

# Catatas



- ESPUMOSOS   ● Página 66
- BLANCOS    ● Página 68
- ROSADOS    ● Página 75
- TINTOS      ● Página 78
- DULCES      ● Página 97
- GENEROSOS  ● Página 98

## 300 mejores vinos del año

Cerramos ciclo, un 2011 y comienzos de 2012 al que a la crisis económica en la que nos vemos inmersos se ha sumado, por desgracia, un escándalo, conocido como el *Pancho Gates*, que ha enturbiado la imagen del vino español y que ha terminado con la renuncia de Pancho Campo del poderoso título de Master of Wine . Además hace poco nos llegaba la noticia de que Argentina sigue en sus trece y mantiene la denominación vinícola La Rioja en su país, con las posibles confusiones y sobre todo, posibilidades de engaño que esto fomentaría (ya exportaron a Europa graneles de tinto como D.O. Rioja en dos ocasiones anteriormente). Por suerte, la salud y calidad de nuestros vinos está por encima de toda duda, como se demuestra en el siguiente plantel que les presentamos y que se materializa en nuestro particular anuario del vino. Una selección de únicamente trescientas referencias, ordenadas por tipología (espumosos, blancos, rosados, tintos, dulces y generosos). Dentro de cada una de ellas los encontrará posicionados por su puntuación, de mayor a menor. Aquellos vinos de la misma tipología que han conseguido similares puntos son colocados por el riguroso orden alfabético del nombre del vino. Un cuaderno de cata que esperemos les acompañe a la hora de orientarles en su disfrute.

**Comité de Cata** / A. CIRUJANO / A. REVIRIEGO / G. JIMÉNEZ / J. A. HERRERO / V. VIÑOLO



MARCA | AÑADA | BODEGA | PRECIO | ZONA | NOTA

## ESPUMOSOS

El mundo del cava es un universo que va mucho más allá del aperitivo o del momento del brindis. Así lo aseveran sus elaboradores, vinicultores de amplias tradiciones familiares que han ido transmitiendo su sabiduría de padres a hijos. Y así lo creemos nosotros, que hemos apostado, en esta selección de nuestros veinticuatro espumosos favoritos, por la categoría más 'adulta' del cava, escogiendo un gran porcentaje de cavas Gran Reserva, que son aquellos con más largas crianzas con sus lías. Ello se traduce en vinos que darán mucho placer a lo largo de toda una comida, estructurados, serios, con burbujas integradas como mousses en los conjuntos, algunos incluso 'fortalecidos' por una crianza en barrica. Además, nos hemos dejado enamorar por los cavas rosé, esos espumosos en cuya elaboración forman parte uvas tintas como la pinot noir y que confieren a los cavas esos atractivos colores asalmonados, rosas, casi violáceos, además de unos perfumados aromas a frutillos rojos y mayor peso en boca. Para todos los gustos y a la moda, como nuestro cava ganador, una edición firmada nada menos que por Custo Barcelona y que es el primer cava en tres dimensiones. Gafas incluidas.

**1 ●** TORELLÓ 3D BY CUSTO BARCELONA BRUT GRAN RESERVA 2007 TORELLÓ 40€ CAVA 94

Oro pálido con ribetes acerado dorados, es nuestro ganador gracias a una nariz muy aromática, con notas de pastelería fina, yogur de cítricos muy bien madurados, manzana asada, incluso un ligero cabello de ángel y membrillo.

llo, junto a un final de flores blancas como la acacia. En boca es fresco, vivaz, con una burbuja presente pero no molesta, que envuelve bien la boca y mucha fruta en el paso. Un cava perfectamente equilibrado. [www.torello.com](http://www.torello.com)

●●●●●●● Más información en la página 46

**2 ●** RECAREDO TURÓ D'EN MOTA 2002 RECAREDO 95€ CAVA 93

Elaborado únicamente con uvas xarel.lo y con una larguísima crianza de cien meses, es un cava de terruño de viticultura no interventiva. Oro pálido con ribetes verdosos, tiene una nariz profunda, telúrica, con notas minerales, de ca-

caos amargos y fruta compotada, blanca y de hueso. Muy complejo, maduro, concentrado, en boca es fresco, con una buena acidez, muy mineral. Un cava serio, con una burbuja perfectamente integrada y final cítrico. [www.recaredo.es](http://www.recaredo.es)

**3 ●** AGUSTÍ TORELLÓ MATA GRAN RESERVA BARRICA 2007 AGUSTÍ TORELLÓ MATA 19 € CAVA 92

Es un 100% macabeo fermentado en barrica. Destaca en su nariz las abundantes notas de levadura, pastelería, masa madre de pan, junto a una fruta blanca compotada como la manzana, pero también de hueso como el melocotón y

flores blancas como la acacia. En boca es fresco, estructurado, con una buena fruta más cítrica que en nariz, recuerdos pasteleros y frutales. Tiene una burbuja presente pero no molesta. [www.agustitorellomata.com](http://www.agustitorellomata.com)

**4 ●** GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA 2005 GRAMONA 23€ CAVA 92

Oro pálido con irisaciones dorado verdosas. En nariz, notas de su larga crianza, en forma de cabello de ángel, membrillo en confitura, manzana asada y melocotón en almíbar, junto a un fondo de flores blancas y recuerdos de herbá-

ceos al fondo. Muy fragante y personal, en boca es fresco, con una buena acidez, acompañada de un amargor que lo refresca en forma de hierbas aromáticas. Burbuja presente que le da viveza. [www.gramona.com](http://www.gramona.com)

**5 ●** ARGILA GRAN RESERVA BRUT NATURE 2007 MAS BERTRÁN 30 € CAVA 91

Oro pálido con ribetes casi ambarinos. Burbuja muy fina y persistente. Nariz con cierta madurez, con notas de manzana asada, levadura de pan, dulce de membrillo, pera romana y hojas de té. En boca es fresco, con una buena aci-

dez, destacando su burbuja muy bien integrada, que se desenvuelve como una mousse en el paladar. Casi vínico, seco y muy agradable. Original, en un excelente momento de consumo. [www.masbertranviticultors.com](http://www.masbertranviticultors.com)

**6 ●** JAUME CODORNIU BRUT CODORNÍU N/D CAVA 91

Elaborado con un alto porcentaje de chardonnay (el 50%), que se acompaña de uvas macabeo (30%) y parellada (20%), cuenta con un bonito amarillo oro pálido con ribetes acerados. Nariz con notas que mezclan su larga crian-

za (levaduras, pan grillé) junto a una fruta aún viva como el pomelo, la manzana verde y alguna flor. En boca es fresco, con una burbuja perfectamente integrada y mucha fruta. [www.codorniu.es](http://www.codorniu.es)

**7 ●** JUVÉ & CAMPS RESERVA DE FAMILIA 2009 JUVÉ & CAMPS N/D CAVA 91

Este "Gran Reserva" luce con un color amarillo muy pálido con reflejos acerados. En nariz destacan sus notas de pastelería, de cítricos confitados, cabello de ángel y flores blancas. Muy atractivo y aromático, con la fruta muy presen-

te pero en su versión más maduras. En boca es fresco, con una acidez algo ajustada, burbuja perfectamente integrada y un final con notas amargas de piel de limón que lo hace muy fácil de beber. [www.juveycamp.com](http://www.juveycamp.com)



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
8	<b>LLOPART LEOPARDI GRAN RESERVA BRUT NATURE 2006</b>		<b>LLOPART</b>	<b>23 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>91</b>
	Elaborado con xarel.lo y macabeo, tiene una nariz super fragante y llena de personalidad, con notas de terroir, que recuerda a arcillas húmedas, junto con fruta blanca muy madura, como la manzana asada y algo de compota de membrillo. Gracias a sus 42 meses de crianza tiene muchas notas de levaduras, de pastelería fina, resultando maduro. En boca es fresco, largo, con una burbuja bien integrada y buena fruta en su paso. <a href="http://www.llopart.es">www.llopart.es</a>					
9	<b>MARÍA CASANOVAS GRAN RESERVA BRUT NATURE 2008</b>		<b>MARÍA CASANOVAS</b>	<b>18 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>91</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes acerado verdosos, nos gustó su nariz, con notas de una buena crianza en forma de pastelería, yogur de cítricos, membrillo y algo de cabello de ángel y de manzana asada. Muy perfumado y goloso en nariz. En boca es fresco, con una burbuja perfectamente integrada, cítricos en el paso y recuerdos de flores blancas y hierbas aromáticas e incluso manzana. Largo y bien construido en el paladar. <a href="http://www.mariacasanovas.com">www.mariacasanovas.com</a>					
10	<b>PARELLADA Y FAURA BRUT NATURE RESERVA</b>		<b>CAROL VALLÉS</b>	<b>6,5 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>91</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes acerados, tiene una nariz madura, con notas de pastelería muy presentes, junto con cremas de limón, flores blancas, crema catalana incluso. En boca es fresco, con una buena acidez, redondo, con una burbuja muy bien integrada, sensaciones dulces de manzana roja, de manzana asada, y un final largo de cítricos muy bien madurados. Un cava con una boca bien construida. <a href="http://www.cellerscarol.com">www.cellerscarol.com</a>					
11	<b>BERTA BOUZY</b>	<b>RESERVA EXTRA BRUT</b>	<b>MONT FERRANT</b>	<b>15 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>90</b>
	De este cava (50% xarel.lo, 50% pinot noir) se han elaborado únicamente 6.000 botellas. Amarillo verdoso con burbuja de rápida ascensión, en nariz es fragante, maduro, con notas de pastelería, cremosos, cabello de angel, membrillo, pomelo muy maduro. En boca tiene una burbuja bastante bien integrada, es equilibrado, muy fragante de fruta blanca como la manzana, ofrece un final ligeramente amargo. Sutil, elegante y muy bien integrado. <a href="http://www.montferran.com">www.montferran.com</a>					
12	<b>BLANCA CUSINÉ</b>	<b>2008</b>	<b>PARÉS BALTÁ</b>	<b>20,70 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>90</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes dorado verdosos, burbuja de ascensión rápida, formando corona y rosario. En nariz es extremadamente fragante, floral, perfumado, con notas de fruta madura, mucha flor blanca y recuerdos de paso por barrica pero muy sutiles, como palo de rosa. En boca es fresco, con una estupenda acidez cítrica gracias a su fruta (pomelo). Es refrescante, con una burbuja que lo arropa, fresco y juvenil en el paladar. <a href="http://www.paresbalta.com">www.paresbalta.com</a>					
13	<b>RAIMAT BRUT NATURE CHARDONNAY XAREL.LO</b>		<b>RAIMAT</b>	<b>N/D</b>	<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	<b>90</b>
	Destaca su límpida nariz, que expresa muy claramente sus notas de fruta blanca de hueso, como el melocotón, también manzana, algo de pera y cítricos como el pomelo, junto a un toque de membrillo en fruta, no es compo-		ta. En boca es un cava vivaz, de buena estructura gracias a la chardonnay que se utiliza en su elaboración, burbuja presente pero que le da cuerpo y estructura, recuerdos cítricos y final de boca perfumado. <a href="http://www.raimat.com">www.raimat.com</a>			
14	<b>ROGER GOULART GRAN RESERVA EXTRA BRUT 2006</b>		<b>ROGER GOULART</b>	<b>10 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>90</b>
	Amarillo oro pálido con ribete verdoso. Cuenta con una nariz madura, con mucha fruta blanca como el membrillo, el pomelo o la manzana asada, junto a recuerdos a pastelería y cabello de ángel. Fruta más fresca cítrica al fondo, como la lima-limón. En boca es fresco, de estupenda acidez cítrica y un fondo algo amargo que lo hace más largo. Bien compensado, destaca en el paladar su burbuja bien integrada. <a href="http://www.rogergoulart.com">www.rogergoulart.com</a>					
15	<b>SABATÉ I COCA RESERVA FAMILIAR BRUT NATURE 2008</b>		<b>SABATÉ I COCA</b>	<b>30 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>90</b>
	Amarillo acerado con ribetes acerados, es un cava de boca más que de nariz. Olfativamente es más discreto que otros perfumados 'compañeros', encontrando sutiles notas de manzana asada, melocotón, lichi y algo de tropical como la piña. En boca es fresco, con una presente acidez que es lo que lo vertebra, y una buena burbuja bien integrada. Final fresco, con una atractiva fruta cítrica. <a href="http://www.castellroig.com">www.castellroig.com</a>					
16	<b>EXTREMARIUM DE MONT MARÇAL ROSADO BRUT NATURE</b>		<b>MONT MARÇAL</b>	<b>N/D</b>	<b>CAVA</b>	<b>89</b>
	Elaborado al cien por cien con uvas pinot noir, este cava rosado, del que solo se elaboraron cinco mil botellas, luce en copa con un bonito rojo cereza frambuesa con ribetes cereza. Nariz con mucho fruto rojo pequeño, junto a algo de golosina como el palote de fresa y nata sobre un fondo floral. En boca es fresco, con una buena acidez, mucha fruta roja en el paso y una burbuja bien integrada. Grato recuerdo frutal. <a href="http://www.mont-marcal.com">www.mont-marcal.com</a>					
17	<b>VEGALFARO BRUT NATURE</b>	<b>2007</b>	<b>VEGALFARO</b>	<b>12€</b>	<b>CAVA</b>	<b>89</b>
	Elaborado con las variedades chardonnay y macabeo, luce con un bonito amarillo oro pálido con irisaciones verdosas. En nariz es vivaz, con mucha fruta cítrica bien madurada, piel aromática de limón y pomelo rosa, junto con alguna flor de árbol frutal al fondo. Muy juvenil y atractivo, en boca es fresco, con una buena acidez cítrica en el paso y una burbuja presente pero no molesta, que limpia el paladar. Final cítrico agradable. <a href="http://www.vegalfaro.com">www.vegalfaro.com</a>					



