

# LOS NIÑOS CATADORES DE VINO

Antonio Laveaga

## Think Pink 2005

Vino rosado

**TIPO DE UVA:** ensamble de *Syrah* y *Pinot Noir*

**ORIGEN:** California, Estados Unidos

**AÑO:** 2005

**PRECIO:** \$220

De venta en Saint Vincent Wines

T/(04433) 3188-0355

Confieso que no soy muy aficionado a los vinos rosados, *rosé* o *blush wines*, ya que no son ni tintos ni blancos, y en general me parecen faltos de carácter. Pero conocí este ejemplar que desde la presentación de la botella seduce, te dice "acá estoy", y no puedes resistir la tentación de comprarlo y beberlo hasta la última gota.

Este caldo californiano es atrevido, desde el ensamblaje de dos uvas rojas que solas se expresan armonisamente: *Syrah* en un 70 por ciento, que le da cuerpo, estructura y el poco color; y la *Pinot Noir* en 30 por ciento, que le aporta elegancia y complejidad, con un



excelente resultado en boca.

Para elaborar este vino, al tratarse de dos uvas de color, es necesario dejar el hollejo o piel de la uva en el mosto y remojar por cierto periodo para obtener color.

La afamada vinícola estadounidense Red Car produjo este vino, tan sólo 625 cajas, y considero que es un rosado que tal vez busca el mercado de los tintos por las uvas tintas con que fue creado, por el grado alcohólico (14.5) y su crianza. Think Pink nos invita a comprarlo para estas vacaciones de Semana Santa y degustarlo en el mar

con un buen filete de pescado, o para beberlo con algún corte de carne blanca, pollo, salmón y hasta puerco, debido a su paso por madera.

En algunas copas nos encontramos pocos residuos de ácido tartárico que se encuentra de manera natural en muchas frutas, en el proceso de vinificación se precipita en forma de gránulos de sal pero generalmente se disuelve con el resto del líquido. Se utiliza para potenciar los aromas frutales de las bebidas, si se ingiere de manera excesiva no pasa nada ya que se elimina rápidamente por la orina. Así que cuando vea gránulos parecidos a la sal o al azúcar y no sabe a nada, es ácido tartárico, que si se toma con el vino no se corre ningún riesgo y no se considera un defecto.

**Vista:** color cobrizo con visos teja, gran densidad aparente y buena intensidad. Bonito color a pesar de que no fue filtrado. Se ve que fue un vino diseñado para obtener ese color desde su nacimiento.

**Aroma:** encontramos caramelo, frutos rojos y aromas a fresa. En cata a ciegas puede pasar por un vino clarete o hasta un tinto.

**Gusto:** en boca se puede resumir que la acidez y la madera están bien integradas, excelente persistencia y predominan los frutos rojos.

**Armonía musical:** sin duda este vino se lleva de maravilla con la banda de Portland, Oregon Pink Martini, ya que ellos también hacen mezclas poco ortodoxas pero de pensamiento innovador y desvergonzado. Recomiendo su álbum *Sympathique* con este caldo rosado. Como yo, dese la oportunidad de degustar vinos rosados, ¡vienen pegando fuerte!

	Dulce Polly	Dr. Chávez	X Treviño	Gutierritos	Don Cuco	Promedio
Vista/10	8	8	8	9	9	8.4
Aroma/30	26	27	26	27	26	26.4
Gusto/44	37	39	38	39	38	38.2
Apreciación global/16	12	14	15	14	14	13.8
Total/100	83	88	87	89	87	86.8

▲CATA COLECTIVA ENCABEZADA POR ANTONIO LAVEAGA [alaveaga@gmail.com](mailto:alaveaga@gmail.com)