mencía.

Es cuestión de opiniones, pero las que la mayoría de la gente considera “autóctonas” son únicamente las Albarín Blanco, Albarín Negro, Carrasquín y Verdejo Negro. Pongo “autóctonas” entre comillas porque las que pueden ser realmente autóctonas son únicamente las Albarín Blanco y Carrasquín.

**Albarín Blanco** , que no debe confundirse con Albariño a pesar de la ortografía muy parecida de sus nombres, también se conoce como Branco Lexítimo en Galicia (y Blanco Verdín en la zona de Íbias) y también se cultiva en León, por lo que su origen puede resultar un poco incierto. Es una uva con un alto potencial para blancos frescos con alcohol contenido y una frescura y acidez notables. Es aromática sin excesos, con notas de flores blancas, cítricos y en ocasiones notas saladas. Es vibrante y con un final sabroso, casi salado.



Los blancos varietales elaborados a partir de Albarín Blanco son un desarrollo bastante nuevo dado el alto potencial de la uva. Tiene una acidez alta y puede producir blancos muy frescos que tienen potencial de envejecimiento y evolucionan un poco al estilo de Riesling y Chenin Blanc, ganando algunas notas similares a diesel con el tiempo en botella.

El tinto **Albarín Negro** no tiene ninguna relación con el blanco Albarín Blanco. Sí, ya sé, la gente que les dio ese nombre hace mucho tiempo no sabía nada de genética. Y no sabían que era la misma uva que el Caíño de Galicia. Sí, claro, pero ¿qué Caíño? Hay al menos cuatro tipos diferentes de Caíño e incluso un Caíño Blanco blanco. Pero dejémoslo aquí por ahora.

La uva tinta **Carrasquín** es la única que no se encuentra en ningún otro lugar y, por tanto, la única uva verdaderamente autóctona de la región. Hasta el momento, no hay

coincidencia de ADN con ninguna otra variedad del mundo. Tengo muy poca experiencia con la variedad, ya que solo he probado un puñado de vinos elaborados con ella. Tiene un ciclo largo, madura tarde y tiene una piel gruesa, una acidez alta y un poco más de tanino.



*Las antiguas terrazas muestran los suelos de pizarra, material utilizado para construir los centenarios muros secos.*

Según Ramón Coalla de Proyecto Escolinas, “Era una variedad muy rústica, pero con el trabajo en la viña y en la bodega se está civilizando. Los vinos de antes eran muy, muy rústicos, y no se hacía mucho hincapié en las variedades, cuyas características eran en su mayoría desconocidas. Se recolectaba y vinificaba todo junto y ya está. Ahora se trabaja y vinifica por separado, y si se tiene cuidado da resultados muy interesantes. Los vinos de ahora no tienen nada que ver con los de antes. Aporta un lado vegetal interesante a los ensamblajes, pero nos ha sorprendido en la añada 2023, cuando consiguió una finura inusual por sí sola. Supongo que es el trabajo en la viña y haber hecho una maceración más corta en la bodega. Creo que necesita tiempo en barrica pero utilizando recipientes grandes y/o bien curados y más neutros para no aportar aromas, sabores o taninos”.



*La viticultura de montaña implica grandes altitudes y pendientes pronunciadas.*

El tercer tinto, **el Verdejo Negro**, tampoco tiene relación con el Verdejo blanco de Rueda, pero es el mismo que el Trousseau del Jura, cultivado también en otras zonas del Bierzo, Galicia y Portugal con nombres diversos, como Bastardo o Bastarda, Merenzao, Pan y Carne... Aquí ofrece taninos más sedosos que en el Jura. Ninguno de los tintos tiene un color muy oscuro, pero este es el más claro.

Como en la mayoría de los lugares, también hay Palomino y Garnacha Tintorera, que se plantaron ampliamente en el norte después de la filoxera, dada su alta producción. También hay bastante Mencía, que se comporta más como en el Bierzo que en Galicia y también algo de Moscatel de Grano Menudo o Muscat a Petit Grains. El resto de variedades son realmente residuales.