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
18 ●	<b>GLOP EN SILENCI ALBERT DE VILARNAU BRUT NATURE GRAN RESERVA VILARNAU</b>			<b>28€</b>	<b>CAVA</b>	<b>89</b>
	Amarillo acerado con burbuja abundante de ascensión rápida. Nos gustó de su nariz las notas de fruta blanca, combinada con flores blancas. Sutil pero al tiempo complejo, en boca tiene una burbuja perfectamente integrada, con no-		tas tostadas al paso, acompañadas de una fruta blanca fresca y cítricos. Final perfumado fruto de esos tostados de su crianza en bodega. Un cava 'adulto' y diferente, creado para acompañar la comida. <a href="http://www.vilarnau.es">www.vilarnau.es</a>			
19 ●	<b>GRAN DUC GRAN RESERVA BRUT NATURE</b>	<b>2007</b>	<b>CANNALS I MUNNÉ</b>	<b>25€</b>	<b>CAVA</b>	<b>88</b>
	Este Gran Reserva, elaborado con uvas 60% chardonnay, resto xarel.lo y macabeu, ha sido criado con sus lías 60 meses. Amarillo oro pálido con ribetes verdosos, al principio salen muchas notas de su crianza, luego se equilibra con		fruta blanca en compota, melocotón, cítricos, sobre ese fondo tostado. En boca es fresco, de presente acidez, paso cítrico y un amargor que lo vertebraba. A destacar una burbuja muy bien integrada. <a href="http://www.canalsimunne.com">www.canalsimunne.com</a>			
20 ●	<b>HOYA DE CADENAS BRUT NATURE</b>	<b>2010</b>	<b>VICENTE GANDÍA PLA</b>	<b>N/D</b>	<b>CAVA</b>	<b>88</b>
	Amarillo pálido con ribetes verdosos a la vista. Nariz fragante, con abundantes notas de fruta blanca de hueso como el melocotón, conjuntadas con algo de levaduras de su crianza, pan grillé y cítricos maduros como el membrillo		al fondo. En boca es ligero, con una burbuja que le da viveza, pero que se presenta bien integrada en un conjunto custodiado por una buena acidez. Final fragante. Fácil de beber y refrescante. <a href="http://www.vicentegandia.es">www.vicentegandia.es</a>			
21 ●	<b>JOSEP M FERRET GUASCH GRAN RESERVA B N ROSADO 2006</b>		<b>FERRET GUASCH</b>	<b>13,50 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>88</b>
	Elaborado mayoritariamente con uvas de la variedad pinot noir, cuenta también con un porcentaje de garnacha, y un toque de la local trepat. En copa luce con un bonito color rosa frambuesa, con ribetes rosas. De la nariz destaca-		mos sus notas de fresa y cereza, que le confieren un carácter fragante, perfumado, con un agradable final a pétalos de rosa. En boca es fresco, con una burbuja algo presente y una buena acidez de fresa ácida. <a href="http://www.ferretguasch.com">www.ferretguasch.com</a>			
22 ●	<b>MARÍA CABANÉ GRAN RESERVA</b>	<b>2007</b>	<b>PARXET</b>	<b>14,20 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>88</b>
	Elaborado con uvas macabeo, parellada y pansa blanca. Amarillo oro pálido con ribetes dorados a la vista. En nariz es complejo, fragante, con personalidad. Aromáticamente destacan sus notas de pastelería, como el cabello de		ángel, la manzana asada, acompañados de algún refrescante herbáceo y un fragante final de flores blancas. En boca es fresco, con una muy buena acidez, fácil de beber en el paso y de burbuja bien integrada. <a href="http://www.parxet.es">www.parxet.es</a>			
23 ●	<b>MIRGIN BRUT NATURE GRAN RESERVA</b>	<b>2007</b>	<b>ALTA ALELLA</b>	<b>N/D</b>	<b>CAVA</b>	<b>88</b>
	Bonito amarillo dorado con ribetes lima-limón. En nariz necesita de unos minutos en copa para desplegar sus aromas fruto de su crianza en forma de lías, levaduras y frutos secos como la avellana. Se abre hacia fruta cítrica muy ma-		dura, amielados y flores blancas. En boca es fresco, con una estupenda acidez. El cava se estructura con una burbuja algo presente, que le vertebraba hacia su final cítrico y seco. Para amantes de los Brut Nature. <a href="http://www.altaaella.com">www.altaaella.com</a>			
24 ●	<b>NOA DE BOHIGAS</b>	<b>2009</b>	<b>BOHIGAS</b>	<b>15 €</b>	<b>CAVA</b>	<b>88</b>
	Amarillo pálido con ribetes acerados verdosos. Tiene una nariz muy perfumada, con aromas a fruta blanca de hueso, como el melocotón, cítricos muy maduros, manzana en compota, florales de árboles frutales y algo de fresillas, muy		atractivo y femenino. En boca es fresco, con una burbuja algo presente, mucha fruta en el paso con recuerdos de ligeras frutillas del bosque. Largo, perfumado y de final más cítrico. <a href="http://www.bohigas.es">www.bohigas.es</a>			

## BLANCOS

Por fin Rioja se quita el *sambenito* de tierra de tintos y consigue con su excepcional viura Mártires alzarse como el mejor blanco de nuestra selección, un vino muy especial con una personalidad diferenciadora. Y no es el único ejemplo de riojas ni de viuras que encontrará entre los sesenta escogidos. Y es que en esta edición hemos descubierto excepcionales ejemplos de cómo esta uva 'patito feo' puede deslumbrar con la correcta vitivinicultura. Junto a ellos, la verdejo de Rueda, ese 'caballo ganador' que tan bien funciona y protagoniza estupendos vinos; y la albariño de Rías Baixas, quizá las tres uvas autóctonas reinas de nuestro panorama en blanco. Pero no queda ahí: la macabeu, garnacha blanca, godello o la hondarrabi zuri, son otras blancas autóctonas que comienzan a sonar fuerte. Y, por supuesto, nuestro plantel 'internacional', con la adaptadísima chardonnay desgranando todo su esplendor tanto en el Penedès como en Navarra, Cariñena o Somontano; o la sauvignon blanc, riesling, viognier... Todos ellos tienen en común su estupendo equilibrio entre alcohol y acidez, aromas perfumados y bocas bien construidas en torno a la fruta.



