

'Rompesedas 05', la última novedad en Toro

Jesús Fernández, ligado al mundo de las navieras, está al frente, junto con Paula Amor, de una interesante bodega Coral Duero, en Zamora.

La Denominación de Origen Toro, en Zamora, está dando muchas alegrías a los aficionados al vino. Entre las novedades destaca 'Rompesedas 2005'.

Enrique Calduch

Una zona vinícola se convierte en grande y consolidada cuando hacia ella se dirigen inversiones de todas partes, y continuamente están saliendo vinos nuevos.

Este es el caso de Rioja, de Ribera de Duero, de los blancos de Rías Baixas y Rueda, y ahora de la Denominación de Origen Toro, que va como un tiro, tanto en cantidad como en calidad.

Lo última novedad es una bodega que ha sacado hace poco su primer vino, concretamente de la cosecha de 2005. Se llama Coral Duero, está en el pueblecito de El Pe-



'Rompesedas 2005'.

go, y el vino se llama *Rompesedas*.

El nombrecito se debe a que así se denomina la finca donde crecen las cepas, en total veinticinco hectáreas de viñedo viejo de la uva llamada Tinta de Toro, es decir, de la Tempranillo adaptada al clima y suelo de estas tierras zamoranas.

La iniciativa parte de Jesús Fernández, del mundo de las navieras, pero ligado a estas tierras de secano de Zamora, que ha arrastrado con él a Paula Amor, colega de trabajo y ahora gerente de la bodega. Pasito a pasito quieren llegar al objetivo máximo de capacidad de sus instalaciones, que serán 100.000 botellas, única y directamente procedentes de sus viñedos tintos.

De la cosecha de 2006 tienen ya preparadas 60.000 botellas, y sobre unas 20.000 de la del 2005, que es la que está en el mercado. No tienen intención de jugar con otras elaboraciones como rosados: só-

lo tintos, y con serias crianzas.

Dieciséis meses de barrica tiene este *Rompesedas 2005*. Presenta una nariz espléndida, dominada por una gran intensidad de fruta muy madura, casi confitada, con toques balsámicos, algo de monte bajo, recuerdo de jara y un fondo mineral.

Complejo y expresivo

Perfectamente conjuntado, se presenta complejo, y a la vez, muy expresivo. En boca, como no podía ser menos, aparece carnoso, potente, quizá no tan sedoso como indica el nombre, pero de buen paso y fresco. Un vino muy rico, en resumen.

Habrà que seguirles la pista a las siguientes añadas y ver en qué queda un vino que está ahora en preparación, el *Selección 2006*, de producción más pequeña. Pero de momento, con esta elaboración de 2005 no han podido empezar con mejor pie. Y en Toro, claro.