

Premios internacionales para los vinos rosados de Casa Sicilia

Redacción | Lunes, 20 de mayo de 2019

El **Cesilia Rosé 2018** consigue dos medallas y el nuevo **Cesilia Rosé «La Reserve»** también recibe el reconocimiento en los certámenes de **International Wine Challenge** y el **Concurso Mundial de Bruselas**.



Los vinos de la bodega Casa Sicilia de Novelda están de enhorabuena. En pocos días, los caldos rosados de esta bodega alicantina han destacado en sendos certámenes internacionales gracias al trabajo encabezado por el enólogo asesor, Sebastien Boudon, así como el encargado de la finca, Alin Campeanu. El nuevo Cesilia Rosé Le Reserve ha conseguido la **medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas** al igual que el Cesilia Rosé 2018 en una edición que se celebró entre el 2 y el 5 de mayo en Aigle (Suiza) en la que el jurado cató 9150 vinos.

Pero además, el Cesilia Rosé ha hecho doblé ya que también **se ha alzado con la medalla de bronce en la International Wine Challenge**. En este mismo certamen también se reconoció el Cesilia Roble 2017, un tinto con unas características muy especiales que han cautivado a los paladares internacionales. La International Wine Challenge es un certamen en el que se evalúan los mejores vinos de distintas regiones del mundo y se juzgan minuciosamente. A lo largo de los rigurosos procesos de evaluación, cada vino ganador de medallas se prueba en tres ocasiones separadas por al menos 12 jueces diferentes.

Cesilia Rosé 2018

Con el 70% de uva monastrell, y 15% de merlot y syrah, respectivamente, el Cesilia Rosé es **expresivo y diferente en nariz a cualquier rosado convencional**. Se abren paso aromas intensos de frutas exóticas y algunos aromas florales. En boca es fresco, jugoso y singular. Se perciben notas de vino serio por su incipiente astringencia y, al mismo tiempo, de juventud por su prominente acidez.

La vendimia de esta uva se inicia al amanecer, momento en el que está más fría la uva, y se para cuando esta se empieza a calentar. **En busca de un vino fresco y aromático**, la uva se recoge unos días antes de la maduración

donde, suavemente se extrae el mosto de flor, que después se limpiar por un

ligero desfogado estático. El mosto fermenta a una temperatura de 15-17 grados. Luego permanece sobre sus lías finas en depósito, realizándose bâtonnages periódicos para conseguir más volumen y un efecto sedoso en boca.

Cesilia Rosé La Reserve 2018

Este vino representa el inicio de la nueva política de producción en Casa Sicilia **enfocada a buscar una mayor sostenibilidad en el cultivo**. Aunque el viñedo propio de la bodega ya lleva desde 2007 produciéndose en cultivo ecológico, es un proyecto ambicioso que pretende seguir reduciendo el número de tratamientos y riegos para fomentar así el equilibrio natural entre flora y fauna tanto en superficie como en el subsuelo.

El primer paso de esta reflexión ha sido investigar durante varios años las variedades mejor adaptadas al terroir de Novelda. En este caso la **variedad escogida ha sido la Garnacha**. Una variedad perfectamente adaptada, que crece con poca exigencia de agua y abonado y escasa sensibilidad a enfermedades y plagas. Es una de las variedades históricas de Alicante que perdió interés en los años 70-80 por el requisito comercial de la época.

En realidad, la Garnacha es una variedad rústica que permite que se adapte al exigente clima mediterráneo. Esta variedad ofrece vinos aromáticos, con poco color y pocos taninos que, en este caso, se adaptan a la perfección a las características que se buscaban en la elaboración de este Cesilia Rosé "La Reserve".

En cuanto a elaboración, el Rosé "La Reserve" ha **fermentado con levaduras autóctonas y ha permanecido 7 meses con sus lías finas**. El resultado es un rosado complejo, pero a la vez fino y delicado. Es muy fresco en boca lo que le permite envejecer muy bien. Un vino del que se lanzarán un número limitado de botellas numeradas y que permitirá disfrutar de un producto singular para los paladares más exigentes.

Casa Cesilia Roble 6 meses 2017

La exquisita combinación de monastrell, petit verdot y syrah le han **valido a este vino la medalla de bronce en la International Wine Challenge**. Un bronce que llega como recompensa al trabajo que conlleva elaborarlo. Con una vendimia manual, como toda en los viñedos de Casa Cesilia, los racimos son seleccionados manualmente para que solo se elabore con aquellos que estén en óptimas condiciones.

La fermentación alcohólica se realiza en **depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada** para respetar la tipicidad de los aromas de la uva. Se realiza después una maceración de los hollejos adecuada al tipo de vino que se quiere conseguir en busca de un tanino agradable. Posteriormente el vino pasa 6 meses de crianza en barricas de roble.

El Casa Cesilia Roble tiene un **color rojo picota con vivo ribete en tonos morados**. En nariz destaca de inicio una potente expresión de frutos rojos y frutos negros que van adquiriendo complejidad con las notas de especias y ligeros minerales. En boca destaca por su elegancia desde una estructura bien equilibrada con frescura y untuosidad. Es un vino que marida perfectamente con embutidos, carnes blancas, guisos y muy adecuado para el tapeo.