Tuve que crear la denominación de origen y la mayoría de las variedades de uva en nuestra base de datos, por lo que estamos incursionando en un terreno completamente nuevo. Estamos hablando de una región muy pequeña, por lo que intenté ser lo más exhaustivo posible. Hay ocho bodegas registradas en la denominación de origen. Caté vinos de todas ellas, además de un pequeño proyecto llamado Casa Manunca, que vende sus vinos sin denominación de origen. También caté sus dos vinos. Aproveché para visitar la región, caminar por los viñedos y conocer a algunos de los productores, así como experimentar la gastronomía local y un poco de turismo.



Las añadas son irregulares dada la orografía local que provoca que se acumulen nubes y nieblas y creen problemas con hongos. 2021 fue una añada de rendimientos muy bajos, 2022 fue generosa y madura y 2023 fue una añada también generosa con buena cosecha y buena acidez, en la que el Albarín Blanco se comportó muy bien.

### **Los jugadores**

**Monasterio de Corias** es la bodega de referencia de la DOP Cangas. Empezó su andadura hace unos 20 años, en el año 2000, inicialmente en el Monasterio de Corias que le da nombre, un impresionante Monasterio Cisterciense del siglo XI. En 2012, construyeron una nueva y funcional bodega junto al Monasterio, a donde se trasladaron cuando el Monasterio se convirtió en Parador de Corias.



Empezaron recuperando viñedos viejos abandonados y elaborando vinos de calidad y, más tarde, también plantando nuevas viñas. Actualmente cuentan con unas 20 hectáreas de viñedos, jóvenes y viejos, en los alrededores de Cangas del Narcea y también en Íbias. Cuentan con la ayuda del enólogo Rafael Somonte, que es de la zona pero que trabaja de día en Dominio de Tares en el Bierzo.



*Algunas bodegas utilizan barricas y foudres fabricados con madera de roble asturiano.*

Trabajan con distintos materiales para la crianza de los vinos, entre los que se encuentran algunas barricas de roble asturiano y también contenedores de mayor tamaño y foudres de roble. Producen 40.000 botellas, parte para su portfolio y parte para el Proyecto Escolinas, y procesan alrededor del 45% de la cantidad total de uva de la región.



*Monasterio de Corias cuenta con algunos de los mejores viñedos de la denominación.*

**Proyecto Escolinas** es el proyecto de Coalla Gourmet, la mayor distribuidora de vinos de calidad (entre otros) de Asturias. Empezaron en 2011 y en 2019 se han puesto más serios. Sus vinos se elaboran siguiendo las directrices de Monasterio de Corias, con quien trabajan en estrecha colaboración. En total, producen 10.000 botellas al año.



*El enólogo Rafa Somonte (izquierda) y Ramón Coalla de Proyecto Escolinas*

**Casa Manunca** Viñedos de Asturias es la única bodega de la región que comercializa sus vinos sin denominación de origen a pesar de que sus viñedos se encuentran dentro de sus límites. Es el proyecto personal de Juan Alonso y su mujer, Marian López de Lacalle, hija de Juan Carlos López de Lacalle, natural de Artadi (Rioja), en la zona de Cangas del Narcea. Cuentan con cuatro hectáreas de viñas mayoritariamente viejas en los pueblos de Tremao de Carballo, Obanca y Limés, 16 parcelas independientes sobre suelos de esquisto y pizarra poco profundos. Elaboran unas 5.000 botellas, solo un tinto y un blanco.



*Juan Alonso es el rostro detrás de Casa Manunca.*

**Dominio de Íbias Clalalet** se encuentra en la zona de Íbias y es el proyecto del joven y dinámico Lalo Méndez León y su familia. También es conocido por su marca principal Siluvio, una combinación de *Sílíce* (limo) y *Aluvión* (aluvial), los principales compuestos de sus suelos. Trabajan con algunas viñas viejas allí y en Cangas, algunas cercanas a los 100 años, y otras más nuevas plantadas en la zona de Íbias, un 80% de Albarín Blanco y el resto de tintos. A partir de 2021, está en la denominación; pero la década de 2020 no, porque la bodega aún no estaba lista. Los viñedos están en transición para obtener la certificación de agricultura ecológica. Comenzaron con 8.000 botellas y actualmente producen alrededor de 20.000. Se trata de un proyecto ambicioso con la esperanza de exportar sus vinos pronto.



