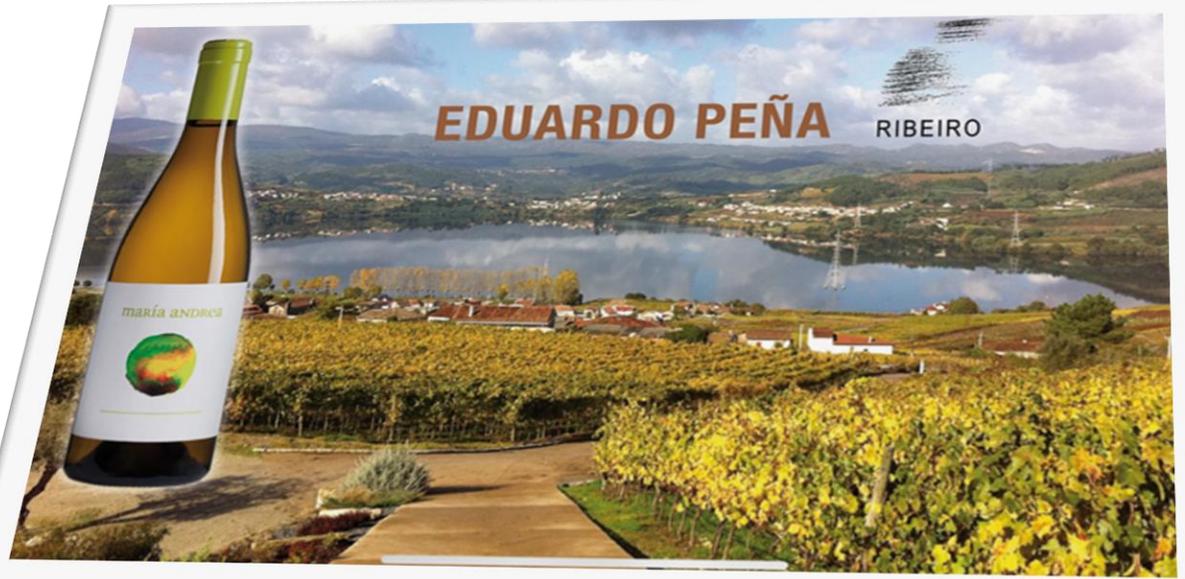


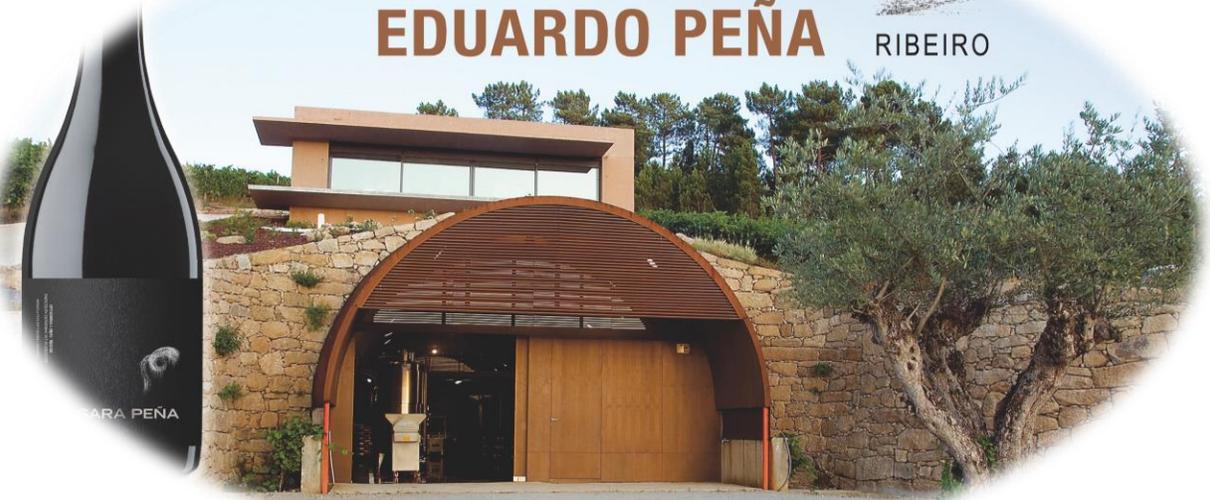
EDUARDO PEÑA RIBEIRO



EDUARDO PEÑA RIBEIRO



EDUARDO PEÑA RIBEIRO



EDUARDO PEÑA BODEGA







El mejor vino blanco de Ribeiro es...

El vino Eduardo Peña 2020, elaborado por la bodega homónima, ha obtenido Premio al Mejor Vino Blanco (categoría de Colleteiro) en la cata oficial de los premios de la Denominación de Origen Ribeiro, elegido en una cata a ciegas entre sesenta vinos participantes de cuarenta bodegas distintas. De color amarillo pálido con reflejos dorados, este vino se elabora mediante la maceración de las variedades de treixadura, godello, lado y loureira.

AROMAS Y SABORES



MARGARITA LOZANO

marga-priv@hotmail.com • http://margaritalozanoruiz.wordpress.com

Sabores frescos y afrutados. En esta época del año, con alternancia de lluvias y días soleados, los vinos jóvenes son una opción perfecta

LAMAMOS vinos jóvenes a aquellos que no han tenido crianza en barrica. Son, por tanto y sobre todo, expresión frutal y fresca. La mayoría salen al mercado la primavera siguiente al año de cosecha, por ejemplo, ahora encontramos ya vinos jóvenes de la cosecha 2021. Sin embargo otros, por su estructura y potencia, necesitan permanecer más tiempo en bodega para "domar" algunas de sus características y que sean más amables, por lo que pueden salir al mercado un año o dos más tarde. Los blancos y los rosados deben servirse a unos 10º-12º de temperatura, y los tintos más fríos que aquellos con crianza, a unos 14º como máximo. Por eso, todos ellos son ideales para este periodo del año.

Hoy quiero recomendarles cinco vinos jóvenes de diferentes zonas de España, para todos los gustos y paladares.

Blanco Waltraud de Bodegas Torres, de la Denominación de Origen Penedès, está elaborado con la variedad Riesling, originaria de Alemania, y la añada que encontramos actualmente es la 2020. Comenzaron a elaborar este vino a finales de los años 70 del pasado siglo, y Miguel Torres, padre del actual presidente, registró como marca el nombre de su esposa, Waltraud, alemana de nacimiento, como reconocimiento a la labor que llevó a cabo en el mercado alemán. Ella, pintora de éxito, es la autora de la ilustración que este vino luce en su etiqueta. Es un vino de color amarillo dorado, con destellos acaramelados. En nariz despliega aromas delicados de fruta de hueso como el albaricoque y de cítricos, notas florales que recuerdan a la manzanilla y matices de miel. En boca tiene una acidez bien medida que le da mucha frescura, es amplio y con mucho cuerpo, aterciopelado en su paso donde encontramos los mismos aromas que en nariz y un final que recuerda

Vinos para recibir la primavera



al pan de especias. Elegante y con mucha personalidad.

Blanco Eduardo Peña, de la bodega homónima en la Denominación de Origen Ribeiro, se elabora con cuatro variedades autóctonas de Galicia: Treixadura, Albariño, Godello, Loureira y Lado, lo que le confiere un carácter único. Permanece en contacto con sus lías (pieles y pepitas de la uva) antes de la fermentación para obtener más expresión aromática y más untuosidad en boca. La añada que encontramos actualmente es la 2021. A la vista es de color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz encontramos intensos aromas de flores blancas como el azahar, de frutas tropicales como mango y piña, de fruta de hueso (melocotón) y recuerdos de laurel y de miel. En boca destaca su mineralidad, es

untuoso, glicérico y con mucha estructura. El final es ligeramente amargo, pero muy agradable y con un largo postgusto.

