

EL RIOJA DE LOS GARCÍA



Baynos '20

TINTO. BODEGAS MAURO.

ZONA: DOC RIOJA.

VARIEDAD: 90% TEMPRANILLO,
10% GRACIANO.

CRIANZA: FERMENTADO EN DEPÓSITOS
DE HORMIGÓN, 20 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS.

EVOLUCIÓN: HASTA 2030.

PRECIO: 65 €

97 Toda nueva singladura de las estrellas de la enología fuera de sus ámbitos tradicionales crea expectación, pero aún más si son figuras de primera línea, como Mariano García y sus hijos, que aceptan retos comprometidos. Y entrar en Rioja es un reto que, además, expone al autor con luces, taquígrafos y más de un afilar de hachas. Los García crearon esa expectación cuando trascendió que compraban viñas (viñas viejas en varias parcelas, cinco hectáreas en total). Eso era en 2018 y al año siguiente compraron una vieja bodega con tres pisos, que permite desplazamientos de pastas y vinos por gravedad y ostenta una inscripción en piedra que data de tiempos de los romanos. El vino es un alarde de frescura, de carácter de zona (Rioja Alavesa) y de gestión de la crianza, unos considerables 20 meses para que el roble pase prácticamente inadvertido. Muchos rasgos frutales, como frutillos silvestres, flores azules, minerales (tiza, toque de grafito), especias y hojas de tabaco y de té y un fino toque secundario que hace pensar en la muy alavesa maceración carbónica. Excelente presencia en la boca, cuerpo medio, centro consistente, carmoso, taninos firmes pero no rudos, perfecta acidez que transmite sensación de frescura, equilibrado, sabroso, expresivo, fino toque amargo de salida, largo y sugestivo final frutal.