*Lalo Méndez de Dominio de Íbias Clalalet también tiene viñas viejas en algunos de los lieux-dits más conocidos de Cangas.*

**Vides y Vinos de Asturias** , que también se autodenomina Bodega VidAs o Siete VidAs (porque la familia está formada por siete personas), empezó en 2012 y es de los pocos productores que exporta sus vinos a Estados Unidos. Ahora tienen 11 viñedos separados, todos muy viejos y en las inmediaciones de Cangas del Narcea. Todo el trabajo es manual. "Ni siquiera tenemos tractor", explican. Y todas las variedades están entremezcladas en el campo, con diferentes variedades en la misma hilera, por lo que pueden cosechar el mismo viñedo tres o cuatro veces diferentes. Están asesorados por el enólogo Luis Buitrón, que es bastante conocido en la zona de Ribeira Sacra en Galicia. Dependiendo del clima, producen alrededor de 20.000 botellas.



*Carmen Martínez y su marido trabajan codo con codo en los viñedos.*

**Las Danzas** es un pequeño proyecto familiar de Carmen Martínez Rodríguez y su marido. Empezaron en 2019 con 2,3 hectáreas de viñedo propio y también compran algo de uva. Ella ha sido viticultora toda su vida y él trabajaba en la mina. Ahora trabajan juntos y tienen algunas viñas viejas, pero la mayoría fueron plantadas en 2002. Producen 15.000 botellas. Venden sobre todo en Asturias.

José María **Martínez Parrondo** heredó de la familia tres hectáreas en Cangas del Narcea y elabora entre 15.000 y 20.000 botellas. Pasa todo el tiempo en el viñedo (su piel bronceada lo conforma) y lo hace con mucho entusiasmo. Pero también realiza todo el trabajo en la bodega, con el objetivo de elaborar vinos jóvenes, frescos y fáciles de beber que muestren el carácter de las variedades autóctonas.



*José María Martínez Parrondo pasa la mayor parte de su tiempo trabajando en los viñedos.*

**Viticultores Heroicos Asturianos** es una bodega de la familia Ron que nace en el verano de 2014 retomando una tradición familiar centenaria de elaboración de vino en la zona de Cangas del Narcea, donde están replantando hasta siete hectáreas de viñedo.

**Verdea** es un proyecto reciente, creado en 2019. Cuentan con cinco hectáreas de viñedo y cuentan con los servicios del enólogo consultor Luis Buitón. Producen 30.000 botellas.

### **¡Cometelo!**

Entiendo el vino en el contexto de la gastronomía y trato de comer en las regiones vinícolas que visito. Asturias es muy conocida por su cocina tradicional y sus quesos y, como he explicado, poco a poco también por ser una fuente de vinos de clima frío.



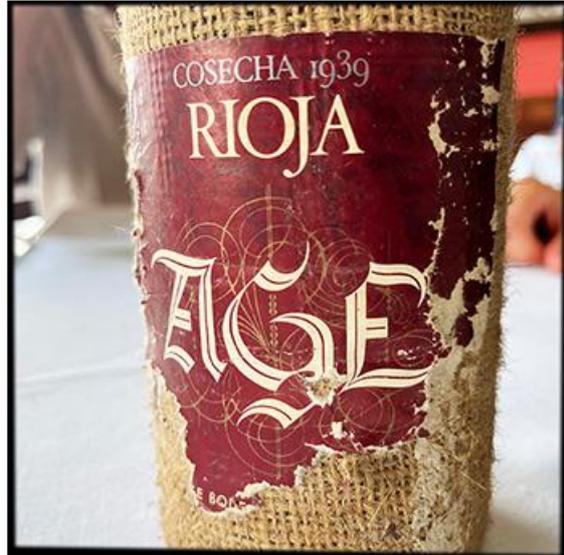
*Blanco Restaurante y Bar en Cangas del Narcea ha ganado el concurso “Mejor Steak Tartar de España”.*

En la zona vinícola, el restaurante de referencia es Blanco, en la calle principal del centro de Cangas del Narcea. Los hermanos Pepe y Enrique Ron Linde siguen la tradición familiar pero actualizan la cocina, dando como resultado una combinación equilibrada entre innovación y tradición sin olvidar una buena selección de vinos centrada en los de la zona que lo convierten en el “must” absoluto de la zona. Es restaurante y también bar donde tomar una copa de su vermut de elaboración propia.



