

06Nov El vino “Casalobos” se presenta en Méjico de la mano de Miguel Bosé



El vino oficial del Real Madrid “Casalobos” , está haciendo las américas, después de llevar en el mercado español su primer año de vida.

Y no lo está haciendo sólo ya que es parte de la gira que está haciendo Miguel Bosé por tierras mexicanas.

En la presentación en México de ”Casalobos”, estuvieron Miguel Bosé y Manuel Sanchís, en representación de todos sus amigos y socios de la empresa “ 14 viñas ”, situada en pleno terruño manchego.

Casalobos es un vino muy bien hecho y fácil de beber, de color rojo picota con aromas a frutas del bosque y hierbas aromáticas, boca cálida y tanino pulido, con gusto exótico y levemente dulzón.

En total son dieciséis socios, todos aficionados del Real Madrid y con muchos personajes ilustres a parte de Bosé y Sanchís: Emilio Butragueño, José Miguel González Michel, Rafael Martín Vázquez, Aitor Karanka, Pedro Barato, Florencio Rodríguez, César Lumbreras, Pato Clavet, Antonio Martín, Luis Mendoza, Manuel Trigueros, Joan Llobet, José Puerta y Ignacio de Miguel. Este último un enólogo reputado buen conocedor del viñedo castellano-manchego merced a su trabajo en bodegas como Vallegarcía, Martúe, Dehesa del Carrizal, etc.

Además, los planes empresariales de este “equipo” van más allá de la propia elaboración del vino, ya que 14 Viñas se ha propuesto invertir en lo que el entusiasta Sanchís llama “las cuatro patas de la gastronomía manchega: jamón, vino, aceite y queso ” .

Lo del jamón lo tenían fácil y ya está puesto en marcha, bajo la marca Monsalud y la denominación Dehesa de Extremadura, hecho con cerdos criados en las tierras que el propio Miguel Bosé tiene en Badajoz.

Para la elaboración del aceite de oliva ya han hablado con el italiano Marco Mugelli, actualmente asesor de Carlos Falcó en su “Capilla del Fraile “.

En cuanto al queso, quieren que sea manchego y andan buscando un maestro quesero. ¿Alguno se ofrece?