Rosado El Viejo Templo, es de la bodega del mismo nombre en la Denominación de Origen Navarra, una zona reconocida desde siempre por la gran calidad de sus vinos rosados. Está elaborado con las variedades tintas Tempranillo y Garnacha y la añada que se comercializa actualmente es la 2021. A la vista se presenta con un color rosa intenso con destellos violáceos, limpio y muy brillante. En nariz nos deja aromas de frutas rojas silvestres como la frambuesa y la grosella, con notas de hierbas de bosque mediterráneo (tomillo, jara) y toques lácteos que, junto a las frutas rojas, nos recuerda al yogur de fresa, con un fondo ligera-

mente especiado y fresco. En boca es goloso y con muy buena acidez que equilibra su golosidad. En el paso vuelven los aromas de fruta roja madura, de caramelo de fresa, notas especiadas de pimienta y vainilla sobre un fondo balsámico que le da mucha frescura. Es intenso, con estructura. Casi diría que es un rosado "con alma de tinto".

Tinto Saaboor Ecológico, es de la bodega homónima de la IGP Altiplano de Sierra Nevada, ubicada en la población de Lugros, a 1250 metros de altura sobre el nivel del mar, no muy lejos de los viñedos, que también se encuentran entre los 900 y los 1200 metros de altura y que se riegan con las aguas procedentes de los mismos acuíferos que surten al balneario de Graena. La altitud favorece la obtención de una uva de

primera calidad y muestra de ello es que la añada que se comercializa ahora es la 2019, ya que su gran estructura y excelente acidez, merecen tiempo en botella para redondear aristas y taninos. Es un vino muy especial ya que en él conviven los antioxidantes naturales que son los polifenoles y el resveratrol, ese antibiótico natural que se encuentra en la piel de la uva tinta y que resulta importantísimo para la salud por su actividad como antioxidante y anti-envejecimiento celular, y cuya concentración en este vino es una de las más altas de España. Este joven se elabora con las variedades Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon, y a pesar de tener más de dos años, no muestra signos de evolución. Bien al contrario, es de color cereza picota y bordes ligeramente violáceos. En nariz encontramos aromas de fruta negra madura, como la mora o la ciruela, notas de regaliz y de especias como la pimienta y la canela. En boca sorprende por sus notas minerales que proceden de esas aguas de riego, lo que le da frescura en todo su recorrido. Amplio y con volumen, nos llena la boca de aromas de fruta negra madura, y su acidez lo hace muy fresco, agradable y amable.

Tinto Alceño, de Bodegas Alceño en la Denominación de Origen Jumilla, está elaborado con las variedades Monastrell, Tempranillo y Syrah. La Monastrell es la variedad reina en esta zona murciana y confiere a los vinos una personalidad muy marcada que los hace inconfundibles. La añada que encontramos en el mercado es la 2020, y en copa se presenta de color cereza picota con ribetes cardenalicios, de capa alta y muy brillante. En nariz, enseguida aparecen los típicos aromas de violetas de la Monastrell, fundidos con fruta negra y roja madura (frambuesas, moras, ciruelas), notas de hierbas de monte mediterráneo, regaliz negro y hoja de tabaco sobre un fondo balsámico. En boca es pleno, con buena estructura y equilibrio entre potencia, alcohol y acidez y vuelven los aromas que encontramos en nariz. Sedoso y sin aristas en el paso, tiene un final largo y nos deja gran frescura en la boca.



des merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon, y a pesar de tener más de dos años, no muestra signos de evolución. Bien al contrario, es de color cereza picota y bordes ligeramente violáceos. En nariz encontramos aromas de fruta negra madura, como la mora o la ciruela, notas de regaliz y de especias como la pimienta y la canela. En boca sorprende por sus notas minerales que proceden de esas aguas de riego, lo que le da frescura en todo su recorrido. Amplio y con volumen, nos llena la boca de aromas de fruta negra madura, y su acidez lo hace muy fresco, agradable y amable.

Tinto Alceño, de Bodegas Alceño en la Denominación de Origen Jumilla, está elaborado con las variedades Monastrell, Tempranillo y Syrah. La Monastrell

MADRID VIVA Errores y aciertos de los políticos madrileños en las redes P.23

DOMINGO
26 DE JUNIO DE 2022

DIARIO INDEPENDIENTE DE INFORMACIÓN GENERAL · AÑO XXIV · 8.565 · PRECIO 2,30 EUROS Y CON REVISTA «DIEZ MINUTOS» 3,20€ (REVISTA OPCIONAL) · EDICIÓN MADRID

LA RAZÓN

Hoy con
LA RAZÓN LA
REVISTA

«DIEZ
MINUTOS»

EDICIÓN MADRID



Gastronomía

Vinos de barra

Verano blanco

Andrés S. Magro

Aprietan los calores, se liberan los corsés seguramente de la inteligencia, y alguno que otro se abraza al vino blanco para buscar alguna alegría de futuro. Uno que ya va siendo infalible de varias añadas es Eduardo Peña. Pura expresión de Ribeiro, esta bodega cuyo titular aún los conocimientos del mundo musical con la pasión enopática. La obra hermosa es el resultado de esa Galicia que duda pero siempre afirma que en el vino está la razón de ser de las cosas. Además el ajedrez galaico del vino está de moda.

Este blanco se consigue mediante la v por separado de varias uvas, desde la Abariño, treccadura, godello, lado o loureira, y que luego van armándose como un puzzle de sus habilidades aromáticas y del paladar. Su delicado trabajo sobre lías aquí no es tan invasivo, como esa untuosidad que está acosando al blanco contemporáneo. Pues la amabilidad, la ligereza, la estructura invisible son auténticos sellos del pasaporte de un vino tan actual como las promesas en el aire. Bonitas notas cítricas, saga de flores y ese permanente paseo tiene los rumores marinos de una bodega llena de conocimiento. Todo da nombre a una emoción.

Bodega: Eduardo Peña.
Vino: Eduardo Peña 2021
D.O: Ribeiro
Precio: 14,50 euros.
www.bodega-eduardopenha.es



Verano blanco

El vino de Eduardo Peña es pura expresión de Ribeiro

LA RAZÓN

Aprietan los calores, se liberan los corsés seguramente de la inteligencia, y alguno que otro se abraza al vino blanco para buscar alguna alegría de futuro. Uno que ya va siendo infalible de varias añadas es Eduardo Peña. Pura expresión de Ribeiro, esta bodega cuyo titular aún a los conocimientos del mundo musical con la pasión enopática. **La obra hermosa es el resultado de esa Galicia que duda pero siempre afirma que en el vino está la razón de ser de las cosas.** Además el ajedrez galaico del vino está de moda.



Este blanco se consigue mediante la v por separado de varias uvas, desde la **Abariño, treixadura, godello, lado o loureira**, y que luego van armándose como un puzzle de sus habilidades aromáticas y del paladar. Su delicado trabajo sobre lías aquí no es tan invasivo, como esa untuosidad que está acosando al blanco contemporáneo. Pues la amabilidad, la ligereza, la estructura invisible son auténticos sellos del pasaporte de un vino tan actual como las promesas en el aire. Bonitas notas cítricas, saga de flores y ese permanente paseo que tiene los rumores marinos de una bodega llena de conocimiento. Todo da nombre a una emoción.

Bodega: Eduardo PeñaVino: La Vista 2018D.O.: Ribeiro La Razón

ANDRÉS SÁNCHEZ MAGRO

Creada: 19.09.2021 08:27

Última actualización: 19.09.2021 08:27

Eduardo Peña es uno de los nuestros. Es bodeguero por pasión, convicción y porque decidió que en el territorio tan especial donde tiene el viñedo iba a dejar huella. La Vista es su criatura más feroz. Y confesemos que se trata de un vino de precio elevado pero de exquisiteces culturales inagotables.

Un vino blanco de esos que nos dejan con poderosa reflexión. El catador se encuentra con el reto de saber que su origen es la zona de Ribeiro, posee una altitud amable, se riega con una climatología a favor de obra, y que luego se deja adormecer a la uva fermentada dulcemente y en frío, más la estadía en roble sobre sus propias lías. Así, se nos garantiza un punto de excelencia. Pero hay algo más. Este es un vino que tiene todas las bondades y que sus propagandistas llaman gastronómico. No nos confundamos, lo glicérico, la fruta de rigor y las notas florales de mucha elegancia nos dan algunas pistas. Siempre existe un vino para enamorar, para redondear algunas secuencias inacabadas que todos llevamos auestas.