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
<b>1</b> ●	<b>MÁRTIRES</b>	<b>2010</b>	<b>FINCA ALLENDE</b>	<b>90 €</b>	<b>RIOJA</b>	<b>95</b>
	Nariz compleja, con mucha fruta: de hueso, piña o cítricos escarchados, fruta blanca casi en compota y flores de espino blanca. Tiene una madera muy fina, en forma de pastelería, frutos secos, sándalos y eucalipto. En boca hay		que destacar su gran densidad. De gran volumen, con grasa, estructura, resulta muy untoso, muy carnoso, con buen peso de fruta y una correcta acidez que le arropa. Se le augura un gran futuro. <a href="http://www.finca-allende.com">www.finca-allende.com</a>			
●●●●●●●●	<b>Más información en la página 47</b>					
<b>2</b> ●	<b>BÁGOA DO MIÑO</b>	<b>2011</b>	<b>AS LAXAS</b>	<b>N/D</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>92</b>
	Nariz con notas de una fragante fruta blanca como la manzana roja y el perillo de san juan, también algo de fruta de hueso (albaricoque, melocotón) y ligeros florales. Se abre hacia notas minerales de hierbas de río como el po-		leo y algún cítrico. Muy atractiva. En boca tiene una cierta estructura, paso carnoso, sabroso, con una acidez ajustada. Sobre todo es muy fragante y equilibrado, con mucha fruta y flores en el paso. <a href="http://www.bodegasalaxas.com">www.bodegasalaxas.com</a>			
<b>3</b> ●	<b>BELONDRADE &amp; LURTON</b>	<b>2010</b>	<b>BELONDRADE</b>	<b>N/D</b>	<b>RUEDA</b>	<b>92</b>
	Amarillo lima limón con irisaciones verdosas. Nariz con notas de fruta blanca carnosa, en la gama cítrica, como el pomelo y membrillo, acompañadas de aromas de vainilla, flores blancas y hierbas mentoladas al fondo. En boca es		fresco, con fruta cítrica madura como el pomelo y el membrillo, con mucha estructura. Su paso por barrica está presente, pero su gran peso frutal consigue el equilibrio. <a href="http://www.belondrade.com">www.belondrade.com</a>			
<b>4</b> ●	<b>CAN FEIXES CHARDONNAY</b>	<b>2006</b>	<b>CAN FEIXES</b>	<b>12,50 €</b>	<b>PENEDÈS</b>	<b>92</b>
	Precioso color lima dorado, con ribetes dorado verdosos. Nariz con notas de fruta en compota muy madura, como la manzana asada junto a cítricos como el pomelo, membrillo, cabello de ángel, flor de azahar y mieles. Profundo y muy		chardonnay, en boca es fresco, fragante, con una buena acidez y mucha fruta madura en el paso. Al final nos deja recuerdos de cedro y vainillas, mantequillas y crema pastelera. <a href="http://www.canfeixes.com">www.canfeixes.com</a>			
<b>5</b> ●	<b>CIENFUEGOS</b>	<b>2009</b>	<b>SELECCIÓN CÉSAR MUÑOZ</b>	<b>18 €</b>	<b>VT CASTILLA LEÓN</b>	<b>92</b>
	Elaborado con uvas albarín blanco, verdejo y godello, este personal vino ha sido fermentado y criado en barrica. Amarillo lima limón con ribetes lima, en nariz es profundo, con mucha identidad, con notas de poleo, hierba luisa y		recuerdos de eucalipto. En boca es fresco, con una buena acidez, bien estructurado gracias a esa barrica que le da agradables toques lácteos. Armónico, con un final largo y especiado. <a href="http://www.cesarmunoz.es">www.cesarmunoz.es</a>			
<b>6</b> ●	<b>CONTRAAPAREDE</b>	<b>2008</b>	<b>EIDOS</b>	<b>N/D</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>92</b>
	Tras nada menos que tres años y ocho meses criando en depósitos de acero inoxidable de 1.500 litros, nos llega este albariño de bonito amarillo oro viejo, con ribetes acerado-verdoso. Nariz con notas de cabello de ángel, compota de me-		brillo, mermelada de manzana, todo muy maduro. Al fondo, poleo menta, hojas de té y hierba luisa. En boca es fresco, de estupenda acidez aún viva, fruta en el paso, elegante, equilibrado. <a href="http://www.adegaeidos.com">www.adegaeidos.com</a>			
<b>7</b> ●	<b>ENATE CHARDONNAY 234</b>	<b>2011</b>	<b>ENATE</b>	<b>7 €</b>	<b>SOMONTANO</b>	<b>92</b>
	Amarillo brillante con irisaciones verdosas y oro joven. En nariz se muestra fragante, varietal, profundo, con ciertos aires minerales. Sobresale su fruta blanca madura, como la pera y la manzana roja, junto con algún floral y hierbas		aromáticas como el poleo. En boca es goloso, sabroso, sávido, de buena acidez. Todo muy bien compensado en un resultado fragante, abundante en su fruta blanca, en este caso, más de hueso. <a href="http://www.enate.es">www.enate.es</a>			
<b>8</b> ●	<b>FILLABOA SELECCIÓN FINCA MONTEALTO</b>	<b>2010</b>	<b>FILLABOA</b>	<b>N/D</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>92</b>
	Fruto de su finca Monte Alto, la más alta de sus 12 parcelas, el vino permanece durante más de un año sobre lías finas. Oro pálido con reflejos verdosos, en nariz destacan sus aromas frutales maduros, con notas por un lado de fruta		blanca como la manzana y por otro cítrica y tropical, de piña, todo en un conjunto con refrescantes tonos a hierba recién cortada y mentoles. En boca es glicérico, amplio y amable, largo y envolvente. <a href="http://www.bodegasfillaboa.com">www.bodegasfillaboa.com</a>			
<b>9</b> ●	<b>MACABEU FINCA RACONS</b>	<b>2010</b>	<b>TOMÁS CUSINÉ</b>	<b>27 €</b>	<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	<b>92</b>
	Este macabeo fermentado en barrica y criado con sus lías durante seis meses, nos muestra en nariz esas notas de crianza, en forma de especias dulces. Cuenta con recuerdos a licores dulzones con canela, fruta como el melón y la man-		zana asada y recuerdos minerales. Aires de terruño. En boca es fresco, sávido, de estupenda acidez bien compensada. Un blanco bien estructurado, que denota sus aires mediterráneos. Largo y perfumado. <a href="http://www.tomascusine.com">www.tomascusine.com</a>			
<b>10</b> ●	<b>MARTÍN CÓDAX LÍAS</b>	<b>2008</b>	<b>MARTÍN CÓDAX</b>	<b>19 €</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>92</b>
	Este albariño ha sido sometido a un batonage con lías seleccionadas durante 2 meses y a una crianza de 10 meses en inoxidable con sus lías. Muy atractivo y profundo en nariz, con notas de limón y pomelo muy maduro, conju-		gadas con hierbas aromáticas como el poleo menta, la manzanilla o las hierbas de ribera del río. En boca es fresco, con una estupenda acidez, sabroso, bien estructurado, con mucha fruta cítrica y final largo. <a href="http://www.martincodax.com">www.martincodax.com</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
11	<b>PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA</b>	<b>2005</b>	<b>PAZO DE SEÑORANS</b>	<b>N/D</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>92</b>
	Con una crianza sobre lías de más de 30 meses en depósito, nos encontramos con este complejo albariño en cuya nariz descubrimos cítricos en yogur, membrillo fresco, pomelo y limón maduros, junto a notas de pastelería, de lías		finas, de lácteos y ligeros frutos secos como la almendra tostada. En boca es graso, con una buena acidez y mucha fruta blanca muy madura. Final de cítricos y florales, largo y bien estructurado. <a href="http://www.pazodesenorans.com">www.pazodesenorans.com</a>			
12	<b>SAMEIRÁS 1040</b>		<b>ANTONIO CAJIDE GULÍN</b>	<b>15€</b>	<b>RIBEIRO</b>	<b>92</b>
	Elaborado equitativamente con uvas treixadura, albariño, godello y lado y con 6 meses de crianza, despliega una nariz con mucha personalidad, donde se entremezclan notas de terroir, de hierbas de río, junto con fruta de hueso y		florales blancos. Muy atractivo, en boca es sabroso, con estructura, perfecta acidez, bien integrados todos sus componentes, la madera solo se nota en un ligero tanino que le da cuerpo. <a href="http://www.adegasameiras.com">www.adegasameiras.com</a> .			
13	<b>SENTITS BLANCS</b>	<b>2009</b>	<b>PUIGGRÒS</b>	<b>N/D</b>	<b>CATALUNYA</b>	<b>92</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes ya dorados. En nariz es muy personal, potente, aromáticamente muy fragante, con mucha fruta muy madura, en compota, como la manzana, el membrillo y el pomelo, además de notas dulzanas de		canela, caramelo de café con leche, mezcladas con las características de la garnacha blanca. Más fresco en boca, bien estructurado, con un buen trabajo de la madera. Final de tofees y frutas. <a href="http://www.bodegaspuiggros.com">www.bodegaspuiggros.com</a>			
14	<b>TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA</b>	<b>2009</b>	<b>TERRAS GAUDA</b>	<b>28 €</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>92</b>
	Es el fruto de la fermentación en madera de un O Rosal, elaborado con albariño, loureiro y caño blanco. Muy brillante y atractivo a la vista, tiene una nariz compleja, madura, con notas de membrillo, de cabello de ángel, de mandari-		na, junto a mentoles y poleo menta. En boca es fresco, perfectamente equilibrado, sávido, con cierta glicerina y abundanci frutal de cítricos maduros. Largo, incita a seguir bebiendo. <a href="http://www.terrasgauda.com">www.terrasgauda.com</a>			
15	<b>ZARATE BALADO</b>	<b>2010</b>	<b>ZARATE</b>	<b>N/D</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>92</b>
	Con 9 meses sobre lías, procede del Pago El Balado, un clos cercado por un muro de granito, con viñas de 60 años en suelo granítico. Nariz con, en primer término muchas notas de flores, junto a otras de hierbas de río como la man-		zanilla y la hierbaluisa, cítricos muy maduros, melocotón y albaricoque. En boca es fresco, con una estupenda acidez, bien estructurado, sabroso, largo, final muy cítrico, tanino que estructura. <a href="http://www.albarino-zarate.com">www.albarino-zarate.com</a>			
16	<b>A COROA LÍAS</b>	<b>2010</b>	<b>A COROA</b>	<b>11€</b>	<b>VALDEORRAS</b>	<b>91</b>
	Único godello de Valdeorras elaborado con parcelas de producción controlada, tiene una nariz con notas de su estancia sobre lías, en forma de ligeros tostados. En seguida se abre hacia hierbas aromáticas dulzanas, casi florales,		hierba limón, fruta de hueso, mezclada con cítricos maduros como el membrillo y el pomelo maduro. En boca es fresco, con una buena acidez, bien equilibrado, con mucha fruta en el paso, perfumado y largo. <a href="http://www.acoroa.com">www.acoroa.com</a>			
17	<b>CIRCE VERDEJO</b>	<b>2011</b>	<b>AVELINO VEGAS</b>	<b>9 €</b>	<b>RUEDA</b>	<b>91</b>
	Proviene de viñas viejas, de los pueblos segovianos de Moraleja, Aldeanueva, Codorniz y Santiuste. Nariz con notas de manzana roja y pomelo, los característicos de la variedad de verdejo con hinojos y anises, junto a notas de hier-		bas de río. Muy fragante, en boca es goloso, muy bien compensado, estructurado, con una fruta blanca bien madurada y alguna flor blanca, preservando la esencia de la uva reina de Rueda. <a href="http://www.avelinovegas.com">www.avelinovegas.com</a>			
18	<b>COLECCIÓN PRIVADA FÉLIX AZPILICUETA</b>	<b>2011</b>	<b>AZPILICUETA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>91</b>
	Amarillo pálido dorado con ribetes verdosos, cuenta con una nariz con notas de cítricos bien madurados, como el membrillo, además de notas de pastelería, mousse de limón y mermeladas de cítricos. Se acompaña de aromas a		cedro y mentolados al fondo. En boca hay un perfecta fusión fruta-madera, en forma de crema pastelera con limón, florales... Estupenda acidez y un tanino muy bien pulido. <a href="http://www.domecqbodegas.com">www.domecqbodegas.com</a>			
19	<b>ERMITA VERACRUZ</b>	<b>2011</b>	<b>VERACRUZ</b>	<b>N/D</b>	<b>RUEDA</b>	<b>91</b>
	Nariz que denota cierta complejidad, como si hubiera detrás un trabajo de lías finas. Tras ello al agitar descubrimos notas muy elegantes de hinojos y anises, junto a fruta blanca fresca, alguna nota de hierba de río muy ligera y		toques minerales muy sutiles. En boca es fresco, bien estructurado, con cierto peso en el paso, mucha fruta blanca y final de anises. Un verdejo en el que se atisban ciertas intenciones de complejidad. <a href="mailto:b.veracruz@terra.es">b.veracruz@terra.es</a>			
20	<b>GRANBAZÁN LIMOUSIN</b>	<b>2010</b>	<b>AGRO DE BAZÁN</b>	<b>19 €</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>91</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes verdosos. Nariz con matices de su estancia en barrica en forma de vainilla, que se fusiona con cítricos en forma de yogur de limón. También encontramos membrillo y algún fruto seco muy ligero, como		la almendra cruda. En boca es fresco, con una estupenda acidez, tanino muy sedoso que le estructura sin molestar. Final largo, fragante, de fruta cítrica madura. <a href="http://www.agrodebazansa.es">www.agrodebazansa.es</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