*El pintoresco pueblo de Luarca*

Si se conduce hacia la costa, la aldea más cercana a la región vinícola es Luarca; es un hermoso pueblo con una playa urbana, un puerto y posiblemente uno de los cementerios más bonitos del país con vistas al mar. Casa Consuelo, a las afueras de Luarca, es uno de los mejores lugares para comer comida tradicional. Solían tener una bodega llena de añadas antiguas de Rioja, pero lamentablemente, las existencias ya están casi agotadas.



*Todavía se puede encontrar algún Rioja viejo en la bodega de Casa Consuelo en Luarca.*

Los platos nacionales son las fabadas, las verdinas y las alubias . La fabada asturiana es el plato más famoso de la cocina local, un guiso de alubias blancas cocinadas lentamente con chorizo, morcilla y otras partes del cerdo, mientras que las verdinas , un tipo diferente de alubia más pequeña y verdosa (su nombre) con una piel fina, más fina y elegante, se cocinan a menudo con pescados y mariscos. Probé ambas en el transcurso de un puñado de días en los restaurantes mencionados, Blanco y Casa Consuelo.



*Fabada (izquierda) y guisos de judías verdinas*

Asturias es un país lluvioso, fresco y verde, lo que se traduce en muchos pastos y muchas vacas. La leche y los quesos asturianos son famosos en todo el país. Hay muchos tipos diferentes, aparentemente 42, pero seguramente los dos más importantes sean el Cabrales y el Gamoneu.



*Clima de verano en la verde Asturias*

El Cabrales es el queso azul más famoso de España. Recibe su nombre de la región montañosa del interior de la zona oriental de Asturias, parte del parque nacional de los Picos de Europa, donde se produce con leche cruda (en su mayoría) de vaca y se madura en cuevas naturales. Aunque todos tienen el mismo aspecto (todos los quesos de denominación se venden con el mismo envoltorio de papel verde), el que conviene elegir es el de El Teyedu.



*Espectacular queso Gamonéu curado en cuevas naturales*

El Gamonéu o Gamonedo está considerado entre los mejores quesos de España, y es de elaboración totalmente artesanal y elaborado con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Además, se madura en cuevas naturales no muy lejos de Cabrales, también en los Picos de Europa. Existen dos tipos, *el del Puerto* y *el del Valle*, de montaña o de valle, de los cuales los *del Puerto* son más apreciados, escasos y caros.

El apellido de Juanín Sobrecueva, que se podría traducir libremente como algo así como “sobrecueva”, debió ser premonitorio de su labor de crianza del Gamonéu del Puerto en una cueva natural, un agujero en el suelo, en este caso dentro del parque nacional de los Lagos de Covadonga. Allí madura quesos de distintos tamaños y muchas veces cubiertos de moho de distintos colores –marrones, azules, rojos y verdes–, a veces con vetas verdes en su interior, llenos de sabor y textura donde el secreto es que el queso no se seque demasiado.



*Juanín Sobrecueva elabora el queso Gamonéu más sorprendente en una cueva de los Lagos de Covadonga*

Del resto, lo mejor son Afuega'l Pitu, Casín, Los Beyos y La Peral. Asturias es el paraíso del queso en España. ¡Di queso, Gromit! Y ahora también tienes que decir vino. ¡Asturias existe!



## **2023 Proyecto Escolinas Escolinas Albarín Blanco Viñedo de Íbias**

**Clasificación :**93

**Precio de lanzamiento :\$**60

**Fecha de la bebida :**2024 - 2030

Una de las barricas de madera de castaño de 2023 tenía un carácter diferente, era más vibrante, y decidieron embotellarla por separado como Escolinas Albarín Blanco Viñedo de Íbias 2023. Tiene más frescura, madurez contenida y un perfil afilado. Este vino maduró en la primera barrica que compraron en 2017. Es herbáceo, floral, cítrico, de cuerpo medio y sabroso, con un final seco y calcáreo. Podría ser un vino único. Se llenaron 600 botellas en junio de 2024.