Todas las caleidoscópicas armonías que tiene este blanco gallego de interior tienen marcas de promesa. Vino que no necesita muchas elaboraciones ni valoraciones de críticos a la violeta, y solo poder encontrar el momento para esos atardeceres íntimos que llevan su sello. Almíbar a la carta.

Bodega: Eduardo Peña.

Vino: La Vista 2018.

D.O.: Ribeiro.

Pvp: 28 euros.

www.bodegaseduardopenha.es

Alegrías blancas gallegas



madrid
in & out

Portada Hemeroteca Clientes Puntos de distribución Quiénes somos

GRATIS
FREE
GRATUIT



LA VISTA. El ribeiro más gastronómico de la bodega Eduardo Peña

Begoña A. Novillo 27/09/2021

Compartir

La bodega Eduardo Peña elabora sus vinos buscando la máxima expresión varietal de sus viñedos, trabajando cada variedad por separado y en su momento óptimo de maduración. Con el nombre de LA VISTA, elabora el que quizás sea su **vino más gastronómico** confirmando su experiencia en la D.O Ribeiro y su gran pasión por los blancos.

Tras una rigurosa y delicada selección de los mejores racimos de **Albariño** y **Treixadura**, se procede a su despalillado y una maceración de la piel, pulpa y mosto para extraer todo el potencial aromático y estructural de estas variedades. Esta maceración se realiza en depósito y la pasta se enfría con nieve carbónica a una temperatura de 10ºC durante 4 horas. Después de su desfogado los mostos fermentan por separado en depósito de inox y al finalizar, permanecen 5 meses en barrica de roble (duelas de roble francés y tapas de húngaro) de 300 litros de capacidad en donde se someten a un periódico y delicado movimiento con sus lias.

Color amarillo verdoso, limpio, transparente y brillante con abundante lágrima. Es intenso en nariz con notas cítricas, florales, de azahar, mandarina, fruta de pelo, melocotón, mango y notas balsámicas y de panadería.

De buena estructura en boca, es denso, untuoso, glicérico y a la vez muy fresco por una acidez bien marcada, muy afrutado y muy largo.

PVP 28 €

bodegaeduardopenha.es

https://www.madridinout.com/eduardo_pea_2020

madrid
in & out

Portada Hemeroteca Clientes Puntos de distribución Quiénes somos

GRATIS
FREE
GRATUIT



Eduardo Peña 2020, Mejor Vino Blanco en los Premios de la D.O Ribeiro.

Begoña A. Novillo 03/05/2022

Compartir

Eduardo Peña, bodega referente de los vinos de Ribeiro, sigue sumando éxitos y reconocimientos, esta vez para su vino **Eduardo Peña 2020** con el que ha obtenido **Premio al Mejor Vino Blanco (categoría de Colleteiro)** en la cata oficial de los premios de la Denominación de Origen Ribeiro, elegido a ciegas por un panel de expertos catadores entre sesenta vinos participantes de cuarenta bodegas distintas. Este galardón no hace sino confirmar la calidad excelente de esta añada.

Eduardo Peña 2020 se elabora mediante la maceración de las variedades de **Treixadura**, **Godello**, **Lado** y **Loureira**; trabajo sobre lias y suave coupage con fermentación en barrica de 300 litros de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves. Posterior mezcla de los distintos vinos obtenidos ya que cada variedad se elabora por separado por sus distintos ciclos de maduración, siendo el Godello el primero en vendimiarse y la Loureira la última.

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En **nariz** observamos complejidad, intensidad y calidad de aromas primarios, sutilidad y es elegante y muy intenso a la vez; cítricos de limón, laurel y azahar; tropical de piña y mango; fruta de pelo de melocotón y albaricoque, se funden con suaves notas balsámicas de ligeros ahumados, vainillas y otros minerales. **Boca** grasa, lleno, untuoso y glicérico, de buena estructura, sabroso y ligeramente amargo; bien equilibrado, buena acidez y muy largo.

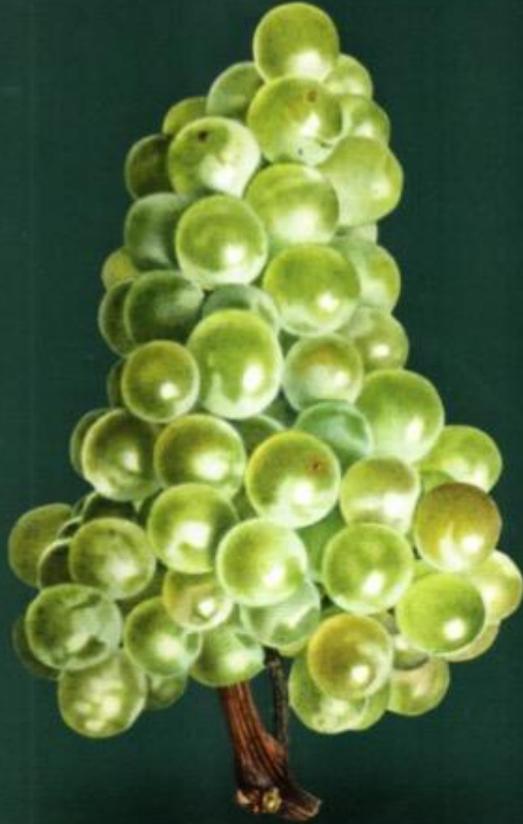
PVP 14€

bodegaeduardopenha.es

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

270
DICIEMBRE-ENERO
2021-2022

MIVINION



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodegas Riojañas

CATA
*¡Oh, blanca
Navidad!*

VIAJE
*Los higos tranquilos
de la albariza*

**PRÁCTICA
DE CATA**
El Bordo 2018



EDUARDO PEÑA 2020

Bodega Eduardo Peña
D.O.P. Ribeiro
bodegaeduardopenha.es
Trexadura, Albariño,
Godello, Loureira, Lado
Consumo: 10 °C | PVP: 12 €
📍 Pulpo a feira



Aromas limpios y expresivos que nos trasladan al bello Ribeiro. Notas herbáceas, amadas, balsámicas (eucalipto, laurel) y un fondo de fruta de hueso que da profundidad. En boca tiene volumen y la sensación golosa crea un recorrido sabroso y muy largo donde vuelve a aparecer la parte más refrescante.

La Vista. El ribeiro más gastronómico de la bodega Eduardo Peña

21 Sep 2021 - 20:08 CET  



Eduardo Peña es una bodega que elabora sus vinos buscando la máxima expresión varietal de sus viñedos, trabajando cada variedad por separado y en su momento óptimo de maduración. La Vista, es quizás, su vino más gastronómico, confirmando su experiencia en la D.O Ribeiro y su gran pasión por los blancos Tras una rigurosa y delicada selección de los mejores racimos de Albariño y Treixadura, se procede a su despalillado y una maceración de la piel, pulpa y mosto para extraer todo el potencial aromático y estructural de estas variedades. Esta maceración se realiza en depósito y la pasta se ...

MENÚ

Por todo lo alto



Periodista Digital

   ESP
Brigida Gallego

MENÚ

 Periodista Digital

 ESP

Brígida Gallego

Por todo lo alto

Acio de Ouro para María Andrea 2021 al mejor vino blanco gallego de Colleteiros

03 Oct 2022 - 00:30 CET  



Eduardo Peña, bodega referente de los vinos de Ribeiro, sigue sumando éxitos y reconocimientos. María Andrea 2021, su vino más joven, se alzó con el Acio de Ouro Branco en la categoría "Viños de Colleteiro e de pequenas adegas" en la XXXIV Cata de Vinos de Galicia La XXXIV Cata de vinos de Galicia, XXIV Cata de aguardientes de Galicia y XI Cata de licores tradicionales, es un evento que la Xunta organiza de la mano de las denominaciones de origen e indicación geográficas protegidas. Este año se han catado un total de 405 muestras, de las cuales 374 son ...

MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

DICIEMBRE 2022

ROSALÍA
ENERGÍA DESAFIANTE
SALÓN NÁUTICO
SINGLADURAS SOSTENIBLES
GASTROAPPS
EL FUTURO DE LAS RESERVAS

AVES
RECETAS DE BUENA MESA
BUENA MESA
GUÍA DE RESTAURANTES
**ROMERO, ANSÓN,
BALLARÍN, PAGÁN,
MORILLO,
&+**

ROSALÍA
DEFIANT ENERGY
SALÓN NÁUTICO
SUSTAINABLE SAILING
GASTROAPPS
THE FUTURE OF RESERVATIONS
POULTRY
BUENA MESA RECIPES
BUENA MESA
RESTAURANTS GUIDE
**ROMERO, ANSÓN,
BALLARÍN, PAGÁN,
MORILLO,
&+**



MORROFINO

Restaurantes de Buena Mesa España

ABRIL 2022

EDICIÓN ESPECIAL
48 CARTILLO FAMILIAR
REGIÓN DE MURCIA
SEDE DEL ENCUENTRO ANUAL
HABAS
RECETAS DE BUENA MESA
BUENA MESA
GUÍA DE RESTAURANTES
**ROMERO, ANSÓN,
BALLARÍN,
&+**

SPECIAL EDITION
48 FAMILY CHARTER
REGIÓN DE MURCIA
SEDE OF THE ANNUAL MEETING
BROAD BEANS
BUENA MESA RECIPES
BUENA MESA
RESTAURANTS GUIDE
**ROMERO, ANSÓN,
BALLARÍN,
&+**

50
AÑOS



MUST TASTE



8



9



10



11



12



13



14



15



16

1. Biotherm 72032 Anti-wrinkle cream for men, 50 ml 55€ | 2. Homcom Bioethanol Floor Fireplace 25x25x60 64€
 3. KitchenAid 5KSM125 Pastry Robot 530€ | 4. Annie Rosewood Chronograph women's watch 320€ | 5. The Ancient Spanish Kitchen, Emilia Pardo Bazán 17,10€ | 6. Artigiani 100%Cashmere blanket 1400€ | 7. PubliSnow Tube, Sledge 1715€ | 8. Fried Mussels Escabeche Conservas Rosa Lafuente 9€ | 9. Gildas Codesa Gold Series 12€ | 10. JUVÉ&CAMPS Family Reserve Rosé Cava Gran Reserva Brut Nature 22,50€ | 11. Anchoovies CODESA Limited Series 20€ | 12. Eel stuffed with Mazapanes Barroso fruit 13€ | 13. La Raya 2019 by Bod. Palacio Quemadom, Wine from the Land of Extremadura 22€ | 14. SEÑORÍO DE MONTANERA Organic 100%Iberian Bellota Ham, from 502€ | 15. TomásFerro 2021 from Bodegas Luzón 100%Meseguera 9,95€ | 16. La Vista 2019. Eduardo Peña Winery D.O. Ribeiro 29€

https://issuu.com/morrofinorestaurantesbuena mesa/docs/morrofino-112021_088f2d0f8ffde4

MORROFINO

Restaurante de Buena Mesa España

NOVIEMBRE 2021

BERTIN OSBORNE
 40 AÑOS SON POCO
 MUSEO DEL PRADO
 LAS TORRES MARITIMAS
 JAMÓN
 RECETAS DE BUENA MESA
 BUENA MESA
 GUÍA DE RESTAURANTE
 ROMERO, ANSÓN,
 BALLARÍN
 &+

BERTIN OSBORNE
 40 AÑOS SON POCO
 MUSEO DEL PRADO
 LAS TORRES MARITIMAS
 JAMÓN
 RECETAS DE BUENA MESA
 BUENA MESA
 GUÍA DE RESTAURANTE
 ROMERO, ANSÓN,
 BALLARÍN
 &+



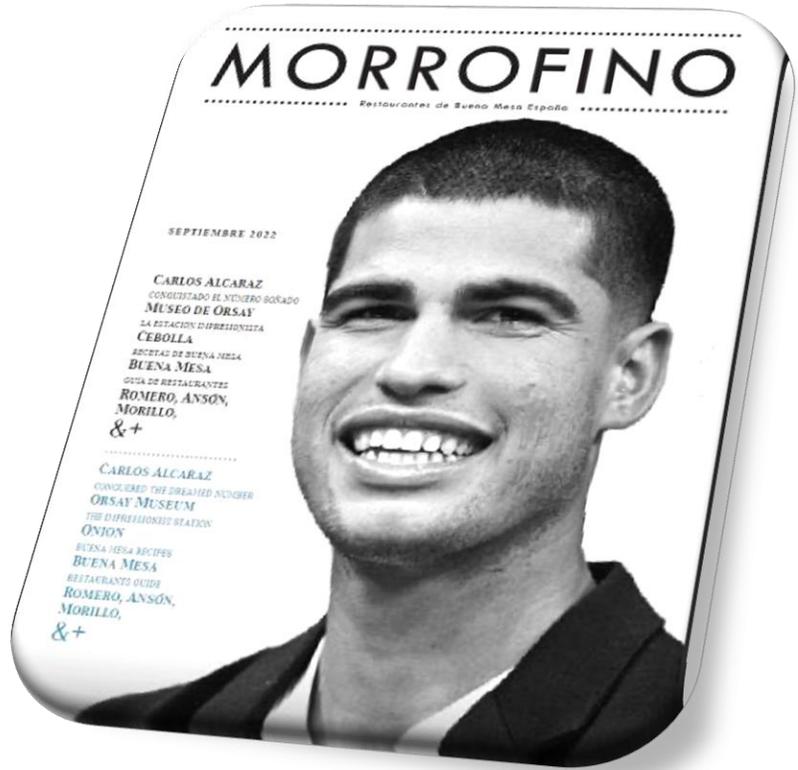
MUST TASTE



1. Lancôme Absolue Soft 60 ml 228€ | 2. Christian Dior Iconic Coat Black at Joli Closet 2.550€ | 3. Bogle armchair by Studio Bañón Madrid | 4. Tag Heuer Aquaracer 1.550€ | 5. Abril Novela by Toya Viudes on Amazon 13,45€ | 7. Brown Falabella Large bag by Stella McCartney 1035€ | 8. Mascaro Phoebe 229€ | 9. Daniel Sorlut Special Sorlut Oyster delivered at home shopping online at ostrasorlut.com | 10. Mussels marinade&fried 6 Giant Pieces ROSA LAFUENTE | 11. Wine Ribera del Duero Abadía de San Quirce Finca Helena | 12. Cockles in brine ROSA LAFUENTE 25 giant pieces at RosaLafuente.com 25€ | 13. Ontañón Crianza Special Edition Buena Mesa exclusive at Buena Mesa Restaurants Spain | 14. Cava JUVÉ&CAMPS Brut Milésimé 26,50€ | 15. El Sitto DOP Canary Islands 100% Malvasia Aromática | 16. Beer Cerex 2017 Fruit London World Beer Awards 2,75€ | 17. LA VISTA. The most gastronomic rebreio of the winery Eduardo Peña 28€ | 18. Altos de Losada "El Cepón" plot wine 2019 Limited Edition 34€ | 19. En Números Vermells In The Red Clásic de Silvia Puig D.O. Pírat 15,5% 26€



1. Lancôme Absolue Soft 60 ml 228€ | 2. Christian Dior Iconic Coat Black at Joli Closet 2.550€ | 3. Bogle armchair by Studio Bañón Madrid | 4. Tag Heuer Aquaracer 1.550€ | 5. Abril Novela by Toya Viudes on Amazon 13,45€ | 7. Brown Falabella Large bag by Stella McCartney 1035€ | 8. Mascaro Phoebe 229€ | 9. Daniel Sorlut Special Sorlut Oyster delivered at home shopping online at ostrasorlut.com | 10. Mussels marinade&fried 6 Giant Pieces ROSA LAFUENTE | 11. Wine Ribera del Duero Abadía de San Quirce Finca Helena | 12. Cockles in brine ROSA LAFUENTE 25 giant pieces at RosaLafuente.com 25€ | 13. Ontañón Crianza Special Edition Buena Mesa exclusive at Buena Mesa Restaurants Spain | 14. Cava JUVÉ&CAMPS Brut Milésimé 26,50€ | 15. El Sitto DOP Canary Islands 100% Malvasia Aromática | 16. Beer Cerex 2017 Fruit London World Beer Awards 2,75€ | 17. LA VISTA. The most gastronomic rebreio of the winery Eduardo Peña 28€ | 18. Altos de Losada "El Cepón" plot wine 2019 Limited Edition 34€ | 19. En Números Vermells In The Red Clásic de Silvia Puig D.O. Pírat 15,5% 26€





