

## Mernat de Noc 2017, tinto ideal para primavera



Bodegas Noc nace del empuje y la conciencia medioambiental del empresario Carlos Galdón, presidente y consejero delegado de Avanzalia Solar, y tiene como objetivo demostrar que hacer vinos frescos, elegantes, sutiles y de una calidad extraordinaria en una zona cálida como es Castilla-La Mancha, es posible. Y lo es gracias a la altitud de su viñedo –uno de los más elevados de la región–, a las condiciones particulares de los Montes de Toledo donde se ubica y al trabajo de un equipo de primera que dirige el prestigioso enólogo Ignacio de Miguel. La zona de producción de la bodega está situada en Manzaneque (Toledo) y fue levantada en el año 1918. Carlos Galdón la ha convertido en Bodegas Noc tras una importante inversión y una paulatina ampliación de las instalaciones que actualmente alcanzan los 10.000 m<sup>2</sup> de superficie – una extensión tres veces superior que la del edificio originario– y albergan las

últimas tecnologías en materia vitivinícola. Avances que permiten extraer el máximo potencial a un viñedo único en la región.

Icono de modernidad en la zona, Bodegas Noc forma parte de ese 11% de bodegas en España que controlan al 100% su propio viñedo. Este cuenta con un total de 37 hectáreas divididas en dos fincas –una situada en Manzaneque y otra en Los Yébenes, a unos 20 minutos de la bodega–, que han sido plantadas con las variedades tintas tempranillo, *syrah*, *cabernet sauvignon*, *petit verdot*, *graciano*, *garnacha* y *zinfandel* experimental y las variedades blancas *chardonnay* y *vioignier*. Varietales que han encontrado en el terruño franco-arcillo-arenoso y en el microclima de Bodegas Noc su hábitat ideal y que dan lugar a una completa gama de vinos que incluye las gamas Noc, Leyenda de Noc, Noc Brut y Mernat de Noc.

### Anticipo de la estación

Para Ignacio de Miguel, director del proyecto, los vinos no deben responder a una receta establecida sino a un estilo y a unos estándares de calidad concretos. La personalidad de Mernat de Noc Tinto en la añada 2017 se ha visto reforzada a través de un ensamblaje perfectamente equilibrado entre cuatro de las variedades tintas que cultiva la bodega: tempranillo, *syrah*, *cabernet sauvignon* y *petit verdot*. La vendimia fue nocturna para enfatizar la frescura, las variedades se fermentaron por separado en depósitos de acero inoxidable, se afinaron en antiguas tinajas de hormigón y el vino ha tenido una crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Ninguna de las variedades sobresale de las otras y todas aportan su carácter varietal dando como resultado un tinto sincero, de intenso aroma frutal con notas ahumadas y especiadas, boca estructurada, carnosa, equilibrada y de elegantes tostados y final largo, que invita a tomar más. En mesa es muy versátil y su frescura lo hace ideal para acompañar cualquier comida primaveral.

La gama Mernat de Noc engloba un tinto con barrica, un blanco y un rosado, los tres procedentes del viñedo de Los Yébenes, en pleno corazón de los Montes de Toledo. Se trata de una ubicación privilegiada donde se dan las condiciones idóneas para la elaboración de grandes vinos de los que hacen soñar y emocionarse. Geológicamente es una de las zonas más antiguas de la península, con suelos con predominio de cuarcitas y PHs muy bajos que aportan mayor acidez, frescura y un punto salino al vino distinguiéndolo de otras producciones en La Mancha, donde los PHs son altísimos por el exceso de sol y la alcalinidad del terreno. El clima – continental, con fuertes contrastes térmicos y mucho más húmedo que el de las regiones vecinas– y la altitud del viñedo –de entre 850 m y 1.000 m– favorecen también la singularidad de esta gama.

<https://equipamientohostelero.com/mernat-de-noc-2017-tinto-ideal-para-primavera/>