21 ●	<b>GUITIÁN SOBRE LÍAS</b>	<b>2011</b>	<b>GUITIÁN</b>	<b>13€</b>	<b>VALDEORRAS</b>	<b>91</b>
	Fueron pioneros en su apuesta por la local uva godello y siguen siendo punta de lanza de su denominación. Esta nueva añada de su sobre lías, luce en copa con un bonito amarillo pálido verdoso, brillante y limpio. Nariz con no-		tas especiadas como la pimienta, junto a refrescantes anises y hojas de té verde. Profundo, en boca es fresco, con una buena acidez. Hay que destacar su perfecto equilibrio. Largo y muy bien construido. <a href="http://www.tomasfernandez.es">www.tomasfernandez.es</a>			
22 ●	<b>NIEVA PIE FRANCO</b>	<b>2011</b>	<b>NIEVA</b>	<b>9,40 €</b>	<b>RUEDA</b>	<b>91</b>
	Nariz con notas sutiles, a hinojo, a hierbas aromáticas y frutas cítricas, junto a un fondo ligero a fruto seco, como si se hubiera realizado un trabajo con las lías. Se abre hacia hierbas balsámicas y florales ligeros. En boca es sabroso,		con cierta glicerina, buena acidez, con un paso agradable, ligeramente amargoso que le da cuerpo, y abundante fruta blanca. Un verdejo serio, de viñas centenarias, que le confieren un gran equilibrio. <a href="http://www.vinedosdenieva.com">www.vinedosdenieva.com</a>			
23 ●	<b>PAZO PIÑEIRO DE LUSCO</b>	<b>2010</b>	<b>LUSCO</b>	<b>N/D</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>91</b>
	Amarillo oro con ribetes acerados, de su aromática nariz destacamos sus atractivas notas de manzana asada y membrillo, una fruta blanca siempre en la gama de las muy maduras, casi en compota. Refresca y da personalidad un		fondo mentolado muy atractivo, con flores blancas como el azahar. En boca es fresco, con una acidez algo ajustada. Sale a la luz un buen trabajo de lías, que le confieren mayor cuerpo y un largo y fragante final. <a href="http://www.lusco.es">www.lusco.es</a>			
24 ●	<b>SA VALL FERMENT EN BÓTA SELECCIÓ PRIVADA 2008</b>		<b>MIQUEL GELABERT</b>	<b>20 €</b>	<b>PLA I LLEVANT</b>	<b>91</b>
	En su nariz encontramos notas de su paso por barrica en primera instancia, en forma de tostados y cedros. Tras agitar, se fusionan con cítricos como el pomelo y el membrillo fresco, junto a algún floral. En boca es fresco, con una		buena acidez, recuerdos lácteos de yogur de limón. Bien construido, la madera está muy bien ensamblada en boca. Final largo y de tostados, mezclados con esos cítricos, muy bien equilibrado. <a href="http://www.vinsmiquelgelabert.net">www.vinsmiquelgelabert.net</a>			
25 ●	<b>ACÚSTIC BLANCO</b>	<b>2010</b>	<b>ACÚSTIC CELLER</b>	<b>12€</b>	<b>MONTSANT</b>	<b>91</b>
	Elaborado mayoritariamente con viñas viejas de garnacha blanca, acompañada de macabeo, garnacha tinta y pansal, y con 3 meses de barrica. Disfrutamos de una nariz con notas de fruta blanca y cítricos bien maduros, junto a aca-		cia, mentoles, hierbas aromáticas y recuerdos de su crianza en forma de pastelería fina. En boca destaca su estupenda acidez, cítricos en el paso y final especiado. Bien construido, largo y muy fragante. <a href="http://www.acusticceller.com">www.acusticceller.com</a>			
26 ●	<b>AMAREN BARREL FERMENTED</b>	<b>2010</b>	<b>AMAREN</b>	<b>13€</b>	<b>RIOJA</b>	<b>91</b>
	Elaborado con un 85% de riojana viura, que se acompaña de un 15% de aromática malvasía, ha pasado menos de 8 meses en barrica. Amarillo oro pálido con reflejos verdosos, nariz con notas atractivas de flores y frutas de hueso, jun-		to a ligeros anises y hierbas de río como la manzanilla y la tila al fondo. En boca es fresco, sávido, de excelente acidez cítrica madura, mucha fruta en el paso y final largo y especiado. <a href="http://www.bodegasamaren.com">www.bodegasamaren.com</a>			
27 ●	<b>ANAYÓN CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA 2010</b>		<b>GRANDES VINOS Y VIÑEDOS</b>	<b>N/D</b>	<b>CARIÑENA</b>	<b>91</b>
	Precioso amarillo oro pálido con ribetes dorados verdosos. Nariz con abundancia de fruta blanca madura, como la manzana, flores blancas como la del almendro, que se conjugan con las notas de su crianza en forma de mantequillas cre-		mosas, vainillas y talcos. En boca es glicérico, de buena estructura, acidez cítrica agradable y ligero amargor final que lo alarga. A destacar su varietalidad, reflejo fiel de un chardonnay. <a href="http://www.lacoronadearagon.es">www.lacoronadearagon.es</a>			
28 ●	<b>ANGOSTO ALMENDROS</b>	<b>2011</b>	<b>EL ANGOSTO</b>	<b>9€</b>	<b>VALENCIA</b>	<b>90</b>
	Resultado de la mezcla de sauvignon blanc, chardonnay y riesling casi a partes iguales, ha permanecido 5 meses en las únicas 10 barricas que dan lugar a esta añada. Vibrante amarillo limón con ribetes dorados, nariz con notas de		tostados, cafés con leche, junto a cítricos muy maduros como el membrillo, piel de limón confitado y florales. En boca es complejo, mediterráneo, con mucho café en el paso mezclado con fruta casi en licor. <a href="http://www.bodegaalangosto.com">www.bodegaalangosto.com</a>			
29 ●	<b>AQUITANIA</b>	<b>2011</b>	<b>AQUITANIA</b>	<b>9€</b>	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>90</b>
	Albariño de precioso amarillo oro pálido con ribetes acerados. Nariz franca, limpia, sutil, con ciertas notas minerales, junto a herbáceos como el heno y cítricos. Se abre hacia una fruta blanca más madura como la manzana y la pera.		En boca es fresco, con una buena acidez. Bien compensado y equilibrado en sus componentes, destaca su peso de cítricos maduros como el pomelo en el paso. Final fragante. <a href="http://www.bodegasaquitania.com">www.bodegasaquitania.com</a>			
30 ●	<b>ARTIGAS BLANC</b>	<b>2011</b>	<b>MAS ALTA</b>	<b>25€</b>	<b>PRIORAT</b>	<b>90</b>
	Con la garnacha blanca llevando la batuta, pero seguida de una presente macabeu y un toque de pedro ximénez, solo la mitad del coupage ha sido fermentado en barrica 3 meses. Nariz con notas de sutileza mineral, fruta blanca no ex-		plosiva como el perillo de San Juan. Mitad frutal mitad floral, también descubrimos hinojo y hojas de té. En boca es goloso, sabroso, estructurado y equilibrado, con un final amargo que le aporta esqueleto. <a href="http://www.bodegasmalta.com">www.bodegasmalta.com</a>			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
31 ●	<b>CARE CHARDONNAY</b>	2011	<b>AÑADAS</b>	<b>8 € CARIÑENA</b>	<b>90</b>
	Chardonnay de intenso color amarillo oro con reflejos dorado verdosos. Nariz con notas de tostados de la barrica, en forma de frutos secos y almendras. Agitando aparece la fruta blanca como la manzana, la pera, cítricos muy	maduros como el pomelo y el membrillo. Muy chardonnay, en boca es fresco, con una estupenda acidez. Glicérico, envuelve la boca y deja un final frutal con pimientas blancas al fondo, muy agradable. <a href="http://www.carewines.com">www.carewines.com</a>			
32 ●	<b>CASTELO DE MEDINA VERDEJO</b>	2011	<b>CASTELO DE MEDINA</b>	<b>5,50 € RUEDA</b>	<b>90</b>
	Escogemos de esta bodega su verdejo, por su varietalidad. De bonito color amarillo oro pajizo con reflejos verdosos, en nariz demuestra una estupenda intensidad, en forma de fruta cítrica como el pomelo o el membrillo, junto con re-	cuerdos minerales (sílex) y el característico fondo de hinojos. En boca es un Rueda de cuerpo medio, con una buena acidez que, combinada con su agradable peso frutal, equilibran el conjunto. <a href="http://www.castelodemedina.es">www.castelodemedina.es</a>			
33 ●	<b>CUATRO RAYAS FB</b>	2010	<b>CUATRO RAYAS</b>	<b>8 € RUEDA</b>	<b>90</b>
	Amarillo lima limón a la vista, cuenta con una nariz madura, con abundancia de fruta blanca de hueso madura, como el melocotón, cítricos casi desecados como el membrillo, el pomelo en compota, incluso piel de mandarina y	naranja, junto a profundas notas tostadas y algún mentolado al fondo. En boca es fresco, con una buena acidez, sávido, con mantequillas y cítricos en el paso. Final fragante y especiado. <a href="http://www.cuatrorayas.org">www.cuatrorayas.org</a>			
34 ●	<b>DÁVILA</b>	2010	<b>VALMIÑOR</b>	<b>15€ RÍAS BAIXAS</b>	<b>90</b>
	Elaborado con un 80% de albariño, al que se añade un toque del 15% de loureiro y un 5% de treixadura. Amarillo lima-limón con ribetes dorados en copa, en nariz en un principio sobresalen las notas propias de su paso por barrica, en	forma de mantequillas que se fusionan con cítricos, dejando la sensación de un yogur de limón y pomelo. En boca es fresco, sabroso, con una buena acidez, notas lácteas con cítricos en el paso. <a href="http://www.adegasvalminor.com">www.adegasvalminor.com</a>			
35 ●	<b>GARGALO GODELLO</b>	2011	<b>GARGALO</b>	<b>11,5€ MONTERREI</b>	<b>90</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes verdosos, este godello formado por el modisto Roberto Verino nos gustó especialmente por su nariz con notas de fruta blanca de hueso, como el melocotón y el albaricoque, que se combinaban con	flores blanca y con mucha fruta blanca como la manzana asada. En boca es glicérico, untuoso, con cuerpo, fruto de esa varietalidad de la godello, también con fruta blanca en abundancia fusionada con flores blancas. <a href="http://www.gargalo.es">www.gargalo.es</a>			
36 ●	<b>ITSASMENDI DEPÓSITO 7</b>	2010	<b>ITSASMENDI</b>	<b>12€ BIZKAIKO TXAKOLINA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con hondarrabi zuri y un toque de riesling, ha permanecido 6 meses en el depósito 7 en contacto con sus lías. Nariz al principio con notas reductivas marinas, se abre hacia frutos secos, almendras y avellanas, combinadas con cí-	tricos, pera, manzana y flores blancas casi marchitas. Complejo, en boca es goloso, glicérico, muy frutal y con hierbas aromáticas al final. Largo y bien equilibrado. <a href="http://www.bodegasitsasmendi.com">www.bodegasitsasmendi.com</a>			
37 ●	<b>JEAN LEON VINYA GIGI CHARDONNAY</b>	2009	<b>JEAN LEON</b>	<b>18€ PENEDÈS</b>	<b>90</b>
	Complejo chardonnay de color amarillo oro pálido con ribetes verdosos. Tiene una nariz profunda, plena de personalidad, con notas vinculadas al terroir, hierbas frescas del río, aromas de barrica (vainillas, crema catalana), jun-	to a fruta blanca en compota casi en licor, como la manzana asada, resultando maduro, fragante, muy elegante. En boca es fresco, de acidez algo ajustada, buena fruta muy madura y barrica perfectamente integrada. <a href="http://www.jeanleon.com">www.jeanleon.com</a>			
38 ●	<b>LAGAR DE CERVERA SELECCIÓN DE LA DÉCADA</b>	2011	<b>LAGAR DE FORNELOS</b>	<b>9€ RÍAS BAIXAS</b>	<b>90</b>
	Para la bodega es el mejor Cervera de esta última década, por eso han renovado imagen para ofrecernos este albariño de bonito color amarillo pálido con ribetes acerados. Destacamos la fragancia de su nariz, con abundantes notas	de fruta cítrica y de hueso, junto a un fondo de heno fresco muy varietal. En boca es muy fresco, de estupenda acidez cítrica y mucha fruta en el paso, resultando un conjunto bien construido y compensado. <a href="http://www.riojalta.com">www.riojalta.com</a>			
39 ●	<b>MAR DE FRADES</b>	2011	<b>MAR DE FRADES</b>	<b>N/D RÍAS BAIXAS</b>	<b>90</b>
	Nos llega esta nueva añada del Mar de los Frailes, un 2011 excepcional para los albariños. De precioso color amarillo alimonado, su nariz, de buena intensidad, destaca con sus aromas a fruta blanca de hueso, como el melocotón	de viña, que se acompaña de un final de hinojo y hierbas de río, como el poleo menta, que le dan complejidad. En boca es muy seco, sabroso, salino, frutal y persistente. <a href="http://www.mardefrades.es">www.mardefrades.es</a>			
40 ●	<b>YLLERA VERDEJO VENDIMIA NOCTURNA</b>	2011	<b>YLLERA</b>	<b>5€ RUEDA</b>	<b>90</b>
	Vendimiado por la noche para evitar las rápidas oxidaciones del mosto por el calor. Amarillo limón pálido con ribetes verdosos, nariz con notas de fragancia a frutas blancas carnosas, en la gama de la pera y la manzana asadas,	florales e hinojo al fondo. En boca es fresco, seco, sabroso, con una buena acidez, mucha fruta en el paso y recuerdos cítricos y anisados al final. Bien compensado en un conjunto interesante, largo y fragante. <a href="http://www.grupoyllera.com">www.grupoyllera.com</a>			