EDUARDO PEÑA 2021

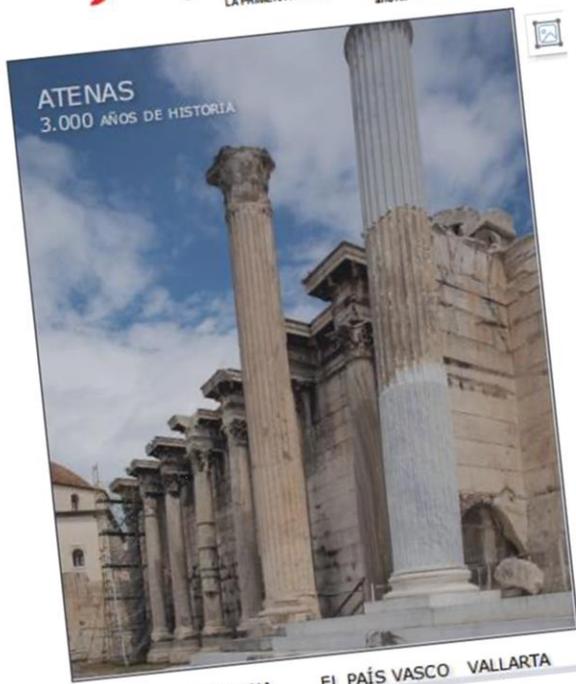


Bodega Eduardo Peña
D.O.P. Ribeiro
bodegaeduardopenha.es
Treixadura, Albariño,
Godello, Loureira, Lado

Consumo: 10 °C | PVP: 14 €

 **Zamburiñas**

La frescura es lo que marca su personalidad desde el principio. El hinojo es sobre lo que gira el resto de apuntes, todos ellos vinculados con el paisaje (ortiga, hierbabuena, hierba fresca). La parte frutal recuerda a la de hueso jugosa. Boca armoniosa, intensa, fresca y persistente en su final.



LUGO

CAP CANA

EL PAÍS VASCO VALLARTA

EDUARDO PEÑA. mejor ribeiro blanco

Eduardo Peña 2021, nombrado mejor ribeiro blanco por segundo año consecutivo, se elabora mediante la maceración de las variedades de Treixadura, Godello, Lado y Loureira; trabajo sobre lías y suave coupage con fermentación en barrica de 300 litros de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves. Posterior mezcla de los distintos vinos obtenidos ya que cada variedad se elabora por separado por sus distintos ciclos de maduración, siendo el Godello el primero en vendimiarse y la Loureira la última.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Complejidad, intensidad y calidad de aromas primarios, sutil, elegante y muy intenso a la vez; cítricos de limón, laurel y azahar; tropical de piña y mango; fruta de pelo de melocotón y albaricoque, se funden con suaves notas balsámicas de ligeros ahumados, vainillas y otros minerales. Boca grasa, llena, untuoso y glicérico, de buena estructura, sabroso y ligeramente amargo: bien equilibrado, buena acidez y muy largo.

Bodega Eduardo Peña
www.bodegaeduardopenha.es



EDUARDO PEÑA. mejor ribeiro blanco

Eduardo Peña 2021, nombrado mejor ribeiro blanco por segundo año consecutivo, se elabora mediante la maceración de las variedades de Treixadura, Godello, Lado y Loureira; trabajo sobre lías y suave coupage con fermentación en barrica de 300 litros de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves. Posterior mezcla de los distintos vinos obtenidos ya que cada variedad se elabora por separado por sus distintos ciclos de maduración, siendo el Godello el primero en vendimiarse y la Loureira la última.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Complejidad, intensidad y calidad de aromas primarios, sutil, elegante y muy intenso a la vez; cítricos de limón, laurel y azahar; tropical de piña y mango; fruta de pelo de melocotón y albaricoque, se funden con suaves notas balsámicas de ligeros ahumados, vainillas y otros minerales. Boca grasa, llena, untuoso y glicérico, de buena estructura, sabroso y ligeramente amargo: bien equilibrado, buena acidez y muy largo.

Bodega Eduardo Peña

www.bodegaeduardopenha.es



top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XI - Nº 131 mayo 2022



MONSERRATE
ROMANTICISMO PORTUGUÉS

TOULOUSE
LA VILLE EN ROSE

DUERO/DOURO
UN AÑO DE VINO

ZAGREB
CENTRO-EUROPA, MEDITERRANEA

BODEGA EDUARDO PEÑA

*Vinos María Andrea y Eduardo Peña y Sara Peña,
la pura esencia del Ribeiro*

Eduardo Peña

Elaborado mediante la maceración en frío de las variedades de Temia, Cámara, Pueblo, Lado y Loureira, suave trabajo sobre lías y posterior mezcla de los distintos vinos obtenidos, ya que cada variedad se elabora por separado por sus distintos ciclos de maduración, siendo el Godello el primero en vendimiarse y la Loureira la última.

Color amarillo pálido con reflejos verdes.

Complejidad, intensidad y calidad, de aromas primarios, sutil y elegante. Mandarina, melocotón, albaricoque y manzana, flor de azahar, membrillo, cítricos y ligeras notas minerales.

Boca de ligera textura grasa, lleno, untuoso y glicérico, manteniendo una intensa frescura por su buena acidez, de buena estructura, sabroso y bien equilibrado, de posgusto muy largo y afrutado, final con un puntito amargo.



María Andrea

Elaborado mediante la maceración de las variedades de Treixadura, Loureira y Albariño.

De color amarillo pálido y ciertos reflejos alimonados, limpio transparente y brillante, buena lágrima.

En nariz destaca por su marcado carácter varietal y muy afrutado, elegante e intenso, notas cítricas de limón y laurel, mango, melón, membrillo y flores amarillas.

De estructura media y ligera textura grasa, ágil y fresco, de buena acidez, muy afrutado y de gran persistencia.



Sara Peña

Elaborado en su totalidad con variedades autóctonas gallegas, SOUSÓN CAÍÑO Y BRAN-CELLAO a partes iguales.

Maceración y Fermentación Tradicional en A. Inox y suavísimo paso por barricas de 300

litros de roble francés de tostado muy suave y grano fino.

Color rojo granate con ribete violáceo.

Nariz de frutos negros y fruta roja, regaliz, casis, mora, arándanos, fresón... perfectamente ensamblados con ligerísimos balsámicos, mentas, vainillas y notas tostadas de ligerísima torrefacción, toffe.

Boca de estructura media, ligeramente glicérico y de buena untuosidad, tanino maduro y sedoso, bien polimerizado, acidez justa y un punto goloso en el paso de boca, final ligeramente amargo y de posgusto largo y sabroso.



Bodegas Eduardo Peña

www.bodegaseduardopeña.es



LA VISTA. BOD. EDUARDO PEÑA (D. O. RIBEIRO)

Elaborado con las variedades Albariño y Treixadura, este vino de color amarillo verdoso y brillante con abundante lágrima, es intenso en nariz con notas cítricas, florales, de azahar, mandarina, fruta de pelo, melocotón, mango y notas balsámicas y de panadería.



De buena estructura en boca, es denso, untuoso, glicérico y, a la vez, muy fresco por una acidez bien marcada, muy afrutado y muy largo. Un vino pensado para envejecer en el tiempo.

Eduardo Peña La Vista 2018, Albariño y Treixadura con gran estructura

Publicado el 15 Septiembre 2021 Por [SeVi](#)

La bodega Eduardo Peña, en Castrelo de Miño (Ourense), elabora sus vinos buscando la máxima expresión varietal de sus viñedos, trabajando cada variedad por separado y en su momento óptimo de maduración. Con el nombre de La Vista (D.O.P. Ribeiro), elabora el que quizás sea su vino más gastronómico.

Tras una rigurosa y delicada selección de los mejores racimos de Albariño y Treixadura, se procede a su despalillado y una maceración de la piel, pulpa y mosto para extraer todo el potencial aromático y estructural de estas variedades. Esta maceración se realiza en depósito y la pasta se enfría con nieve carbónica a una temperatura de 10°C durante 4 horas. Después de su desfangado los mostos fermentan por separado en depósito de acero inoxidable y al finalizar, permanecen 5 meses en barrica de roble (duelas de roble francés y tapas de húngaro) de 300 litros de capacidad en donde se someten a un periódico y delicado movimiento con sus lías.