**Revisado por :**[Luis Gutiérrez](#)

**Fuente :**[Agosto 2024 Semana 2](#)

**Fecha de Publicación :**08 de agosto de 2024

**Productor :**Escolinas Albarín Blanco Viñedo de Íbias

**Regiones vinícolas :**Asturias , Cangas del Narcea

**Color/Madurez/Tipo/Dulzura :**Blanco/Temprano/Mesa/Seco

**Variedad :**Albarín Blanco

# 2023 Proyecto Escolinas Escolinas Albarín Blanco Castaño

**Clasificación :**92

**Precio de lanzamiento :\$**48

**Fecha de la bebida :**2024 - 2028

El Escolinas Albarín Blanco Castaño 2023 es la tercera añada de un blanco criado en barricas de castaño. Toda la uva procede de Íbias, que es una zona más cálida y madura donde los vinos consiguen entre 0,5% y 1% más de alcohol. Es una zona intermedia entre Cangas y el Bierzo y es una zona más llana sobre suelos de arena, arcilla y pedregoso de origen granítico. Las uvas recogidas a mano maceraron un corto tiempo en la prensa, y el mosto empezó a fermentar en acero inoxidable (todos estos vinos y los de Monasterio de Corias fermentan con levaduras autóctonas) y terminó fermentando en las barricas con lías muy finas durante seis meses. Éste tiene 13,5% y algo de cremosidad, algo más de madurez y un toque exótico, un poco picante, con una textura aterciopelada. Se envasaron 2.600 botellas en junio de 2024.

**Revisado por :**[Luis Gutiérrez](#)

**Fuente :**[Agosto 2024 Semana 2](#)

**Fecha de Publicación :**08 de agosto de 2024

**Productor :**Escolinas Albarín Blanco Castaño

**Regiones vinícolas :**Asturias , Cangas del Narcea

**Color/Madurez/Tipo/Dulzura :**Blanco/Temprano/Mesa/Seco

**Variedad :**Albarín Blanco

## 2023 Proyecto Escolinas Escolinas Albarín Blanco

**Clasificación :**92

**Precio de lanzamiento :\$**35

**Fecha de la bebida :**2024 - 2028

El Escolinas Albarín Blanco 2023 tiene nariz varietal y boca equilibrada y fresca. Mezcla uvas de Cangas, más frescas, y de Íbias, otro pueblo de la denominación. Combina el carácter punzante y cítrico con más volumen. El 30% del vino maduró en foudre de roble durante cinco meses. Tiene nariz mineral y algo de volumen, manteniendo el alcohol moderado (12,5%) y la buena acidez y frescura. En marzo de 2024 se envasaron 4.800 botellas.

**Revisado por :**[Luis Gutiérrez](#)

**Fuente :**[Agosto 2024 Semana 2](#)

**Fecha de Publicación :**08 de agosto de 2024

**Productor :**Escolinas Albarín Blanco

**Regiones vinícolas :**Asturias , Cangas del Narcea

**Color/Madurez/Tipo/Dulzura :**Blanco/Temprano/Mesa/Seco

**Variedad :**Albarín Blanco

# 2023 Proyecto Escolinas Escolinas Verdejo Negro

**Clasificación :**92

**Precio de lanzamiento :**\$40

**Fecha de la bebida :**2024 - 2029

El Escolinas Verdejo Negro 2023, de un rojo muy pálido, se elaboró con uvas Verdejo Negro, el nombre local de Trousseau (también conocido como Bastardo o Merenzao), de diferentes parcelas antiguas donde se entremezcla en el viñedo. Madura temprano y los pájaros tienden a comérselo. En 2023, obtuvieron una cantidad decente que fermentó despalillada pero sin estrujar con levaduras autóctonas y maduró en acero inoxidable, ya que encontraron que el roble marcaba demasiado el vino. Usaron roble en cosechas pasadas, pero a partir de este año, el vino no se envejece en barrica. Tiene una nariz de bayas silvestres y hierbas, y es redondo, con buen volumen y una sensación tierna en boca. Se llenaron 1200 botellas en junio de 2024.