	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
41	<b>MARQUÉS DE RISCAL LIMOUSIN</b>	2011	<b>MARQUÉS DE RISCAL</b>	N/D	<b>RUEDA</b>	<b>90</b>
	Amarillo pálido acerado a la vista, destaca en su nariz sus numerosas notas muy especiadas, sobre todo pimienta blanca recién molida, junto con recuerdos de la bodega, en forma de vainillas, mina de lápiz, fusionados con fruta		cítrica fresca como el pomelo y el membrillo fresco. En boca es fresco, de buena acidez, sávido, hace salivar, en el paso encontramos esa misma fusión de mantequillas con cítricos. <a href="http://www.marquesderiscal.com">www.marquesderiscal.com</a>			
42	<b>MUGA</b>	2011	<b>MUGA</b>	N/D	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Mucha fruta en nariz, como la manzana verde, la piña, hierbas aromáticas, junto con alguna nota láctea, de yogur de limón o cuajada. A destacar la integración de la madera. En boca es fresco, con una estupenda acidez. Seco, muy		fresco, cítrico y muy jugoso, sobresale la carnosidad aportada por una madera totalmente integrada en el conjunto. Largo, con nervio. Buena evolución en botella. <a href="http://www.bodegasmuga.com">www.bodegasmuga.com</a>			
43	<b>PAGO DE CIRSUS F.B. CHARDONNAY</b>	2010	<b>PAGO DE CIRSUS</b>	N/D	<b>NAVARRA</b>	<b>90</b>
	Bonito amarillo dorado con ribetes oro. Nariz de chardonnay fermentado en bodega 'de manual', con notas de mantequillas y yogur de limón, mezcladas con las notas de la chardonnay más frutales y golosas. Muy fragante, con		notas florales de jazmín. En boca es fresco, con un tanino muy bien pulido, encontrando la madera en su retronasal, en forma de pastelería, mantequillas y mousse de limón. Recuerdos de pimientas, al fondo. <a href="http://www.pagodecirsus.com">www.pagodecirsus.com</a>			
44	<b>PALACIO DE BORNOS LA CAPRICHOSA</b>	2010	<b>PALACIO DE BORNOS</b>	9€	<b>RUEDA</b>	<b>90</b>
	Este 'caprichoso' verdejo, del que se elaboran únicamente 30.000 botellas, luce en copa con un color amarillo pálido con ribetes verdosos. Nariz, en un primer momento, con notas de su paso por bodega, mezclada con cítricos y		flores blancas. En boca es sabroso, jugoso, con un tanino que estructura pero no molesta, buena fruta en el paso y recuerdos fragantes a fruta blanca y final floral. <a href="http://www.palaciodebornos.com">www.palaciodebornos.com</a>			
45	<b>PAZO BAIÓN</b>	2010	<b>PAZO BAIÓN</b>	N/D	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>90</b>
	Amarillo limón de media capa y ribete acerado. Nariz con notas muy frescas, sobre todo en primera instancia, de hierbas de río, como la melisa o el poleo menta. Mineral, tras ello una fruta blanca de hueso, como el melocotón, manza-		na asada y pera romana también. En boca es fresco, de agradable paso, donde la acidez se mezcla con un punto amargoso, que le confiere estructura y complejidad. Mineral también el boca. <a href="http://www.pazobaion.com">www.pazobaion.com</a>			
46	<b>MALKOA EDICIÓN LIMITADA</b>	2011	<b>OKENDO TXAKOLINA</b>	N/D	<b>ARABAKO TXACOLINA</b>	<b>90</b>
	Excelente txacolí de color amarillo pálido pajizo con irasaciones acerado verdosas. Nariz con notas de fruta cítrica, combinada con fruta blanca ácida como la manzana verde y un fondo herbáceo anisado interesante y refrescante.		En boca es fresco, con una estupenda acidez, en un conjunto bien estructurado. De cuerpo medio, destaca su abundancia en fruta blanca carnosa, resultando muy sávido. Fragante final a manzana y pera. <a href="http://www.senoriodeastobiza.com">www.senoriodeastobiza.com</a>			
47	<b>V3 VIÑAS VIEJAS VERDEJO</b>	2010	<b>TERNA BODEGAS</b>	N/D	<b>RUEDA</b>	<b>90</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes oro verdosos. Nariz con notas muy frescas, que recuerdan a los mentoles y al poleo menta, la hierbaluisa y la manzanilla. Muy profundo, encontramos mucha fruta cítrica, como el pomelo, junto a no-		tas más dulzonas, de pastelería, como las mantequillas de limón. En boca es fresco, goloso, con una cierta glicerina. Bien estructurado, de fácil paso, bien construido en torno a su fruta. <a href="http://www.sitiosdebodega.com">www.sitiosdebodega.com</a>			
48	<b>VALDAMOR 2010 XX ANIVERSARIO 1990</b>	2010	<b>VALDAMOR</b>	N/D	<b>RÍAS BAIXAS</b>	<b>90</b>
	Especial edición conmemorativa de los diez años de esta bodega, con etiqueta diseñada por el pintor gallego José Barreiro. Amarillo oro pálido con ribetes dorado verdosos, brillante y limpio, nariz con notas de una suave crianza en		bodega (vainilla, yogur de limón, mantequillas con cítricos), junto a pomelo y alguna hierba de río. En boca es fresco, con cuerpo, estructurado gracias a su paso por bodega, con muchos cítricos amargos. Bien compensado. <a href="http://www.valdamor.es">www.valdamor.es</a>			
49	<b>VALDESIL GODELLO SOBRE LÍAS</b>	2011	<b>VALDESIL</b>	N/D	<b>VALDEORRAS</b>	<b>90</b>
	Bonito amarillo limón con ribetes acerado alimonados. En nariz es exuberante, vibrante y mineral. Está lleno de personalidad, con una fruta blanca casi en confite, como el melocotón y la manzana asada y flores como la acacia... muy per-		fumado. Fondo balsámico y de especias. En boca es fresco, con una cierta glicerina y estructurado gracias a su trabajo sobre lías. Bien conjuntado, con mucha fruta en su paso. <a href="http://www.valdesil.com">www.valdesil.com</a>			
50	<b>VALENCISO</b>	2010	<b>VALENCISO</b>	15€	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Elaboran unas pocas botellas de este blanco de viñedos muy viejos de suelos arcillo-calcáreos de la Rioja Alta. Amarillo oro pálido con ribetes acerados. Nariz sutil, donde se fusionan bien la bodega y la fruta blanca, con flores blancas		también al fondo. En boca es fresco, de buena acidez que te hace salivar, sávido, con mucha fruta fresca en el paso y una bodega bien puesta, que deja una sensación táctica agradable y que incita a beber. <a href="http://www.valenciso.com">www.valenciso.com</a>			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
51 ●	<b>AFORTUNADO</b>	2011	<b>VIÑEDOS SINGULARES</b>	5€	<b>RUEDA</b>	<b>89</b>
	Precioso color amarillo limón con ribetes verdosos, muy limpio y brillante. En nariz descubrimos las notas típicas de la verdejo: anises e hinojos predominando y algún floral al fondo, con muchos aromas herbáceos frescos. En boca		es muy varietal, con esas sensaciones herbáceas, de hierbas frescas recién cortadas y mucho hinojo en el paso. De acidez correcta, está bien equilibrado, con un fragante final a anís. Muy refrescante. <a href="http://www.vinedossingulares.com">www.vinedossingulares.com</a>			
52 ●	<b>AURA</b>	2011	<b>AURA</b>	N/D	<b>RUEDA</b>	<b>89</b>
	Bonito amarillo oro pálido con ribetes verdosos. Destaca una nariz muy fragante, con abundancia de fruta blanca, hierbas aromáticas como el hinojo y un toque de flor blanca muy ligero. Al fondo alguna hierba de río como la men-		ta poleo. En boca es fresco, de estupenda acidez, muy fragante en el paso, con una fruta de hueso como el melocotón, que se transforma en fruta cítrica y final ligeramente amargoso propio de la verdejo. <a href="http://www.domecqbodegas.com">www.domecqbodegas.com</a>			
53 ●	<b>FLOR DE VETUS VERDEJO</b>	2011	<b>VETUS</b>	N/D	<b>RUEDA</b>	<b>89</b>
	Bonito amarillo verdoso con ribetes también verdosos. Nariz muy fragante, frutal, con aromas a manzana, a pera, junto sus recuerdos varietales a hinojo y hierbas aromáticas. En boca es fresco, de buena acidez, recuerdos muy pre-		sentes a hinojo, acompañados de cítricos frescos. Verdejo de la vista a la boca, está bien equilibrado, con una buena acidez que lo vertebra, sencillo y fragante. <a href="http://www.grupoartevino.com">www.grupoartevino.com</a>			
54 ●	<b>IDOIA BLANC</b>	2010	<b>CAN ESTRUC</b>	10€	<b>CATALUNYA</b>	<b>89</b>
	Brillante amarillo limón pálido a la vista. Nariz con notas de fruta bien madura, como la manzana, también de hueso, como el melocotón y de cítricos maduros, como el pomelo y el membrillo. Junto a ello ciertos toques dulzones flora-		les, como el azahar, junto a un final mentolado. La madera sale en forma de mantequilla de cítricos, pastelerías y natas. En boca es fresco, de acidez algo ajustada, fruta casi alcorada, equilibrado. <a href="http://www.canestruc.com">www.canestruc.com</a>			
55 ●	<b>JOAQUÍN REBOLLEDO GODELLO</b>	2011	<b>JOAQUÍN REBOLLEDO</b>	6€	<b>VALDEORRAS</b>	<b>89</b>
	Amarillo oro pálido con ribetes acerados. Nariz con notas de fruta de hueso blanca bien madurada, como el melocotón, el albaricoque y otra más exótica como el mango y el lichí. También encontraremos cítricos maduros. En boca es		estructurado como buen godello que es, con un ligero amargor en el paso, pero sobre todo destacando lo jugoso que es, bien compensada su relación alcohol y acidez. <a href="http://www.joaquinrebolledo.com">www.joaquinrebolledo.com</a>			
56 ●	<b>MENADE VERDEJO AGRICULTURA ECOLÓGICA</b>	2011	<b>MENADE</b>	N/D	<b>RUEDA</b>	<b>89</b>
	Brillante amarillo acerado con ribetes verdosos a la vista. Nariz con notas elegantes de mucha fruta blanca, como la manzana, la pera, acompañadas de algo de fruta de hueso como el albaricoque. Se abre hacia notas herbáce-		as como el hinojo y la manzanilla. En boca es fresco, bien compensado su alcohol-acidez. Abundancia de fruta en el paso, deja un buen sabor de boca, de fruta blanca de hueso y algún anisete. <a href="http://www.sitiosdebodega.com">www.sitiosdebodega.com</a>			
57 ●	<b>NAVAHERREROS BLANCO DE BERNABEVA</b>	2010	<b>BERNABEVA</b>	9€	<b>VINOS DE MADRID</b>	<b>89</b>
	Amarillo lima limón. Nos encontramos con con notas muy perfumadas, resultando profundo, gracias a su abundancia de mentoles y balsámicos. Junto a esas notas refrescantes, la fruta, en la gama de los cítricos super maduros,		junto a una presencia de la bodega en forma de notas tostadas de caucho y ahumados. En boca es fresco, con una buena acidez, algo ligero en su paso, con un tanino presente no molesto y final cítrico. <a href="http://www.bernabeveva.com">www.bernabeveva.com</a>			
58 ●	<b>V &amp; R VERDEJO</b>	2011	<b>LA SOTERRAÑA</b>	4€	<b>RUEDA</b>	<b>89</b>
	En esta bodega su línea más conocida es Eresma, que recibe el nombre del río que atraviesa su D.O. Este verdejo seleccionado luce en copa con un bonito amarillo lima brillante con irisaciones verdosas. Nariz muy varietal, con notas		de hinojo, heno fresco, hierba recién cortada, resultando muy fresca y atractiva. En boca repite frescura, con una buena acidez cítrica, bien compensado, con un final cítrico con recuerdos anisados. <a href="http://www.bodegaslasoterrana.com">www.bodegaslasoterrana.com</a>			
59 ●	<b>VILLA NARCISA VERDEJO</b>	2011	<b>JAVIER SANZ</b>	7€	<b>RUEDA</b>	<b>89</b>
	Elaborado on viñas de 35 años de media, a la vista luce con un bonito amarillo lima limón muy brillante y limpio. Aromas clásicos de la verdejo, con predominancia de sus hinojos, hierbas verdes recién cortadas y ese fondo anisa-		do tan característico. Alguna ligera flor al fondo. En boca es fresco, de estupenda acidez y un amargor que lo vertebra, paso ligero y final amargo con anises, resultando muy fragante al final, con notas casi florales. <a href="http://www.jsviticulor.com">www.jsviticulor.com</a>			
60 ●	<b>VIÑA MEÍN</b>	2011	<b>VIÑA MEÍN</b>	N/D	<b>RIBEIRO</b>	<b>89</b>
	Amarillo pajizo casi dorado con ribetes acerados verdosos. Nariz con notas de manzana y pera principalmente, de aromas limpios y fragantes. También nos trae a la memoria recuerdos de hierbas de río al fondo. En boca es fresco, con		una buena acidez, destacando que está perfectamente equilibrado, con mucha fruta en el paso. Un ribeiro bien elaborado, con un agradable final de cítricos maduros. <a href="http://www.vinamein.com">www.vinamein.com</a>			



MARCA | AÑADA | BODEGA | PRECIO | ZONA | NOTA

## ROSADOS

Veinticuatro espléndidos rosados nos acompañan en las siguientes páginas. Desde las tierras catalanas del Penedès nos llega nuestro ganador, un rosado que consigue estructura, complejidad y concentración sin por ello perder ni un poco de esa frescura y vivacidad que se le exigen, por ley, a un buen rosado. Junto a él, un agradable abanico de frutos rojos, flores azules y finales mentolados llegados desde Toledo, Rioja, Castilla y León o Navarra. Precisamente esta última es la que más referencias ha conseguido subir a los mejores rosados. Sus garnachas, elaboradas con en ese método único de sangrado, han sido desde siempre destacadas en esta categoría, a las que se suman toques de variedades como la cabernet sauvignon y nuevas formas de elaboración, como los afortunados fermentados en bodega. Una nueva manera de hacer más 'serios' los rosados que está consiguiendo excelentes resultados. Por último, destacar una uva, la prieto picudo, tradicional de la Tierra de León que comienza a despuntar, en esta moderna era enológica, como una variedad muy a tener en cuenta por su personalidad y afinidad al terruño.