Eduardo Peña La Vista 2018 luce un color amarillo verdoso, limpio, transparente y brillante con abundante lágrima. Es intenso en nariz con notas cítricas, florales, de azahar, mandarina, fruta de pelo, melocotón, mango y notas balsámicas y de panadería. De buena estructura en boca, es denso, untuoso, glicérico y a la vez muy fresco por una acidez bien marcada, muy afrutado y muy largo.



ALBARIÑO Y TREIXADURA

La Vista. El ribeiro más gastronómico de la bodega Eduardo Peña

[BRÍGIDA GALLEGO](#)

[21 Sep 2021](#) - 20:08 CET

 Periodista Digital

Eduardo Peña es una bodega que elabora sus vinos buscando la máxima expresión varietal de sus viñedos, trabajando cada variedad por separado y en su momento óptimo de maduración. **La Vista**, es quizás, **su vino más gastronómico**, confirmando su experiencia en la **D.O Ribeiro** y su gran pasión por los blancos. Tras una rigurosa y delicada selección de los mejores racimos de **Albariño y Treixadura**, se procede a su despalillado y una maceración de la piel, pulpa y mosto para extraer todo el potencial aromático y estructural de estas variedades. Esta maceración se realiza en depósito y la pasta se enfría con nieve carbónica a una temperatura de 10°C durante 4 horas. Después de su desfangado los mostos fermentan por separado en depósito de inox y al finalizar, permanecen 5 meses en barrica de roble (duelas de roble francés y tapas de húngaro) de 300 litros de capacidad en donde se someten a un periódico y delicado movimiento con sus lías.



ALBARIÑO Y TREIXADURA

La Vista. El ribeiro más gastronómico de la bodega Eduardo Peña

[BRÍGIDA GALLEGO](#)

[21 Sep 2021](#) - 20:08 CET



Periodista Digital

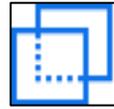
Notas de cata

- Color amarillo verdoso, limpio, transparente y brillante con abundante lágrima.
- Es intenso en nariz con notas cítricas, florales, de azahar, mandarina, fruta de pelo, melocotón, mango y notas balsámicas y de panadería.
- De buena estructura en boca, es denso, untuoso, glicérico y a la vez muy fresco por una acidez bien marcada, muy afrutado y muy largo.

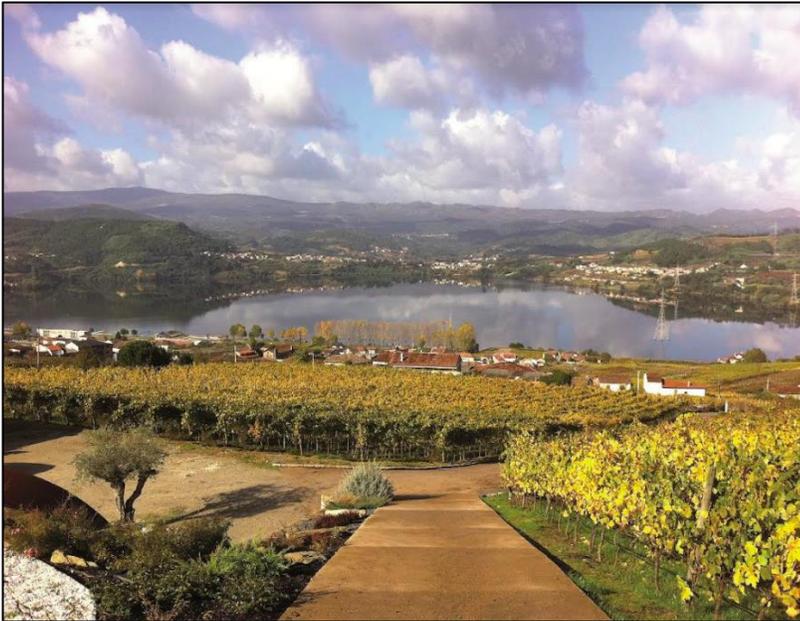
Eduardo Peña La Vista 2018. PVP: 28€



La Bodega Eduardo Peña de la D.O. Ribeiro



Periodista Digital



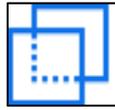
Se fundó en 2005 en la parte occidental de la provincia de **Ourense**, marcada por el paso del Miño y sus afluentes. Cuenta con una finca de 8 hectáreas a 250 m. de altitud en suave pendiente y orientación oeste con un terreno pedregoso, arenoso, de pizarra y piedra, en suave pendiente hacia el embalse de Castrelo de Miño, dispone de viñedos en líneas paralelas y ordenadas en busca del sol.

LA XXXIV CATA DE VINOS DE GALICIA, XXIV CATA DE AGUARDIENTES DE GALICIA Y XI CATA DE LICORES TRADICIONALES, ES UN EVENTO QUE LA XUNTA ORGANIZA DE LA MANO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIÓN GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Acio de Ouro para Maria Andrea 2021 al mejor vino blanco gallego de Colleteiros

La bodega Eduardo Peña consiguió en la categoría “Viños de Colleteiro e de pequenas adegas” el Acio de Ouro Branco para su vino Maria Andrea (D.O. Ribeiro) en la cata de vinos de Galicia





María Andrea 2021 es un vino elaborado mediante la maceración de las variedades de Treixadura, Loureira y Albariño.

De color amarillo pálido y ciertos reflejos alimonados, limpio, transparente y brillante con buena lágrima. En nariz destaca por su marcado carácter **varietal y **muy afrutado, elegante e intenso, notas cítricas de limón y laurel, mango, melón, membrillo y flores amarillas.** De estructura media y ligera textura grasa, ágil y fresco, de buena acidez, muy afrutado y de gran persistencia.**



Cinco blancos gastronómicos para disfrutar (solos o en compañía de otros)

Por su calidad harán un gran papel a mesa y mantel o también para degustar copa a copa sin más

La Vista 2018

Bodegas Eduardo Peña/ D.O. Ribeiro

PVP recomendado: 28 euros

Una bodega fundada el año 2005 en la parte occidental de la provincia de Orense, marcada por el paso del Miño y sus afluentes. Tras una rigurosa selección de los **mejores racimos de albariño y treixadura**, el mosto se macera con los hollejos para extraer todo el potencial aromático y la estructura de estas variedades. La finalidad es lograr la **máxima expresión varietal** de sus viñedos.

rabajan cada variedad por separado y fermentan independientemente; permanecen 5 meses en barricas de roble (francés y húngaro) donde se remueven delicadamente con sus lías. Bonito color dorado que indica su crianza, con frutas compotadas en nariz, cítricos suaves y destacados trazos a azahar. En boca es glicérico pero sedoso (ligero paso en boca) debido a su perfecta acidez. Un blanco equilibrado con un posgusto amargo sumamente elegante. Una delicia de vino con numerosas e interesantes facetas.

vozpópli



Posee un posgusto amargo sumamente elegante

Siete vinos para el Día de la Madre... (o cualquier otro momento del año)

Espumosos, blancos o tintos de calidad que serán perfectos para celebrar el primer domingo de mayo

Un vino con nombre de heroína gallega.

Mujeres lideresas

Su nombre, **María Andrea**, hace honor a la heroína orensana reconocida por su lucha contra los **invasores ingleses** al más puro estilo de Agustina de Aragón. Esta añada 2021, elaborada con uvas treixadura, loureira y albariño, te encantará por sus notas cítricas, estructura media y gran frescura. **Seco y persistente**, es un vino con la D.O. Ribeiro perfecto para tapear. **PVP recomendado: 12 euros.**



Tintos frescos para el verano: cuatro vinos ligeros y originales contra el calor

Sara Peña 2020

Bodegas Eduardo Peña/ D.O. Ribeiro

PVP recomendado: 16 euros

Las uvas tintas gallegas, especialmente las de la [D.O. Ribeiro](#), tienen un frescor especial. Sara Peña no es una excepción, máxime si tenemos en cuenta que se ha elaborado con souson, caiño y brancellao, todas autóctonas de la zona. A pesar de que ha pasado ligeramente por barricas de roble francés- de tostado suave-, en boca resulta evanescente y refrescante. Leve regusto de madera que apoya unas sobresalientes notas a fruta. Sutil paso de boca sin renunciar a cierta complejidad en perfecto equilibrio. Una delicia que hace honor a los mejores ribeiros tintos.

