



## Trece mujeres del vino recomiendan sus espumosos nacionales favoritos

Antes de que llegue la fecha más importante del año, **Nochevieja**, levantamos el teléfono y hablamos con algunas de las mujeres más relevantes del vino en España. **Sumilleres**, propietarias y enólogas que han estado detrás de proyectos que merece la pena que sean contados. Con ellas comentamos la **fiebre** que hay hoy día por los **nuevos espumosos**, las burbujas de paraje, los gluglú rosados y lo bien que se hacen en nuestro país.

Aquí van algunos de sus **favoritos**. No son todos los que están, pero sí que hemos intentado destacar la variedad de formatos, de uvas, de **paisajes** y de suelos. Y se nos ha colado un propietario, uno de los proyectos más personales y que más nos gusta de **Corpinnat**.



### Noc de Bodegas Noc

#### Brut Rosé

El espumoso de **Bodegas Noc** nace de un sueño de su propietario, Carlos Galdón. Y que gracias a **Pilar Rincón**, su enóloga, ha conseguido materializar. “El **rosado con tempranillo** fue el primer espumoso que hicimos”, expone Rincón, que se remonta al año 2018, cuando lo embotellaron.

“Son vinos cuya característica es la **frescura**, la fruta y la acidez. Lo pruebas y no tienes claro si es cava o **champagne**, te deja la boca lista para otro trago. Son **burbujas muy suaves**”, continúa diciendo sobre este brut elaborado en **Los Montes de Toledo**. ¿Qué crianza tiene? “**12 meses**, pensamos que es lo ideal, aunque podría estar mucho más tiempo”.



NOC Brut Rosé

PVP en Bodeboca 14,00€

<https://www.directoalpaladar.com/enologia/trece-mujeres-vino-recomiendan-sus-espumosos-nacionales-favoritos>