1 ●	<b>RÁDIX SYRAH</b>	<b>2011</b>	<b>PARÉS BALTÀ</b>	<b>17€</b>	<b>PENEDÈS</b>	<b>94</b>
	Rosa casi burdeos, con una nariz espectacular, de gran concentración. Es fragante, intenso, complejo, con muchísima fruta roja bien madurada, acompañada de sensaciones refrescantes casi mentoladas, de flores azules. En boca es		estructurado, sabroso, larguísimo, muy bien equilibradas todas sus partes: alcohol, acidez, fruta... Una gran añada que demuestra seriedad sin perder un ápice de esos aires juveniles que se le piden a un rosado. <a href="http://www.paresbalta.com">www.paresbalta.com</a>			
●●●●●●●●	<b>Más información en la página 48</b>					
2 ●	<b>ARRAYÁN</b>	<b>2011</b>	<b>ARRAYÁN</b>	<b>6€</b>	<b>MÉNTRIDA</b>	<b>93</b>
	De bonito color rosa frambuesa, nos enamoró de su fragante nariz su abundancia de fruta roja fresca, como la fresa, el fresón o las cerezas, mezcladas con notas más dulces, de golosina y un agradable y refrescante fondo a hierbas aro-		máticas, como el tomillo. En boca es fresco, con una estupenda acidez, muy bien compensado, con muchísima fruta en el paso y un fondo a pimientas que le da vida. Consiguen el equilibrio. <a href="http://www.arrayan.es">www.arrayan.es</a>			
3 ●	<b>ALBRET FERMENTADO EN BARRICA</b>	<b>2011</b>	<b>FINCA ALBRET</b>	<b>10€</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>92</b>
	Rosa frambuesa con ribetes asalmonados. Destacamos olfativamente su abundante fruta. Una fruta, golosa, como la fresa madura, la cereza picota, que se transforma por momentos en palote y yogur de frutas del bosque. Tras esas		sensaciones, encontramos los mentolados, romero, flores azules y mucho terruño. En boca es fresco, con estructura, fruta en paso y muy buena acidez. Madera bien integrada. <a href="http://www.fincaalbret.com">www.fincaalbret.com</a>			
4 ●	<b>PRADOREY FERMENTADO EN BARRICA</b>	<b>2011</b>	<b>PRADOREY</b>	<b>6,60€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>92</b>
	Precioso rosa muy luminoso con ribetes violáceos. Su nariz fusiona frutillos rojos como las fresas con algún herbáceo fresco y un final tostado, de fruto seco como la ave-llana, producto de sus tres meses en roble. En boca es sa-		broso, con una buena acidez, mucha fruta roja fresca en el paso y un final largo, especiado, herbáceo y frutal. Muy atractivo, ese breve paso por madera, perfectamente integrada, le da con una cierta estructura. <a href="http://www.pradorey.com">www.pradorey.com</a>			
5 ●	<b>HOMENAJE</b>	<b>2011</b>	<b>MARCO REAL</b>	<b>N/D</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>91</b>
	Rosa frambuesa con ribetes violáceos a la vista. Cuenta con una nariz muy golosa, con mucha fruta roja en gominola, además de guindas y cerezas bien maduras. Tiene un refrescante fondo mentolado, muy agradable y lleno de per-		sonalidad que se agradece. En boca es fresco, goloso, estructurado, con mucha fruta roja en el paso y un agradable fondo de especias. Muy largo y bien construido. <a href="http://www.familiabelasco.com">www.familiabelasco.com</a>			
6 ●	<b>PEREGRINO</b>	<b>2011</b>	<b>GORDONZELLO</b>	<b>3,5€</b>	<b>TIERRA DE LEÓN</b>	<b>91</b>
	Elaborado con uva prieto picudo mediante la técnica del madreo (añadir un pequeño porcentaje de uvas enteras al mosto que está fermentando). Color rosa fresa frambuesa con notas violáceas, su nariz es muy perfumada, con fru-		ta roja golosa, gominolas y ligeros mentoles. En boca es fresco, con una buena acidez y un ligero carbónico fruto de ese 'madreo'. Mucha fresa ácida en el paso de un vino bien equilibrado y fragante. <a href="http://www.gordonzello.com">www.gordonzello.com</a>			
7 ●	<b>ALMA DE TOBÍA FERMENTADO EN BARRICA</b>	<b>2011</b>	<b>TOBÍA</b>	<b>14€</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con un 55% de uvas tempranillo, un 30% de graciano y un 15% de merlot, nos enfrentamos a un rosado 'para adultos', un vino serio y estructurado, con 5 meses en bodega nueva de roble francés. Burdeos de capa baja con		ribete frambuesa, en su nariz encontramos frutas rojas como la cereza y la fresa, acompañadas de vainillas, palote y refrescantes mentoles. En boca tiene estructura, buena acidez y un final largo y refrescante. <a href="http://www.bodegastobia.com">www.bodegastobia.com</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
8	CARE	2011	AÑADAS	5,50€	CARIÑENA	90
	Elaborado al 50% con uvas cabernet sauvignon, al 50% con tempranillo, cuenta con un precioso color rojo rubí de capa media y tintes rosados. Definimos su nariz como golosa, profunda y algo madura, con notas de frutas en mermela-		da como la fresa, la cereza o la mora roja, junto a un fondo mentolado y de hierba. En boca es goloso, con más presencia de la cabernet en forma de ligeros herbáceos, mucha fruta roja y golosina en el paso. <a href="http://www.carewines.com">www.carewines.com</a>			
9	ENATE CABERNET SAUVIGNON	2011	ENATE	7€	SOMONTANO	90
	De brillante color frambuesa con tonalidades azuladas, este rosado aragonés no oculta la variedad de la que procede, mostrando una nariz con abundantes notas especiadas, herbáceas, de monte como el romero, todo ello sobre una al-		fombra de frutillos rojos y sensaciones de golosinas. En boca es fresco, ganando estructura gracias al apoyo de la cabernet, que también le hace resultar fresco y fragante. Destaca su buena acidez, de fruta roja cítrica. <a href="http://www.enate.es">www.enate.es</a>			
10	INURRIETA MEDIODÍA	2011	INURRIETA	N/D	NAVARRA	90
	Rosa muy intenso, frambuesa. En la nariz descubrimos, en un primer momento, unas notas de una crianza en lías que al principio asociamos con frutos secos como la avellana. Tras agitar, sale la fruta roja y los pétalos de rosa.		En boca es fresco, de buena acidez, con un cuerpo muy correcto, bastante estructura y untuosidad gracias a las lías. Largo, y frutal, es sávido en su final. Excelente trabajo de boca. <a href="http://www.bodegainurrieta.com">www.bodegainurrieta.com</a>			
11	PAGOS DE ARÁIZ	2011	PAGOS DE ARÁIZ	N/D	NAVARRA	90
	Rojo cereza frambuesa, limpio y brillante a la vista. Su nariz se muestra muy golosa, con fruta en golosina, acompañada de cereza y fresón, fusionadas con lácteos, dando sensaciones de yogur de fresa. En boca es fresco, goloso,		con estructura. Nos gustó su buena acidez, que aligeraba esa golosidad, además de su buen peso frutal. Final de yogur con fresa y amargos de herbáceos que lo alargan y refrescan. <a href="http://www.bodegaspagosdearaiz.com">www.bodegaspagosdearaiz.com</a>			
12	BORSAO SELECCIÓN	2011	BORSAO	3,50€	CAMPO DE BORJA	89
	Un rosado cien por cien garnacha en el que encontramos en la vista un color de capa media, rosa salmón con ribetes rosados. Nos gustan de su nariz las notas de fruta roja muy dulce, casi de caramelo de fresa, palotes, gomino-		las y violetas. En boca es fresco, bien compensado, sabroso, pero que gracias a su estupenda acidez no resulta pesado. Cuenta con un final desenfadado muy agradable, de golosina cítrica. <a href="http://www.bodegasborsao.com">www.bodegasborsao.com</a>			
13	FUENTESPINA	2011	FUENTESPINA	N/D	RIBERA DEL DUERO	89
	Precioso rosa frambuesa de buena capa. Tiene una nariz muy golosa, con notas de frutos rojos en mermelada, junto a lácteos como el yogur de fresa y de frutos del bosque, palotes, caramelo bazooka... Podemos encontrar también		algún recuerdo final a violetas. En boca es fresco, bien estructurado en torno a su abundante fruta roja. Tiene una acidez algo ajustada para ser un rosado pero sigue siendo grácil y refrescante. <a href="http://www.avelinovegas.com">www.avelinovegas.com</a>			
14	PALACIO DE LA VEGA	2011	PALACIO DE LA VEGA	N/D	NAVARRA	89
	Rosa salmón con ribete vivo color fresa. Es una nariz donde en primer lugar nos encontramos con notas golosas, de frutos rojos como la fresa, incluso de palote de nata. Estas notas 'dulzonas' dejan paso a un fondo mentolado		que refresca el conjunto aromático. En boca es fresco, goloso, con mucha fruta en su paso. Tiene una acidez correcta y destaca su final, muy frutal, con mucha fresa y frambuesa en el recuerdo. <a href="http://www.palaciodelavega.com">www.palaciodelavega.com</a>			
15	PARDEVALLES PRIETO PICUDO	2011	PARDEVALLES	5,50€	TIERRA DE LEÓN	89
	Rosa frambuesa con ribetes rosados. Destaca en su nariz las notas de fruta roja en abundancia, como la fresa, la cereza, mezcladas con natas, palote, golosinas... Son aromas fragantes entre los que además de esa fruta madura,		de golosina, encontramos al tiempo un fondo más fresco, de poleo, que lo hace más grácil. En boca es fresco, de buena acidez, con una buena fruta roja, como la cereza y la fresa. Atractivo y fresco. <a href="http://www.pardevalles.es">www.pardevalles.es</a>			
16	QUINTA CLARISA	2011	BELONDRADE	N/D	VT CASTILLA LEÓN	89
	Rosa frambuesa de media capa con ribetes rosa. Nariz con notas de fresas mezcladas con mentoles, en una buena mezcla de frutas rojas y balsámicos que lo refrescan; también algunas natas fusionadas con las frutas rojas que		dan sensaciones de yogures de frutillos del bosque. En boca es sabroso, goloso, con una buena acidez, mucha fruta roja en el paso y un final agradable con un toque de amargor que lo hace largo y profundo. <a href="http://www.belondrade.com">www.belondrade.com</a>			
17	ROSA DE MURVIEDRO CABERNET SAUVIGNON	2011	MURVIEDRO	N/D	VALENCIA	89
	De color rosa asalmonado, tiene una nariz discreta, es un rosado de boca. Encontramos algunos mentoles, una sensación fresca, de hierbas aromáticas y poco a poco se abre hacia fruta roja pequeña, como la cereza y la fresa		ácida. En boca es fresco, bien compensado, con una estructura armónica en la que la agradable acidez se equilibra con mucha fruta en el paso y recuerdos florales, resultando un atractivo conjunto. <a href="http://www.murviedro.es">www.murviedro.es</a>			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
<b>18 ●</b>	<b>SEÑORIO DE SARRÍA, VIÑEDO Nº 5</b>	<b>2011</b>	<b>DE SARRÍA</b>	<b>N/D NAVARRA</b>	<b>89</b>
	Bonito rojo asalmonado a la vista, de media capa, tirando a baja, muy limpio y brillante. Su nariz es muy fragante, con mucha fruta roja como la cereza y el fresón, acompañada de algún balsámico y alguna hierba aromática en el fon-				do. Destaca sobre todo su boca, que lo convierte en un estupendo rosado, fresco, pero untuoso, goloso, con una buena fruta roja, largo y con un final herbáceo positivo. <a href="http://www.bodegadesarria.com">www.bodegadesarria.com</a>
<b>19 ●</b>	<b>CALENDAS</b>	<b>2011</b>	<b>OCHOA</b>	<b>N/D NAVARRA</b>	<b>88</b>
	Rosa asalmonado de media capa con ribetes salmón, no muy cubierto. Nos enfrentamos a una nariz fragante pero sutil, con notas de frutillos rojos, como la fresa silvestre, el arándano, acompañadas de breves destellos de algún pé-				talo de flor como la rosa. Final de hierbas frescas. En boca es fresco, destacando su agradecida buena acidez. Un rosado ligero, con un grato paso a frutillos rojos y final agradablemente herbáceo. <a href="http://www.bodegasochoa.com">www.bodegasochoa.com</a>
<b>20 ●</b>	<b>VALONGA</b>	<b>2011</b>	<b>VALONGA 5€</b>	<b>VALLE DEL CINCA</b>	<b>88</b>
	Elaborado con uvas syrah y cabernet sauvignon, es un rosado de color rojo rubí de media capa con ribetes también rubí. En la nariz destacamos sus notas de herbáceos mezclados con flores como las lilas, una representación perfecta				de los dos varietales que en tándem forman este vino. Tremendamente floral, en boca es fresco, de buena acidez, destacando positivamente en el paladar su equilibrio. <a href="http://www.valonga.com">www.valonga.com</a>
<b>21 ●</b>	<b>LYNA</b>	<b>2011</b>	<b>ENOLÓGICA WAMBA</b>	<b>N/D</b>	<b>VT CASTILLA LEÓN 87</b>
	Precioso rosa frambuesa con irisaciones frambuesas. En su nariz destacamos esas golosas notas vinculadas al caramelo blanco de fresa y nata, a las gominolas de fresón y de fresa ácida, y a notas de yogur de frutas del bosque, sobre				un fondo mentolado y un final de flor como la violeta o la rosa. En boca es fresco, con una buena acidez. Encontramos un cierto amargor en el paso. Es un rosado cómodo, fácil. <a href="http://www.enologicawamba.es">www.enologicawamba.es</a>
<b>22 ●</b>	<b>HIRIART ROSADO ÉLITE</b>	<b>2011</b>	<b>HIRIART</b>	<b>N/D CIGALES</b>	<b>87</b>
	Precioso rosa frambuesa de media capa con ribetes casi violáceos. Nos gusta especialmente de su nariz la abundancia de sus notas muy frutosas, a cerezas y fresas principalmente, junto a sensaciones golosas y cremosas. Al fondo, des-				cubrimos algún herbáceo que lo refresca. En boca es fresco, con una buena acidez y una fruta roja más ácida que en la nariz. Largo y refrescante, pero con un tanino algo presente, que pide acompañamiento. <a href="http://www.bodegahiriart.es">www.bodegahiriart.es</a>
<b>23 ●</b>	<b>PALACIO DE SADA</b>	<b>2011</b>	<b>DE SADA</b>	<b>N/D NAVARRA</b>	<b>87</b>
	Rosa salmón con ribetes asalmonados de baja capa a la vista. La nariz cuenta con notas de mucha fruta roja en gominola, como el fresón y el palote, conjugadas con otras herbáceas que lo refrescan. En boca es fresco. Lo mejor				es su estupenda acidez, que nos hace salivar. Algo ligero en su peso frutal, su final amargoso, vinculado con esas notas herbáceas que ya se entreveían en la nariz, lo alarga y sustenta. <a href="http://www.bodegadesada.com">www.bodegadesada.com</a>
<b>24 ●</b>	<b>PROTOS</b>	<b>2011</b>	<b>PROTOS 5,40€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>87</b>
	Rosa frambuesa con ribetes rosáceos, en vista se define como un rosado de medio cuerpo. De la nariz nos gustaron sus notas de frambuesa, de fresón, mezcladas con natas. Es un vino muy de golosina, de palote, de caramelo de				fresa y cereza, a los que se suma un fondo herbáceo muy agradable. En boca es fresco, con una acidez algo ajustada, frutillos rojos en el paso y un final algo corto. Fácil de beber. <a href="http://www.bodegasprotos.com">www.bodegasprotos.com</a>



MARCA | AÑADA | BODEGA | PRECIO | ZONA | NOTA

# TINTOS

En la siguiente selección, compuesta por ciento setenta y cuatro tintos españoles podremos descubrir etiquetas que demuestran la riqueza, y el excelente estado de salud, de nuestra viticultura más actual, junto con vinos que ya forman parte de la Historia reciente del vino español. Como nuestro ganador Viña del Olivo, un vino que fomentó la cultura de 'vino de pago' y château francés en La Rioja, o Pesus, la versión ribereña de la perfección construida en torno a la fruta. También visitaremos nuevas elaboraciones en zonas que emergen del anonimato. Así, disfrutaremos de las garnachas de altura de Méntrida y la Sierra de Gredos, de la recuperación riojana de variedades indígenas como la graciano o la matorana tinta, de la valiente apuesta por la bobal en el Levante o de cómo la prieto picudo con la correcta vitivinicultura puede convertirse en la punta de lanza de las viñas leonesas. Vinos volcánicos, telúricos, fieles a la tierra que les vio nacer, adaptaciones perfectas de variedades internacionales y por supuesto, nuestra tempranillo, han conformado esta apasionante colección de grandes vinos cuya nota de corte, nada menos que 89 puntos sobre 100, ha sido la más alta en muchos años.