Un fresco vino gallego.



Cuatro vinos blancos para todos los gustos: con calidad y poder refrescante

Eduardo Peña 2021

Bodegas Eduardo Peña/ D.O. Ribeiro

PVP recomendado: 14,50 euros

Acaba de recibir el Premio al Mejor Vino Blanco – categoría *Colleteiro* en la cata oficial de la [D.O. Ribeiro](#), al que se suman otros galardones anteriores. Uvas de treixadura, godello, lado y loureira es la fórmula mágica para un vino que se cría sobre lías y fermenta en barrica de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves. Cada uva se elabora por separado y al final se mezcla con sabiduría. Un blanco muy elegante, de notas ahumadas, mineral, untuoso y muy largo. Una delicia.



VINOS

Los mejores vinos para tomar con hamburguesas

Hamburguesa de ave con vino blanco con barrica

La carne de ave, como el [pollo](#) o el pavo, es la gran alternativa a la carne roja en cuestión de hamburguesas. Las llamadas carnes blancas resultan más flexibles respecto al maridaje. Así que, podemos olvidarnos del clásico vino tinto, porque hay determinados blancos que nos van a sorprendernos mucho más. Un blanco fermentado en barrica, con trabajo de lías o incluso un vino dorado de Rueda, uno de los secretos mejor guardados de la denominación. Todo depende de los ingredientes.

•**Maridaje Cocinillas:** [Hamburguesa de pavo con salsa de albaricoque y bacon y pan pretzel](#) con **La Vista**, el ribeiro más gastronómico de la bodega Eduardo Peña. Un vino blanco que permanece 5 meses en barrica de roble de 300 litros, donde se somete a un periódico y delicado movimiento con sus lías, para conseguir su intensidad aromática, su untuosidad y su estructura en boca características.

EL  ESPAÑOL



VINOS

Las denominaciones de origen gallegas más allá de Rías Baixas

Un vino para descubrir Ribeiro: Eduardo Peña 2020, Premio al Mejor Vino Blanco (categoría de Colleteiro -cosechero-) en la cata oficial de la D.O. Ribeiro. Un coupage de treixadura, godello, lado y loureira, sobre lías, sabroso, untuoso y equilibrado. P. V. P.: 14 €

EL  ESPAÑOL



Eduardo Peña 2020

Eduardo Peña 2020 se corona como mejor vino blanco en los premios de la D.O.P. Ribeiro

Publicado el 30 Noviembre 2021 Por [SeVi](#)

SEVI
La Semana Vitivinícola

La bodega Eduardo Peña sigue sumando éxitos y reconocimientos, esta vez para su vino Eduardo Peña 2020 con el que ha obtenido Premio al Mejor Vino Blanco (categoría de Colleteiro) en la cata oficial de los premios de la Denominación de Origen Ribeiro, elegido a ciegas por un panel de expertos catadores entre sesenta vinos participantes de cuarenta bodegas distintas. Este galardón no hace sino confirmar la calidad excelente de esta añada.



iH! COCINA

30 vinos para todos los gustos con los que acertar en Navidad

EDUARDO PEÑA LA VISTA 2018. D.O. RIBEIRO

Otro de esos vinos que se definen ahora como 'gastronómicos' porque están pensados para tomar con numerosas elaboraciones culinarias. Está elaborado con dos de las variedades de uva más emblemáticas de Galicia, como son la albariño y la treixadura.

Un vino fresco, elegante y con la perfecta acidez ideal para el aperitivo o acompañarlo con marisco y pescados.

Precio: 25€



Los mejores vinos para brindar estas fiestas

Está claro que el vino no puede faltar en una buena mesa. Te ofrecemos algunas pistas y recomendaciones para que elijas los mejores



En la **D.O. Ribeiro**, en Ourense, hay blancos, tintos y una categoría conocida como vinos tostados, dulces elaborados con las mejores uvas autóctonas pasificadas a cubierto. Te recomendamos el blanco **Eduardo Peña 2021** (14,50€) que lleva Treixadura, Godello, Lado y Loureira, tiene un toque amargo y unos seductores aromas de cítricos, laurel, azahar, piña, mango, albaricoque, vainilla ¡una explosión tanto en nariz como en boca!



Bebidas para brindar en el Día del Padre

12 MARZO 2022

BY CRISTINA BARBERO



María Andrea y Eduardo Peña

Aquí no nos quedamos con un solo vino: elegimos estos dos ribeiros que rinden homenaje a dos heroínas. María Andrea 2021 (12€) y Eduardo Peña 2020 (14€) son las nuevas añadas de la bodega Eduardo Peña, que bien vale una visita a sus viñedos, en una preciosa ladera-mirador en el Lugar de Barral de Castreño de Miño (Orense). El primero es “la niña mimada de la casa” que debe su nombre a una mujer orensana que luchó contra los ingleses. Es un coupage de las variedades Treixadura, Loureira y Albariño, de un color pálido, transparente y brillante. Es muy afrutado, intenso, con notas cítricas pero suave y seco. El segundo es un homenaje a la madre del propietario de la bodega. Se trata de un vino más serio, fresco y con volumen. Está elaborado con las variedades Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira. Notarás los aromas ahumados, herbáceos y minerales.

SOBREMESA

LO MEJOR DE LO MEJOR

Los mejores vinos blancos de España

MARTES, 23 DE NOVIEMBRE DE 2021

Eduardo Peña La Vista 2018

Volvemos a Ribeiro para destacar a [Eduardo Peña La Vista 2018](#), considerado para muchos el mejor vino blanco del mundo, **que obtiene 95 puntos y se elabora con treixadura y albariño**. Con un precio de 25 euros, es rico en aromas de fruta de hueso y toques ahumados y de mantequilla. Grado y amplio en la boca, de elegante amargor.

Los seis vinos que necesitas para triunfar el Día del Padre

María Andrea 2021, hace honor a la heroína orensana reconocida por su lucha contra los ingleses al más puro estilo de Agustina de Aragón. Se trata de un vino elaborado mediante la maceración de las variedades Treixadura, Loureira y Albariño.

De color amarillo pálido y ciertos reflejos alimonados; limpio, transparente y brillante con buena lágrima. En nariz destaca por su marcado carácter varietal y muy afrutado, elegante e intenso, notas cítricas de limón y laurel, mango, melón, membrillo y flores amarillas. De estructura media y ligera textura grasa, ágil y fresco, de refrescante acidez, muy afrutado y de gran persistencia. Suave, seco y sabroso.



Eduardo Peña 2020



Los seis vinos que necesitas para triunfar el Día del Padre

Un ribeiro que representa también a una heroína, en este caso, más familiar: **Eduardo Peña 2020**. Eduardo Rodríguez, propietario de la bodega, antepone el apellido materno para nombrar a su vino estrella y así, hacer honor a su querida madre, fallecida cuando él era un niño.

Un vino serio elaborado con las variedades de Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira. Fresco con volumen y un excelente equilibrio. Una nariz frutal bien definida y fresca con tonos ahumados, herbáceos y minerales, con cierto cuerpo y nervio, suave, fluido, seco y amable, jugoso, amplio en aromas y un fino postgusto frutal y sávido que consigue encandilar añada tras añada.

Vinos para recibir la primavera

Blanco Eduardo Peña, de la bodega homónima en la Denominación de Origen Ribeiro, se elabora con cuatro variedades autóctonas de Galicia: Treixadura, Albariño, Godello, Loureira y Lado, lo que le confiere un carácter único.

Permanece en contacto con sus lías (pieles y pepitas de la uva) antes de la fermentación para obtener más expresión aromática y más untuosidad en boca. La añada que encontramos actualmente es la 2021. A la vista es de color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz encontramos intensos aromas de flores blancas como el azahar, de frutas tropicales como mango y piña, de fruta de hueso (melocotón) y recuerdos de laurel y de miel. En boca destaca su mineralidad, es untuoso, glicérico y con mucha estructura. El final es ligeramente amargo, pero muy agradable y con un largo postgusto.



