

Hablan los expertos: los vinos que marcan la semana

Entre tantas etiquetas y botellas que pueblan los estantes de las vinotecas, contar con una buena recomendación se convierte en un regalo para los sentidos. Esta semana, en “Hablan los Expertos” **Antonio Armas**, CEO de la prestigiosa vinoteca tinerfeña [El Gusto por el Vino](#), comparte con los lectores de **Canariasgourmet.es** dos sugerencias que bien podrían convertirse en protagonistas de sobremesas memorables. Una desde la Rioja más noble. La otra, nacida en altura y **con acento canario**. Dos **vinos** que, pese a hablar idiomas distintos, comparten una misma verdad: la elegancia no necesita alzar la voz.



Antonio Armas

Marqués de Murrieta Reserva 2020: classicismo que emociona

Hay **vinos** que no necesitan presentación, y el Marqués de

Murrieta Reserva 2020 es uno de ellos. Elaborado en la histórica Finca Ygay, en el corazón de la Rioja Alta, este vino es un homenaje al saber hacer y a la constancia. Su ensamblaje –**82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo y 3% Garnacha**– da como resultado un tinto de profunda complejidad, criado durante 21 meses en barricas de roble americano que aportan matices sin robarle protagonismo a la fruta.



Antonio Armas lo define como “un reserva con músculo, que no pierde la finura. Está en un punto excelente para beber, y va

a evolucionar de forma espectacular en botella". Con notas de fruta negra madura, hierbas aromáticas, sándalo y un [fondo](#) especiado muy sutil, su **paso por boca** es tan elegante como persistente. Ideal para acompañar un **cordero al horno** o una **tabla de quesos curados**, es también perfecto para abrir sin prisas en una buena conversación.

Ferrera Blanco Seco 2024: Canarias en clave de frescura

La segunda recomendación de la semana viene firmada por una bodega que está dando que hablar en el panorama del **vino ecológico** canario. El **Ferrera Blanco Seco 2024**, elaborado con Listán Blanco 100% en los viñedos de altura de Arafo, sorprende por su equilibrio, frescura y autenticidad.

Vinificado con mimo, este blanco realiza una criomaceración de 72 horas antes de **fermentar** de forma espontánea, lo que permite preservar los aromas primarios de la uva y dotarlo de una personalidad vibrante. En nariz despliega notas de **albaricoque fresco**, plátano, hinojo y flores blancas, mientras que en boca se muestra limpio, con una acidez muy bien integrada que invita a seguir bebiendo.



Medalla de Plata en Agrocanarias 2023



Antonio Armas subraya que **“es uno de los blancos más honestos y expresivos del mercado insular. Ideal para mariscos, pescado a la brasa o incluso como vino de aperitivo”**. No en vano, ha sido reconocido con Medalla de Plata en Agrocanarias 2023, consolidando su lugar entre los mejores blancos de las Islas.

Hablan los expertos: El arte de recomendar con conocimiento

La selección de Armas no es casual: responde al equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la elegancia y la

expresión directa del terroir. Son dos formas de entender el vino que se complementan en la mesa y en la copa.



Hablan los expertos: Antonio Armas

En palabras del propio Antonio: **“Una buena vinoteca no está solo para vender botellas. Está para acompañar, para descubrir, para emocionarse. Y estos dos vinos, aunque de estilos muy distintos, logran precisamente eso: emocionarte”.**

Y si bien uno nace bajo el influjo de la **nobleza riojana** y el otro se cría entre lavas y nubes en plena isla de **Tenerife**, no es difícil encontrar en ambos una misma pasión por la excelencia. Quizás porque, como bien saben los **grandes vinos**, las raíces son lo que da sentido al viaje.

En el próximo "Hablan los expertos" no se pierdan las recomendaciones de Jonatan García Lima de Bodegas Suertes del Marqués