**Revisado por :**[Luis Gutiérrez](#)

**Fuente :**[Agosto 2024 Semana 2](#)

**Fecha de Publicación :**08 de agosto de 2024

**Productor :**Escolinas Verdejo Negro

**Regiones vinícolas :**Asturias , Cangas del Narcea

**Color/Madurez/Tipo/Dulzura :**Rojo/Temprano/De mesa/Seco

**Variedad :**Verdejo Negro

## 2022 Proyecto Escolinas Escolinas Mezcla Canguesa

**Clasificación :**92

**Precio de lanzamiento :\$**35

**Fecha de la bebida :**2023 - 2027

Elaborado con el coupage típico de campo de Cangas, el Escolinas Mezcla Canguesa 2022 tiene cierta cremosidad, notas de especias dulces y frutos del bosque y hierbas. Procede de un año más cálido y de uvas más maduras, dados los rendimientos muy bajos que dieron lugar a vinos más maduros y con un perfil más generoso. Tiene un toque de miel y cera de abejas y un paladar de cuerpo medio, con un moderado 13% de alcohol. Todas las uvas proceden de Cangas, y en Íbias solo tienen blanco. Es sabroso y de final seco. Se produjeron 4.200 botellas. Se embotelló en junio de 2023.

**Revisado por :**[Luis Gutiérrez](#)

**Fuente :**[Agosto 2024 Semana 2](#)

**Fecha de Publicación :**08 de agosto de 2024

**Productor :**Escolinas Mezcla Canguesa

**Regiones vinícolas :**Asturias , Cangas del Narcea

**Color/Madurez/Tipo/Dulzura :**Blanco/Temprano/Mesa/Seco

**Variedad :**N / A

## 2021 Proyecto Escolinas Escolinas Carrasquín

**Clasificación :**93

**Precio de lanzamiento :\$**50

**Fecha de la bebida :**2022 - 2030

El Escolinas Carrasquín 2021 se elaboró con uvas de la variedad autóctona de diferentes viñedos viejos sobre suelos de pizarra. Este maduró en barricas de roble usadas durante unos 10 meses. Tiene una nariz floral y perfumada y es el más borgoñón de los vinos que he probado de la zona. Tiene una nariz muy diferente al varietal Corias, y la diferencia son básicamente las barricas de roble, un poco más nuevas aquí. Tiene cierta rusticidad; empezaron a extraer menos para hacer los vinos con más finura. Hay notas melosas entremezcladas con aromas de frutos del bosque, fruta ácida y hierbas, y tiene un paladar de cuerpo medio con taninos finos y acidez marcada. Termina seco y largo. 3.000 botellas. Fue embotellado en junio de 2022.

**Revisado por :**[Luis Gutiérrez](#)

**Fuente :**[Agosto 2024 Semana 2](#)

**Fecha de Publicación :**08 de agosto de 2024

**Productor :**Escolinas Carrasquín

**Regiones vinícolas :**Asturias , Cangas del Narcea

**Color/Madurez/Tipo/Dulzura :**Rojo/Temprano/De mesa/Seco

**Variedad :**Carrasquín

## 2020 Proyecto Escolinas Escolinas La Zorrina

**Clasificación :**91

**Precio de lanzamiento :\$**70

**Fecha de la bebida :**2024 - 2028

La Zorrina es un paraje en el pueblo de Corias donde se encuentra el viñedo centenario de Escolinas La Zorrina 2020. Se trata de un espectacular anfiteatro en terrazas sobre suelos de pizarra plantado con el coupage de campo local de todas las variedades: Albarín Negro, Carrasquín, Verdejo Negro, Mencía, Palomino... En 2020 todavía utilizaron un poco más de madera, y hoy se sigue notando tras unos años en botella. Hoy utilizan menos madera en los vinos. Tiene un paladar de cuerpo medio con algunos taninos polvorientos, un toque terroso y algo de rusticidad. Solo se produjeron 600 botellas. Se embotelló en junio de 2021.

**Revisado por :**[Luis Gutiérrez](#)

**Fuente :**[Agosto 2024 Semana 2](#)

**Fecha de Publicación :**08 de agosto de 2024

**Productor :**Escolinas La Zorrina

**Regiones vinícolas :**Asturias , Cangas del Narcea

**Color/Madurez/Tipo/Dulzura :**Rojo/Temprano/De mesa/Seco

**Variedad :**N / A