Revista del Vino

Eduardo Peña 2021: un blanco largo y complejo que se bebe con enorme placer

Bodega: Eduardo Peña

Web: <https://www.bodegaeduardopenha.es>

DO: Ribeiro

Variedades: Treixadura, loureira y albariño/Sousón, caiño y brancellao/Treixadura, albariño, godello, lado y loureira

Alcohol: 13 %/13 %/14 %

PVP: 11,20 euros/16 euros /14,50 euros



Revista del Vino



Juegan con la nieve carbónica, la maceración, el trabajo con lías y la fermentación o la breve crianza en barricas poco tostadas y con mayor tamaño del habitual. Buscan retener de esa forma la influencia atlántica que suaviza su clima y la delicada expresión de variedades autóctonas y tradicionales. Y hacer, con todo ello, unos ribeiros aromáticos, expresivos, grasos, equilibrados y dispuestos a crecer en botella. Así son los blancos y el tinto de Eduardo Peña, bodega casi sumergida bajo sus viñedos en Castrelo de Miño (Ourense). La mayoritaria presencia de treixadura dibuja blancos como María Andrea 2021.

Elaboración con exuberantes notas florales y más discretos recuerdos a frutas y hierbas aromáticas. Vino agradable, fresco, ligero y cítrico que resume los aromas y sabores de esa tierra.

Un *coupage* de sousón, caiño y brancellao muestra el color, acidez y carácter de un tinto, Sara Peña 2020, que no resulta difícil situar en el noroeste de la Península Ibérica. Se presenta arropado por la presencia de tostados, especias, tabaco y caramelo y tiene buena capa y no poca fruta. No es muy largo pero sí rico, refrescante, original y atractivo.

Eduardo Peña 2021 envuelve a la treixadura -de nuevo mayoritaria como es habitual en la zona- con la nobleza de algunos vidueños (albariño, godello...) para presumir de belleza y elegancia. Le acompañan notas a frutas blancas, otras de hueso y algunas exóticas seguidas de recuerdos a plantas aromáticas (laurel e hinojo), cítricos y pétalos. Una combinación armónica, untuosa, tensa y sutil en un blanco largo y complejo que se bebe con enorme placer.

Eduardo Peña 2021, el mejor Ribeiro de «colleteiro»

VALORACIÓN
88/100

TIPO: [Blanco](#)

VARIETADES: treixadura, godello, lado, loureira

BODEGA: Eduardo Peña

FORMATO: 75 cl

ORIGEN: D.O. Ribeiro

REGIÓN: Galicia

PAÍS: ESPAÑA



Por segundo año consecutivo, el vino de la bodega Eduardo Peña, ubicada en Castrelo do Miño (Ourense), **se ha alzado con el premio al mejor blanco en su categoría en la D.O. gallega.** Hace ya un buen tiempo los vinos de Ribeiro han dejado de ser bebedizos con la acidez disparada que apenas valían para rellenar la arcaica tacita –la cunca, en galego– en una tasca o marisquería tradicional.

Con todo el respeto a las costumbres, **un vino de calidad debe saltar de la porcelana al cristal.** Y así lo ha hecho el ribeiro, cuyos mejores viticultores han sabido evolucionar para dar un brinco cualitativo sin perder sus señas de identidad.

Eduardo Peña 2021, el mejor Ribeiro de «colleteiro»

Eduardo Peña, un vino ganador

En el caso del vino que hoy aquí nos ocupa en [El Bar de Gastroactitud](#), **Eduardo Peña 2021**, buena parte de su encanto procede justamente de que su expresión conjunta hasta cuatro variedades: treixadura, godello, lado y loureira, cada una vinificada individualmente, considerando sus distintos ciclos de maduración.

La mano del buen elaborador también tiene su trasfondo, en el delicado trabajo con las lías, la fermentación en barrica de 300 litros y el equilibrado cupaje. Con todo ello, Eduardo Peña 2021 es un blanco intenso, con nítidos acentos florales y minerales en su desarrollo aromático, apuntes cítricos y una afilada acidez que contribuye a mantener la tensión y frescura.

Eduardo Peña tiene el mérito de haber conseguido, por dos años consecutivos, el premio al mejor vino blanco, en la cata oficial de la D.O. Ribeiro, en la categoría de colleteiro –que reúne a los viticultores-elaboradores, que producen menos de 60.000 litros al año y sólo con uvas de cosecha propia–, lo cual reconoce la calidad que están alcanzando los vinos de esta bodega, referente en la zona de Castrelo do Miño.

Atlantic influence inland

Álvaro Bueno, enologist at [Eduardo Peña](#) winery in [Ribeiro DO](#), feels similarly. Although the bodega is an hour from the Atlantic, its wines are clearly influenced by it. "Our Sara Peña red wine clearly has that influence, and that makes it a smooth, elegant, and fresh wine." Sara Peña, made with Sousón, Caíño, and Brancellao grapes, is a clear example of another characteristic of Atlantic wines: the absence of wood. This red reaches the market after a "very smooth" journey through lightly toasted fine grain French oak barrels. "In Galicia, our grapes have low anthocyanin content and are also low in tannins, so the barrel can overpower the wine. For that reason, they spend less time in the barrel."

Bueno believes that Atlantic reds are wines with a very important quality: "They're not tiring," as they are "very balanced, aromatic, and without too much structure. I believe that the consumer looks for them as an alternative to more powerful wines, which overpower you more on the nose and palate." However, he warns that climate change tends to modify the characteristics of these Atlantic wines, causing them to have "less acidity" as the grapes become "riper." In short, the prediction is that they'll become "a little less Atlantic and more continental."

ACIO DE OURO al mejor blanco gallego de **COLLETEIROS**

El reconocimiento explícito de la calidad de *María Andrea (D.O. Ribeiro)* fue la consecución del **Acio de Ouro Branco** en la categoría “**Viños de Colleteiro e de pequenas adegas**” en la **cata de vinos de Galicia**. Eduardo Peña, bodega referente de los vinos de Ribeiro, suma numerosos éxitos y reconocimientos, como la referida en este caso para su *María Andrea 2021*.

EDUARDO PEÑA

BODEGA



13 vinos de primera para tus fiestas por menos de 15 euros

MARÍA ANDREA 2021

Este vino fue bautizado así en honor a la joven que defendió Orense de la invasión de los ingleses, al más puro estilo de Agustina de Aragón. Este Ribeiro se elabora mediante la maceración de las variedades Treixadura, Loureira y Albariño en la bodega Eduardo Peña, ubicada en el municipio orensano de Castrelo de Miño. En nariz, destaca por sus notas de limón, laurel, melón, membrillo y flores amarillas, mientras que en boca es fresco, sabroso y persistente. Armonizará de cine con mariscos, pescados, e incluso con aves.

P.V.P.: 12,00€



Álvaro Bueno, enólogo de la bodega **Eduardo Peña**, en la D.O. Ribeiro, opina lo mismo. Aunque la bodega está a una hora del Atlántico, sus vinos están claramente influenciados por él. "Nuestro tinto Sara Peña tiene claramente esa influencia, y eso lo convierte en un vino suave, elegante y fresco". Sara Peña, elaborado con uvas Sousón, Caíño y Brancellao, es un claro ejemplo de otra característica de los vinos atlánticos: la ausencia de madera. Este tinto llega al mercado tras un viaje "muy suave" por barricas de roble francés de grano fino ligeramente tostadas. "En Galicia, nuestras uvas tienen un bajo contenido en antocianos y también son bajas en taninos, por lo que la barrica puede sobrepasar al vino. Por eso, pasan menos tiempo en la barrica".

Bueno cree que los tintos atlánticos son vinos con una cualidad muy importante: "No cansan", ya que son "muy equilibrados, aromáticos y sin demasiada estructura. Creo que el consumidor los busca como alternativa a los vinos más potentes, que te sobrepasan más en nariz y paladar". Sin embargo, advierte que el cambio climático tiende a modificar las características de estos vinos atlánticos, haciendo que tengan "menos acidez" al estar las uvas "más maduras". En resumen, la predicción es que se volverán "un poco menos atlánticos y más continentales".