

# Bodega enológica del Oleana

## Nuevos caminos de Sinarcas

PEDRO GARCÍA ■ VALENCIA

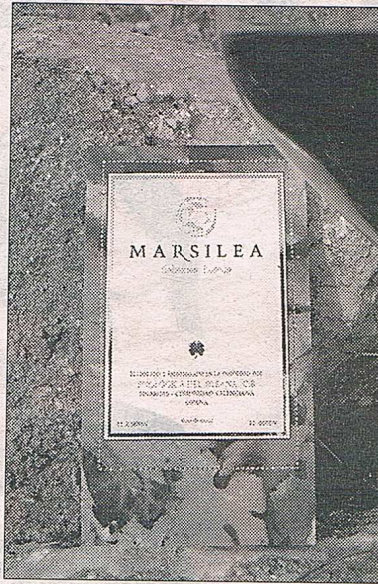
No nos referimos a las nuevas redes de carreteras del Estado o de la Comunidad Valenciana. Sebastián Mancebo es un joven enólogo y viticultor que, después de una importante trayectoria como asesor en diferentes cooperativas vinícolas, decidió hace cuatro años emprender su propio camino. Podríamos considerarlo como el Príncipe Valiente o Simón del Desierto en las frías y arcillosas tierras de Sinarcas.

Responde plenamente a lo que los franceses denominan autor de vinos de garaje o microvinos. En la actualidad tiene en el mercado un tinto crianza y un rosado. Prepara celosamente la niña de sus ojos, un merlot que esperamos nos dé muchas alegrías: El Murgó-Virot. Crianza 2001.

Es su buque insignia. Se trata de un tempranillo aderezado con algo de Cabernet Sauvignon de 12,7 % de volumen. Posee un color cereza muy intenso, casi amoratado de aspecto muy limpio. Tiene una nariz de buena intensidad, con ahumados, especiados, vainillas, cítricos-corteza de naranja y unos taninos de la madera todavía por pulir. La boca es amplia, potente, carnoso, con notas de cacao amargo, tabaco, marcada acidez y muy personal. La retronasal es persistente. Mejorará en botella. Sólo verán la luz 3.000 botellas.

### Marsilea rosado

Se trata de un vino proveniente de la vendimia del 2003. Variedades: bobal y algo de tempranillo, 12,5 % de Vol. Sin estabilizar, con la técnica del madreo. Color fresa muy



Etiqueta de la botella. /LP

intenso, con aromas a frutas dulce y algodón de feria. Tiene un paso de boca agradable y fácil. Es un vino refrescante y recomendable para consumo inmediato e ideal para iniciar a los aficionados.

Sebastián Mancebo es un perfeccionista. Está buscando sorprendernos con ese gran tinto que, como diría nuestro buen amigo Benjamín Romeo, tiene en la cabeza. De momento piensa en variedades perfectos, puros, personales para en un futuro hacer *coupages*. Esperemos que su esfuerzo y dedicación tenga seguidores en una franja geográfica que tradicionalmente ha vivido del granel.

Para quien desee ampliar información sobre la bodega, un e-mail: [e.s.mancebo@terra.es](mailto:e.s.mancebo@terra.es)

[gastronomia@lasprovincias](mailto:gastronomia@lasprovincias)