**1** ● **CONTINO VIÑA DEL OLIVO** **2008** **CONTINO** **N/D** **RIOJA** **98**

De color cereza con ribete granate, tiene una nariz elegante, fina, sugerente y compleja. Tiene identidad, con multitud de matices: especias, fruta roja muy nítida y una madera muy fina y bien integrada. En boca es sabroso, envolvente, carnoso y a la vez delicado. Con una acidez muy fresca, que hace salivar, tiene cierta estructura pero al tiempo es muy amable en boca. Su gran virtud es ser un conjunto equilibrado a la perfección. [www.cvne.com](http://www.cvne.com)

●●●●●●● Más información en la página 49

**2** ● **PESUS** **2009** **HERMANOS SASTRE** **N/D** **RIBERA DEL DUERO** **97**

Rojo cereza picota muy intenso. Expresivo, fino y elegante, en su nariz descubrimos notas ahumadas, de una madera noble, perfumada, muy bien arropada en el conjunto, intercalada con frutas confitadas y en pastel, especias dulces, anisados y chocolates amargos. Cuenta con un fondo de tinta china, súper mineral. En boca es amplísimo, con un gran peso de fruta. Goloso pero no maduro, auna potencia con finura, muy bien equilibrado. [www.vinasastre.com](http://www.vinasastre.com)

**3** ● **PAGO DE CARRAOVEJAS CUESTA DE LAS LIEBRES** **2007** **PAGO DE CARRAOVEJAS** **N/D** **RIBERA DEL DUERO** **96**

Rojo cereza de buena capa con ribete granate. Nariz con notas de balsamos, hierbas aromáticas, sándalos y su carácter terroso típico, vinculado a su terruño, que lo hace atractivo, elegante y con identidad. Complejo y fino, en la boca es potente, goloso, con buen peso de fruta, muy amplio y envolvente, con una estupenda acidez, bastante estructura y carnosidad, mineral, con gran expresividad de terruño. [www.pagodecarraovejas.com](http://www.pagodecarraovejas.com)

**4** ● **PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL PICÓN** **2006** **PAGO DE LOS CAPELLANES** **N/D** **RIBERA DEL DUERO** **96**

Rojo cereza con ribetes granates de buena capa, sin evolución. En nariz es muy frutal, de cerezas, grosella, especias, anisados, pimentón, pan de especias, regaliz, incienso. Es mineral, con muchas gamas aromáticas y muy completo en nariz. Un vino amplio, potente, vinoso, con una buena estructura. Destaca su acidez estupenda, resultando carnoso, con nervio, persistente y equilibrado entre su alcohol-fruta-acidez. [www.pagodeloscapellanes.com](http://www.pagodeloscapellanes.com)

**5** ● **ATAULFOS** **2009** **JIMÉNEZ LANDI** **N/D** **MÉNTRIDA** **95**

Este cien por cien garnacha de agricultura biodinámica, proviene de un pago de suelos arenosos (silíceos) de origen granítico, situado en el pueblo ciudarealeño de Real de San Vicente. Elaborado en dos barricas abiertas de 500 litros y criado en roble francés trece meses, cuenta con una impresionante nariz, con aromas a caramelo, toffee, pacharanes, fruta roja y negra madura. En boca es fresco, suave, delicado, casi perfecto. [www.jimenezlandi.com](http://www.jimenezlandi.com)

**6** ● **FERRER BOBET SELECCIÓN ESPECIAL** **2009** **FERRER BOBET** **N/D** **PRIORAT** **95**

Rojo cereza picota con ribetes violáceos en vista. Tiene una nariz profunda, con mucha concentración de fruta. Un priorato de corte muy moderno, destacan sus aromas a eucaliptos, mentoles y fruta bien madurada. En boca está muy bien construido, con una acidez estupenda que lo vertebra de principio a fin, muchísima fruta en el paso, junto a un fondo de café. Envolvente, amplio, muy armónico, largo y de tanino sedoso. [www.ferrerbobet.com](http://www.ferrerbobet.com)

**7** ● **HIRU 3 RACIMOS** **2006** **LUIS CAÑAS** **69€** **RIOJA** **95**

Escogido de entre las cepas más viejas que no producen más de 3 racimos, luce un rojo cereza picota con mucha intensidad cromática. Muy fino en la nariz, limpio y con bastante intensidad, plétórico en aromas, destacan sus notas de frutalidad, golosas frutas rojas confitadas, junto a sándalo, pastelería y chocolate con menta y en licor. De corte moderno, en boca es exuberante, muy envolvente, carnoso, frutal, jugoso y estructurado. [www.luiscanas.com](http://www.luiscanas.com)



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
8	<b>RUMBO AL NORTE</b>	<b>2010</b>	<b>COMANDO G</b>	<b>100€</b>	<b>VT CASTILLA LEÓN</b>	<b>95</b>
	Impresionante proyecto que apuesta por las garnachas castellanas, éstas a mil doscientos metros de altura, las más altas de Gredos, en una versión de una personalidad y finura sin igual. Trabajadas bajo las leyes de la biodinámica y		con 12 meses de barrica en roble francés, encontramos una nariz elegante, de aires bio, con fruta roja, mentolados, jua-nola y un profundo sentimiento de terruño. En boca es fresco, aterciopelado, equilibrado... Excelente. Tel.: 696 366 555			
9	<b>ARZUAGA RESERVA ESPECIAL</b>	<b>2006</b>	<b>ARZUAGA</b>	<b>40€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>94</b>
	Profundo rojo cereza picota de capa alta, de ribete vivísimo, casi amoratado. Nariz donde al principio destacan mucho las notas de la barrica: cacao, torrefactos, ahumados, vainillas, sobre un fondo de especias dulces con fru-		ta en compota negra, como la ciruela. Hierbas de monte, profundidad. En boca es fresco, de buenos taninos, jugoso, sabroso, con mucha fruta. Con gran vida por delante, personalidad e identidad ribereña. <a href="http://www.hotelarzuaga.com">www.hotelarzuaga.com</a>			
10	<b>CALVARIO</b>	<b>2008</b>	<b>ALLENDE</b>	<b>90€</b>	<b>RIOJA</b>	<b>94</b>
	Rojo cereza con ribete granate. En nariz es limpio, con una buena intensidad, complejo, profundo y exuberante. Sutilmente especiado, con mucha fruta confitada, conjuntada con sensaciones de mentoles, sobosque y caja de		puros. En boca es envolvente, amplio, carnoso, poderoso en el paso, con estructura, arropado por una excelente acidez y un tanino que estructura. Buen peso de fruta y equilibrio con la madera. <a href="http://www.finca-allende.com">www.finca-allende.com</a>			
11	<b>COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE GRACIANO</b>	<b>2007</b>	<b>DINASTÍA VIVANCO</b>	<b>45€</b>	<b>RIOJA</b>	<b>94</b>
	De precioso rojo cereza picota muy intenso, vivo y brillante, en nariz derrocha personalidad: tiene mucha mineralidad, tiza, pimienta negra, mezcladas con notas de canela, de fruta bien madurada. Profundo, con tal personalidad, casi		metálica, que te subyuga. En boca tiene una estupenda acidez que te hace salivar, de una fruta como la fresa ácida. Sobre todo, destaca un tanino perfectamente pulido y un equilibrio asombroso. <a href="http://www.dinastiavivanco.com">www.dinastiavivanco.com</a>			
12	<b>DURATÓN SYRAH</b>	<b>2007</b>	<b>DURATÓN</b>	<b>20€</b>	<b>VT CASTILLA LEÓN</b>	<b>94</b>
	Precioso rojo cereza picota muy subido y de precioso tono, brillante y de muy buena capa y lágrima. Nariz con abundancia en fruta madura, pero sin sobremaduración, junto a notas de violetas, lavanda y una madera bien inte-		grada. Final de torrefactos, hierbas aromáticas como el romero, mentoles al fondo y ligeras pimientas. En boca es sabroso, goloso, fresco, limpio, complejo y bien estructurado. <a href="http://www.riberadelduraton.com">www.riberadelduraton.com</a>			
13	<b>FINCA DOFÍ</b>	<b>2009</b>	<b>ÁLVARO PALACIOS</b>	<b>N/D</b>	<b>PRIORAT</b>	<b>94</b>
	Destaca en su fina nariz la poderosa presencia de su fruta roja, como la grosella, la ciruela roja, junto a florales como la lavanda, la violeta, recuerdos a bosque mediterráneo, a romero en flor, con una estupenda madurez de la fruta.		En boca es maduro, sutil, delicado, floral, muy bien construido. De media estructura, es muy accesible en boca, con un equilibrio magnífico y con la identidad de un vino mediterráneo. <a href="http://www.alvaropalacios.com">www.alvaropalacios.com</a>			
14	<b>GAUDIUM GRAN VINO</b>	<b>2005</b>	<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>94</b>
	En nariz es muy profundo y complejo, construido en torno a una fruta abundante, también encontraremos aromas de canela, especias dulces, cacao, hierbas aromáticas, y mentoles, pero sobre todo se nota su gran peso de fruta roja		y negra. En boca es sabroso, goloso, con un tanino muy bien perfilado, estructurado, con abundancia de fruta y cacao y mentas al fondo. Completo, complejo, corpulento pero no cansino. <a href="http://www.marquesdecaceres.com">www.marquesdecaceres.com</a>			
15	<b>JEAN LEÓN VINYA LA SCALA GRAN RESERVA</b>	<b>2001</b>	<b>JEAN LEÓN</b>	<b>34,50€</b>	<b>PENEDÈS</b>	<b>94</b>
	Elaborado exclusivamente con uvas cabernet sauvignon, tiene un precioso rojo cereza de media capa y ribetes granates. Nariz perfumada, elegante, fragante, con notas de una cabernet perfectamente madurada que nos traslada a		sensaciones de fruta en confitura, flores azules, caramelos de menta... En boca es fresco, con un tanino aterciopelado, buena acidez y recuerdos de la barrica en forma de cafés, cacao y fruta en licor. <a href="http://www.jeanleon.com">www.jeanleon.com</a>			
16	<b>SENSACIONES</b>	<b>2005</b>	<b>FERRATUS</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>94</b>
	Procedente de uvas tinto fino del mítico Pago de Santa Cruz, cuenta con una nariz muy elegante y profunda, donde conviven las notas de su fruta roja, como la cereza o la guinda, junto con otra más negra como la mora y un fondo de		especias dulces como la canela, tostados, vainillas, toques lácticos y alguna flor azul. Especiado y vivo, en boca tiene un tanino sedoso, muchísima fruta y especias como la pimienta al fondo. <a href="http://www.ferratus.es">www.ferratus.es</a>			
17	<b>AN</b>	<b>2010</b>	<b>AN NEGRA VITICULTORS</b>	<b>N/D</b>	<b>VT MALLORCA</b>	<b>93</b>
	Rojo cereza de capa baja con ribetes burdeos. Nariz muy aromática y perfumada, de gran personalidad. En ella encontramos notas de frutos rojos, junto con aromas florales y hierbas de monte, todo ello muy mediterráneo. En boca		es fresco, de medio cuerpo, contando con una buena acidez. Destaca lo bien equilibrado que está, resultando grácil, facilísimo de beber, con un toque final de especias y madera perfectamente integrada. <a href="http://www.annegra.com">www.annegra.com</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
18	<b>BARÓN DE CHIREL RESERVA</b>	<b>2006</b>	<b>MARQUÉS DE RISCAL</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>93</b>
	Nariz profunda, con gran abundancia de frutos rojos como la cereza, bien fusionados con sus notas de crianza en forma de cacao, mentoles, pimientas negras, sándalo, mina de lápiz... Hierbas aromáticas como el tomillo al		fondo. En boca es fresco, sávido, de estupenda acidez, muy bien equilibrado en un excelente conjunto muy armónico. Final especiado de pimientas, recuerdos de cedro al fondo. <a href="http://www.marquesderiscal.com">www.marquesderiscal.com</a>			
19	<b>CORIMBO I</b>	<b>2010</b>	<b>LA HORRA</b>	<b>41€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>93</b>
	Rojo cereza picota con ribete muy vivo casi cadernalíceo, en primer lugar encontramos notas de una madera muy fina, que le aporta elegancia en los aromas, junto con recuerdos a grafito. Tras unas notas achocolatadas, descubri-		mos una fruta muy viva. En boca es potente, sabroso, amplio y envolvente, con un buen peso de fruta, buena estructura y acidez, arrojando la barrica su tremendo peso de fruta madura. <a href="http://www.bodegaslahorra.es">www.bodegaslahorra.es</a>			
20	<b>DURATÓN</b>	<b>2008</b>	<b>DURATÓN</b>	<b>10€</b>	<b>VT CASTILLA LEÓN</b>	<b>93</b>
	Nariz con notas muy frutales, de fruta roja bien madurada y negra como la mora y la ciruela (en mermelada), fusionadas con hierbas de monte, muy atractivo y fragante. Recuerdos a regaliz, vainilla y mentolados. En boca es		muy fresco, con un tanino que estructura y que resulta noble, mucha hierba de monte y mentolados en el paso, final de pimienta negra. Muy largo, profundo, bien equilibrado. <a href="http://www.riberadelduraton.com">www.riberadelduraton.com</a>			
21	<b>FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RESERVA</b>	<b>2008</b>	<b>VINOS JEROMÍN</b>	<b>16€</b>	<b>VINOS DE MADRID</b>	<b>93</b>
	Profundo rojo cereza picota con ribetes violáceos, de muy buena capa. Nariz muy perfumada, con notas de fruta muy madura, junto con aromas a hierbas como el tomillo, pero sobre todo tremendamente frutal. Regalices al fon-		do. En boca es fresco, perfectamente equilibrado, con mucha fruta roja muy madura en el paso, tanino sedosísimo, y final especiado. Un vino súper sedoso en boca pero con estructura y nervio. <a href="http://www.vinosjeromin.com">www.vinosjeromin.com</a>			
22	<b>HACIENDA PRADOLAGAR</b>	<b>2005</b>	<b>MARQUÉS DE VARGAS</b>	<b>87€</b>	<b>RIOJA</b>	<b>93</b>
	Rojo cereza picota con ribete muy vivo. Nariz muy elegante, con notas ligeramente terrosas que lo vinculan con su terruño, fruta roja en abundancia y ligeros cueros al fondo. En boca es fresco, perfumado, con una estupenda		acidez, mucha fruta roja en el paso. A destacar la elegancia de una línea clásica pero estructurada, con un tanino sedoso bien domado e integrado en un conjunto de sutiles aires riojanos. <a href="http://www.marquesdevargas.com">www.marquesdevargas.com</a>			
23	<b>IOHANNES RESERVA VINO DE GUARDA</b>	<b>2007</b>	<b>JUVÉ &amp; CAMPS</b>	<b>N/D</b>	<b>PENEDÈS</b>	<b>93</b>
	Elaborado con cabernet sauvignon y merlot, tiene un precioso y profundo color rojo cereza picota. Con una nariz muy fragante, cuenta con notas golosas, mezcladas con cedro, eucalipto y alguna hierba aromática. Con muchas notas		de mentol y mucha profundidad, denota complejidad y concentración. En boca es fresco, sabroso, jugoso, con un tanino presente pero muy pulido, estructurado a través de una buena fruta. Complejo y completo. <a href="http://www.juveycamps.com">www.juveycamps.com</a>			
24	<b>LA CREU ALTA</b>	<b>2007</b>	<b>MAS ALTA</b>	<b>N/D</b>	<b>PRIORAT</b>	<b>93</b>
	Descubrimos una prioratina y limpia nariz, con notas de barnices y recuerdos de desván, que se abren hacia balsámicos, resinas, caramelos de fresa, fruta en licor y hierbas aromáticas. En boca es potente, goloso, con bastante es-		tructura y buena acidez en el paso, que hace salivar y equilibra una punta cálida. Muy persistente, con un tanino por pulir, pero que se limará gracias a la gran cantidad de fruta. <a href="http://www.bodegasmasalta.com">www.bodegasmasalta.com</a>			
25	<b>LA VIÑA DE MI MADRE</b>	<b>2007</b>	<b>FINCA ALBRET</b>	<b>N/D</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>93</b>
	Excelente trabajo con la cabernet sauvignon. Nariz muy de bosque, completada con una fruta negra bien madurada y especias, hierbas de monte, cedro y sensaciones de terruño y minerales. Muy atractivo y perfumado. En boca es		estructurado gracias a la variedad, un tinto continental, poderoso, pero con una extraordinaria acidez que lo refresca. De tanino ligeramente terroso, tiene mucha fruta en el paso y retronasal muy especiada. <a href="http://www.fincaalbret.com">www.fincaalbret.com</a>			
26	<b>LEDA VIÑAS VIEJAS</b>	<b>2009</b>	<b>LEDA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>93</b>
	De precioso e intenso color picota casi negro, tiene una nariz profunda, de muy buena intensidad, con notas de fruta en mermelada, fusionada muy correctamente con las notas de la madera, que aparecen en forma de café torrefacto,		panadería y recuerdos atrufados de bosque. Muy complejo, en boca es sabroso, estructurado, voluminoso, pero sin perder por ello elegancia. Ganará con unos meses en botella puliendo su tanino presente. <a href="http://www.bodegasleda.com">www.bodegasleda.com</a>			
27	<b>MIRTO</b>	<b>2006</b>	<b>RAMÓN BILBAO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>93</b>
	Cereza picota con ribetes muy vivos y brillantes. Descubrimos una nariz concentrada, muy rica en matices, con hierbas aromáticas acompañadas de mucha fruta, y con un fondo de su crianza en forma de especias dulces, cedro,		mina de lápiz, sílex, café natural... En boca es fresco, con una estupenda acidez, perfectamente integrada la barrica, taninos sedosísimos y un final largo y especiado, donde no falta la abundante fruta. <a href="http://www.bodegasramonbilbao.es">www.bodegasramonbilbao.es</a>			





MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
28 ●	<b>NAVAHERREROS GARNACHA DE BERNABEVEVA 2009</b>	<b>BERNABEVEVA</b>	<b>11€</b>	<b>VINOS DE MADRID</b>	<b>93</b>
	Rojo burdeos con irisaciones del mismo tono, de capa baja. Destaca la elegancia y perfume de su nariz, con notas de frutillos rojos, en la gama de las cerezas, las fresas sivistres, y frutillos del bosque en caramelo. También descubrimos	florechitas azules sobre un fondo de canela e incienso. En boca es suave, fresco, con una buena acidez, mucha fruta y final de flores azules y frutos rojos, todo en el mundo de la sutileza. <a href="http://www.bernabeveva.com">www.bernabeveva.com</a>			
29 ●	<b>PAGO DEL AMA MERLOT</b>	<b>2008</b>	<b>ADOLFO TOLEDO</b>	<b>45€</b>	<b>93</b>
	Rojo cereza picota con ribetes violáceos, muy cubierto y muy vivo. Nariz muy intensa y compleja, llena de personalidad, donde encontramos muchas notas minerales, acompañadas de especias, pero sobre todo, mucha fruta, un gran	trabajo con la difícil merlot. En boca es sabroso, con una buena acidez, destacando la suavidad de un tanino domado y su gran peso de fruta, sobre todo de ciruela. Final donde vuelve la mineralidad. <a href="http://www.adolfocoleccion.com">www.adolfocoleccion.com</a>			
30 ●	<b>PEÑACABALLERA</b>	<b>2010</b>	<b>MARAÑONES</b>	<b>N/D</b>	<b>VINOS DE MADRID 93</b>
	Elaborado con las viñas de garnacha que tiene esta bodega plantadas en el pago Marañoses, más en concreto en las parcelas de Olivos y Peñacaballera, con suelos graníticos a 750 metros de altitud, en la localidad de San Martín de Val-	deiglesias. Este 'vino de paraje', como gustan denominarle, destaca en su nariz su profundidad y carácter mineral, con una fruta bien madurada y una boca tan sutil como elegante. <a href="http://www.bodegamaranones.com">www.bodegamaranones.com</a>			
31 ●	<b>PERPETUAL</b>	<b>2009</b>	<b>TORRES</b>	<b>N/D</b>	<b>PRIORAT 93</b>
	Es el vino top de la experiencia prioratina de Torres. Rojo cereza picota con ribetes violáceos. Nariz compleja, profunda, con notas de terruño, fusionadas con mentoles, hierbas aromáticas y un fondo de fresas. En boca es fresco, de es-	tupenda acidez que te hace salivar y un tanino pulido. Muy bien armado, tiene una estructura basada en su abundante fruta, contando con un final fragante, largo, especiado. <a href="http://www.torres.es">www.torres.es</a>			
32 ●	<b>YSIOS RESERVA EDICIÓN LIMITADA</b>	<b>2007</b>	<b>YSIOS</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA 93</b>
	Precioso rojo cereza picota de muy buena capa, bien cubierto y ribete granate. Nariz muy perfumada, de maderas exóticas como el sándalo, el incienso, junto a cafés, minerales y especias al fondo, con muchas notas expectorantes.	Un vino para entretenerse en la nariz. En boca es fresco, sabroso, perfectamente equilibrada su estructura, gracias a su buen peso frutal. Recuerdos especiados y minerales, largo y fragante. <a href="http://www.ysios.com">www.ysios.com</a>			
33 ●	<b>ABADÍA RETUERTA PAGO NEGRALADA</b>	<b>2009</b>	<b>ABADÍA RETUERTA</b>	<b>N/D</b>	<b>VT CASTILLA LEÓN 92</b>
	Muy limpio en nariz, nos enamoramos de su enorme calidad frutal, que se conjuga con notas especiadas de nuez moscada, canela... En este atractivo tempranillo también descubriremos aromas a bajo monte, con muchas notas del	entorno: lavanda, tomillo seco, retama... En boca es algo cálido en la entrada, goloso, frutal, con una buena madurez acompañada de una buena acidez y un tanino dulce que se presenta en su final. <a href="http://www.abadia-retuerta.com">www.abadia-retuerta.com</a>			
32 ●	<b>ALTAR</b>	<b>2005</b>	<b>OTAZU</b>	<b>30€</b>	<b>NAVARRA 92</b>
	Elaborado con uvas cabernet sauvignon en un 90% y un toque de tempranillo, el suelo sobre las que se asientan es muy pobre, de canto rodado. Encontramos en esta añada una nariz concentrada, donde destacan las notas de con-	fitura de frutos negros, sobre un fondo de mentoles, pero sobre todo de grafito, es muy mineral. En boca es fresco, estructurado, sabroso, con una buena acidez, complejo, mineral y frutal. <a href="http://www.otazu.com">www.otazu.com</a>			
35 ●	<b>ANGOSTO ALMENDROS</b>	<b>2011</b>	<b>EL ANGOSTO</b>	<b>14€</b>	<b>VALENCIA 92</b>
	Elaborado a partes casi iguales con garnacha tintorera, syrah y marselán, en su nariz encontramos notas de fruta del bosque, como la mora, grosella, frambuesa, muy juvenil. Agitando aparece su profundidad, en forma de mine-	rales, tizas y regalices. Con mucha personalidad, en boca es fresco, bien pulido, con buena acidez y perfecta integración de la barrica. Final a pimientas blancas. Destaca su buen trabajo con una madera sutil. <a href="http://www.bodegaelangosto.com">www.bodegaelangosto.com</a>			
36 ●	<b>AUDITORI</b>	<b>2009</b>	<b>ACÚSTIC CELLER</b>	<b>43€</b>	<b>MONTSANT 92</b>
	Rojo cereza picota con ribete violáceo. Nariz profunda, que necesita de aireación para que desprenda toda su frutisidad. Cuenta con un sinfín de registros a especias, hierbas aromáticas y mentoles. En boca es profundo, con un tani-	no algo presente, pero casi absorbido por su peso frutal. Fresco en el paso, largo, en la retronasal se llena de aromas a especias y sándalos. En resumen, es muy compejo y agradable, y sobre todo, muy armónico. <a href="http://www.acusticceller.com">www.acusticceller.com</a>			
37 ●	<b>BLECUA</b>	<b>2005</b>	<b>VIÑAS DEL VERO</b>	<b>N/D</b>	<b>SOMONTANO 92</b>
	Capa intensísima de rojo cereza picota muy profundo. En la nariz aparecen en primer término notas de cedro, mentoles, eucaliptos y un toque de aceituna negra, que se va abriendo hacia una fruta negra madura muy intensa, de-	notando su gran extracción frutal. En boca es mineral, destacando su estupenda acidez. Bien construido en su buena fruta, tiene un final balsámico y especiado que lo alarga muchísimo. <a href="http://www.vinasdelvero.es">www.vinasdelvero.es</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
38 ●	<b>BRAVO DE REJADORADA</b>	<b>2009</b>	<b>REJADORADA</b>	<b>36€</b>	<b>TORO</b>	<b>92</b>
	Monovarietal de tinta de toro con trece meses de crianza y del que solo se elaboran 1.636 botellas. Rojo cereza de media capa, tiene una nariz súper perfumada, delicada, con mucha flor azul, abundancia de fruta bien madurada y re-		frescantes anisados al fondo. En boca es fresco, con un tanino estupendo, presente pero de calidad, muy mineral en el paso. Fondo de especias mezcladas con la fruta, un toro con la potencia controlada. <a href="http://www.rejadorada.com">www.rejadorada.com</a>			
39 ●	<b>CARROLEÓN PARDEVALLES PRIETO PICUDO</b>	<b>2008</b>	<b>PARDEVALLES</b>	<b>17€</b>	<b>TIERRA DE LEÓN</b>	<b>92</b>
	Rojo cereza picota con ribetes granate. Nariz muy atractiva que conserva su frutalidad, en forma de abundantes frutillos rojos, fresas, sobre un fondo muy atractivo de mentoles y hierbas de monte. Pese a sus 15 meses de barrica lo		predominante es la fruta. En boca es fresco, de buena acidez, fruta en el paso, tanino que estructura y recuerdos lácteos al fondo. Destaca su buen trabajo con la madera. <a href="http://www.pardevalles.es">www.pardevalles.es</a>			
40 ●	<b>CERROGALLINA BOBAL</b>	<b>2009</b>	<b>CERRO GALLINA</b>	<b>N/D</b>	<b>UTIEL REQUENA</b>	<b>92</b>
	Este bobal con 18 meses en barrica lleva el sello del enólogo José Hidalgo. Profundo rojo cereza picota con ribetes granates, tiene una nariz muy profunda, con notas de terruño, minerales, hierbas de monte mediterráneo como		la lavanda y fruta bien madurada. En boca está muy bien compensado acidez-alcohol, con un tanino presente pero aterciopelado, fruta en paso y recuerdos achocolatados al fondo. Mineral en todas sus fases. <a href="http://www.cerrogallina.com">www.cerrogallina.com</a>			
41 ●	<b>CIRSION</b>	<b>2010</b>	<b>RODA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>92</b>
	Nariz exuberante, con especias exóticas como el cardamomo y la nuez moscada, con notas de mentoles y balsámicos, además de mucha fruta en sazón. En boca tiene un buen peso de fruta a la entrada, con una acidez muy bue-		na que te hace salivar. Un vino potente con estructura y con un tanino un poco rugoso, que pide un mayor tiempo de estancia en botella para limarse con la buena fruta que atesora y crear un conjunto en armonía. <a href="http://www.roda.es">www.roda.es</a>			
42 ●	<b>COLECCIÓN PRIVADA FÉLIX AZPILICUETA</b>	<b>2008</b>	<b>AZPILICUETA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>92</b>
	Precio rojo cereza picota de muy buena capa, bien cubierto y ribetes muy vivos. Nariz donde destaca su gran peso frutal, resultando muy aromática, con notas de frutas rojas entremezcladas con aromas de una crianza en su jus-		ta media. Al fondo, especias como la pimienta y un deje de sílex. En boca es fresco, muy mineral, con abundancia de fruta roja bien madurada y recuerdos a cacao y cafés, tostados al fondo. <a href="http://www.domecqbodegas.com">www.domecqbodegas.com</a>			
43 ●	<b>COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE MATURANA TINTA</b>	<b>2009</b>	<b>DINASTÍA VIVANCO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>92</b>
	Es la primera añada del Maturana de la Colección Dinastía Vivanco. Rojo cereza picota con ribetes violáceos. Descubrimos una nariz donde el primer momento es muy floral, con notas de flores azules, junto con hierbas aromá-		ticas como el tomillo, la lavanda, el espliego... En boca resulta extraordinariamente fresco, con una muy buena acidez y muchas especias en el paso, en la gama de la nuez moscada. <a href="http://www.dinastiavivanco.com">www.dinastiavivanco.com</a>			
44 ●	<b>EL 26</b>	<b>2008</b>	<b>ELVIWINES</b>	<b>N/D</b>	<b>PRIORAT</b>	<b>92</b>
	Rojo cereza de media capa con ribetes violetas. Nariz profunda, con notas muy florales, de fruta roja como la fresa y la mora y negra como la ciruela y el arándano, fusionadas con mentoles y ligeras notas de licorella. Intenso y		perfumado. En boca es fresco, con un tanino muy suave, destaca la gran cantidad de fruta que tiene en el paso, sobre todo ciruela, resultando muy armónico y equilibrada su relación alcohol-acidez-fruta. <a href="http://www.elviwines.com">www.elviwines.com</a>			
45 ●	<b>EMILIO MORO CLON DE FAMILIA</b>	<b>2009</b>	<b>EMILIO MORO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>92</b>
	Nariz con notas achocolatadas, mezcladas con fruta madura negra como la mora o la ciruela. Agitando salen notas más frescas de romero, tomillo, espliego y pimientas. Muy profundo y bien madurado, en boca es fresco, con		un tanino algo granuloso presente, que se ha de domar con un poco más de tiempo en botella. Mucha fruta en el paso y final de cacao, mezclados con pimientas. <a href="http://www.emiliomoro.com">www.emiliomoro.com</a>			
46 ●	<b>F DE FUENTESPINA</b>	<b>2004</b>	<b>FUENTESPINA</b>	<b>50€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>92</b>
	En nariz es muy concentrado, denota intenciones. De carácter ribereño, primero encontramos las notas de una buena barrica exótica, con sándalos e incienso, aromas minerales y mucha fruta concentrada negra, como la mora,		y la ciruela, todo ello sobre un fondo de mentol, cedro, mina de lápiz y especias. En boca es fresco, de tanino noble, muy mineral en el paso, frutal. Elegante, con potencia pero al tiempo delicado. <a href="http://www.fuentespina.es">www.fuentespina.es</a>			
47 ●	<b>FINCA COMABARRA</b>	<b>2009</b>	<b>TOMÀS CUSINÉ</b>	<b>29€</b>	<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	<b>92</b>
	Elaborado al 50% con cabernet sauvignon, 25% syrah y 25% de garnacha, ha permanecido 18 meses en roble francés. En su nariz se hace presente su selección varietal. Profundo y balsámico, es muy de hierbas de monte –tomillo, lavan-		da–, muy mediterráneo pero con frescura, acompañado de fruta muy roja. En boca es fresco, de buena estructura, con un tanino perfectamente integrado, fruta roja en el paso y final muy aromático. <a href="http://www.tomascusine.com">www.tomascusine.com</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
48	<b>HISENDA MIRET GARNATXA</b>	<b>2009</b>	<b>PARÉS BALTÀ</b>	<b>N/D</b>	<b>PENEDEÈS</b>	<b>92</b>
	Precioso rojo cereza picota con ribetes vivos. En su nariz sobresalen sus notas de terroir, mostrándose muy 'garnacho', en su fruta roja y negra en <i>tapenade</i> , mezclada con sensaciones de terruño y acompañada de cafés naturales, ce-		dro, flores como la lavanda o tintas chinas. Muy mineral y fragante. En boca es fresco, con una buena acidez, largo, sabroso, sávido, bien construido, con mucha fruta roja en el paso y final de pimientas y tiza. <a href="http://www.paresbalta.com">www.paresbalta.com</a>			
49	<b>HONORABLE</b>	<b>2006</b>	<b>GÓMEZ CRUZADO</b>	<b>17€</b>	<b>RIOJA</b>	<b>92</b>
	Rojo cereza picota de buena capa y ribete granate, en su nariz encontramos notas de una barrica dulzona, en forma de canelas, vainillas y un punto fragante de sándalo. Tras esa primera sensación, aparece la fruta en compota, para vol-		ver a las sensaciones de mentoles que le dan profundidad. En boca es fresco, bien equilibrado. Destaca su armonía entre acidez, alcohol y taninos bien pulidos, que le hacen muy fácil de beber. <a href="http://www.gomezcruzado.com">www.gomezcruzado.com</a>			
50	<b>LA BIENQUERIDA</b>	<b>2008</b>	<b>LOSADA VINOS DE FINCA</b>	<b>N/D</b>	<b>BIERZO</b>	<b>92</b>
	Precioso rojo cereza picota muy profundo con ribetes violetas. Destacamos en su nariz las notas profundas de tinta china, sílex y mina de lápiz, fusionada con aromas balsámicos, sin dejar en segundo plano su fruta en abun-		dancia, negra y roja. En boca no pierde frescura, con un tanino sedoso, fruta abundante en el paso y recuerdos a torrefactos y cacao... Un Bierzo mineral y muy bebible que se deja 'bienquerer'. <a href="http://www.losadavinodefina.com">www.losadavinodefina.com</a>			
51	<b>LA VIÑA ESCONDIDA</b>	<b>2008</b>	<b>CANOPY</b>	<b>N/D</b>	<b>MÉNTRIDA</b>	<b>92</b>
	Elaborado mediante viticultura ecológica con uvas de viñas de garnacha viejas, esta viña escondida fue descubierta en una colina de la sierra de San Vicente, a 750 metros de altitud. De suelo granítico, las viñas están expuestas a los		cuatro puntos cardinales. En su nariz encontramos aromas mentolados, minerales, con mucha fruta roja como la fram-buesa. En boca es fresco, estructurado, con una excelente acidez y fresca fruta roja. <a href="http://www.bodegascanopy.com">www.bodegascanopy.com</a>			
52	<b>LUNA BEBERIDE FINCA LA CUESTA</b>	<b>2009</b>	<b>LUNA BEBERIDE</b>	<b>N/D</b>	<b>BIERZO</b>	<b>92</b>
	Rojo picota de buena capa y ribete morado. En la nariz encontramos notas de mentoles y nuez moscada, que se abre hacia una fruta profunda, negra, con sándalos e incien-sos en el fondo. Necesita oxigenación para ir abriéndose ha-		cia su lado más frutal y floral. En boca es mineral, fresco en el paso, de taninos sedosos, varietal, con recuerdos a cafés tostados, a casi ceniza, con el poder del terruño, bien compensado, redondo. <a href="http://www.lunabeberide.es">www.lunabeberide.es</a>			
53	<b>MAGMA DE CRÁTER</b>	<b>2008</b>	<b>BUTEN</b>	<b>50€</b>	<b>TACORONTE-ACENTEJO</b>	<b>92</b>
	Rojo cereza de media capa con ribetes aún vivos. Nariz telúrica, con notas férricas, acompañadas de mentoles, especias y mucha fruta. Muy personal, es realmente vol-cánico. Con aireación se abre hacia notas frutales, espe-		ciadas, mentoladas... En boca es fresco, muy bien conjuntado, con una excelente acidez, mucha fruta roja en el paso y un tanino súper sedoso. De medio cuerpo, tiene un final largo, frutal y de pimientas. <a href="http://www.craterbodegas.com">www.craterbodegas.com</a>			
54	<b>MALPUERTO</b>	<b>2009</b>	<b>ORBEN</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>92</b>
	Rojo cereza picota profundo con ribete violáceo, muy bien cubierto. Nariz compleja, profunda, concentrada, con abundancia en todos los registros. Los de su crianza en forma de cacao, tofees, balsámicos, tostados y minerales. Los de		la fruta, madura, negra y roja. En boca es sabroso, estructurado, con un tanino que vertebra pero demuestra su nobleza, muy mineral en el paso, con abundante peso frutal y fondo de pimientas y cacao. <a href="http://www.grupoartevino.com">www.grupoartevino.com</a>			
55	<b>MARIO VC TEMPRANILLO-CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>2009</b>	<b>VEGA CLARA</b>	<b>17,50€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>92</b>
	Elaborado con uvas tempranillo y un 25% de cabernet sauvignon. Nariz con notas de una barrica golosa, en forma de chocolates. Al agitar encontramos esas notas casi cárnicas reconocibles en los riberas, acompañadas de men-		toles, pimientas y balsámicos que le confieren profundidad. Fruta compotada en abundancia, roja y negra. En boca es de una extraordinaria y equilibrada acidez, fragante paso, bien fusionada fruta y madera. <a href="http://www.vegaclara.com">www.vegaclara.com</a>			
56	<b>NEO PUNTA ESENCIA</b>	<b>2009</b>	<b>NEO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>92</b>
	Notas de sirope de frutas negras, hierbas aromáticas y balsámicos, es más discreto que exuberante, pero complejo, limpio y nítido, bien equilibrada la madera. En boca es carnoso a la entrada, muy jugoso, con muy buena acidez,		con un tanino presente. Muy bien construido en conjunto, a este tinto le echamos en falta un poco más de fruta para arropar esa punta tánica que se queda al final. <a href="http://www.bodegasneo.com">www.bodegasneo.com</a>			
57	<b>PAYDOS</b>	<b>2008</b>	<b>ALONSO DEL YERRO</b>	<b>31,50€</b>	<b>TORO</b>	<b>92</b>
	La aventura toresana de Alonso del Yerro se traduce en un color picota oscuro con reflejos berenjena. Nariz intensa y profunda, con fruta negra y roja en compota, junto a notas balsámicas, vainillas, torrefactos y pastelería.		Final con flores azules y toques mineales. Complejo y expresivo. En boca es sabroso, bien estructurado, con frutas en abundancia, taninos presentes pero amables, y final largo, persistente en su fruta y pimientas. <a href="http://www.vay.es">www.vay.es</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
58	<b>PÉREZ PASCUAS GRAN RESERVA</b>	<b>2005</b>	<b>PÉREZ PASCUAS</b>	<b>66 €</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>92</b>
	Media capa, rojo cereza con ribete granate. Nariz adscrita al corte clásico de la ribera, difícil ya de encontrar. Fruta roja madura, lavanda, notas de cuero, alguna especiada y de guinda en licor. Atractivo, sutil, muy 'borgoñón', comple-		jo y elegante. En boca es delicado, seco, muy jugoso. Excelente acidez, muy fácil de beber, con un tanino ligeramente secante. Se bebe muy bien aunque le falte algo de persistencia. Un clásico de la ribera. <a href="http://www.perezpascuas.com">www.perezpascuas.com</a>			
59	<b>RIBAS DE CABRERA</b>	<b>2010</b>	<b>HEREUS DE RIBAS</b>	<b>40 €</b>	<b>VT MALLORCA</b>	<b>92</b>
	Rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con muchas notas de chocolate y café con leche. Fruta compotada como la ciruela, licor de mora con canela, licor de guindas y monte bajo mediterráneo, con notas de jara.		En boca resulta personal y bien compensado. Tiene una buena acidez, con un tanino sedoso pero presente, que vertebra su paso. Se vuelven a apreciar la hierba mediterránea y las pimientas, al fondo. <a href="http://www.bodeguesribas.com">www.bodeguesribas.com</a>			
60	<b>SIÓS SELECCIÓN</b>	<b>2009</b>	<b>COSTER SIÓ</b>	<b>N/D</b>	<b>COSTERS DEL SEGRE</b>	<b>92</b>
	La familia Porcioles-Buixó adquirió esta propiedad leridana en 1992. Fruto de su trabajo es este tinto de color rojo cereza de media capa con ribetes granates. En nariz se aprecian notas de hierbas aromáticas (romero, lavanda), es muy		floral y fragante, con fruta como la ciruela, y también balsámico (after eight). En boca es fresco, sedoso, de perfecto tanino, con mucho tabaco y especias, al fondo. Muy bien construido y equilibrado. <a href="http://www.costersio.com">www.costersio.com</a>			
61	<b>SUMMA VARIETALIS</b>	<b>2007</b>	<b>PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN</b>	<b>19,90 €</b>	<b>DOMINIO DE VALDEPUSA</b>	<b>92</b>
	Profundo rojo cereza picota de vivo ribete casi morado. Nariz con notas muy minerales y alguna que otra más cárnica, hierbas aromáticas (romero) y pimientas. Profundo, se abre hacia la gama de los mentoles (cedro). Complejo, para		entretenerse. En boca es fresco, mineral y sabroso. Con un tanino sedoso y bien estructurado. Mucha fruta en el paso y recuerdos a las hierbas anteriores. Buen trabajo. Concentrado al tiempo que elegante. <a href="http://www.pagosdefamilia.com">www.pagosdefamilia.com</a>			
62	<b>TORRE MUGA</b>	<b>2006</b>	<b>MUGA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>92</b>
	Rojo cereza picota de intensidad cromática, ribete berenjena. Notas anisadas, a pan de especias y juanola. Toques muy complejos y agradables de especias, bastante exóticos. Aromas a zarzamora y ciruela. Sugerente, se aprecian li-		geros cueros y tabaco al fondo. En boca es seco y muy jugoso. Muy buena acidez, fresco, con una estructura media. El tanino está aún por pulir pero la fruta lo domará. Equilibrado. Un clásico reinventado. <a href="http://www.bodegasmuga.com">www.bodegasmuga.com</a>			
63	<b>TRUS RESERVA</b>	<b>2006</b>	<b>TRUS</b>	<b>27 €</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>92</b>
	Precioso y brillante rojo cereza picota con ribete cereza, vivo y sin evolución. Nariz elegante que expresa la tipicidad de la ribera. Abundante en sus notas de ciruela y mora negra, muy maduras. Fondo de chocolates muy atractivo		con bálsamos al fondo (cedro, pino). En boca es mineral, fresco, con una estupenda acidez. Mucha fruta que sustenta un correcto paso por barrica. Especiado. Destacan sus taninos perfectamente pulidos. <a href="http://www.bodegastrus.com">www.bodegastrus.com</a>			
64	<b>VALQUEJIGOSO V2</b>	<b>2007</b>	<b>VALQUEJIGOSO</b>	<b>45 €</b>	<b>VINOS DE MADRID</b>	<b>92</b>
	Bonito rojo cereza con ribete granate. Muy aromático en nariz, casi explosivo. Se aprecian toques de fruta roja y negra madura con notas especiadas y algo balsámicas. Es complejo en boca donde es la cabernet quien se muestra en		toda su amplitud. Equilibrado y elegante, presenta un tanino pulido fruto de un buen trabajo de barrica. De producción limitada, incluye una pequeña proporción de la recuperada negral, una uva tintorera. <a href="http://www.valquejigoso.com">www.valquejigoso.com</a>			
65	<b>ALZANIA 21 DEL 10</b>	<b>2007</b>	<b>ALZANIA</b>	<b>23 €</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>91</b>
	Profundo rojo cereza picota con ribete granate. Nariz con flores azules (lavanda y violeta) que se abre hacia hierbas mediterráneas. Muy fresco y agradable, fragante en aromas, entre los que se aprecian toques de bombón de cereza y		menta, e incluso de mirra e incienso. En boca es fresco, con buen equilibrio entre la acidez y el alcohol. Tanino bien pulido y estructurado. Largo, con fruta roja (fresa y cereza), mentolado y floral. Un buen trabajo. <a href="http://www.alzania.es">www.alzania.es</a>			
66	<b>AMAREN TEMPRANILLO RESERVA 60</b>	<b>2005</b>	<b>AMAREN</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>91</b>
	Rojo cereza picota muy profundo, con ribetes vivos, algo juveniles para tratarse de un 2005. Nariz con presencia de una barrica moderna, en la gama de los ahumados, que aparecen fusionados con toques de fruta negra en confite.		Notas minerales, a mina de lápiz, sílex. También mentoles. Profundo. En boca es fresco, de buena acidez, con un tanino muy bien pulido y fruta en abundancia. Agradable final a café con leche. <a href="http://www.bodegasamaren.com">www.bodegasamaren.com</a>			
67	<b>ARRAYÁN PREMIUM</b>	<b>2007</b>	<b>ARRAYÁN</b>	<b>34 €</b>	<b>MÉNTRIDA</b>	<b>91</b>
	Profundo rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas de cacao y mentoles junto a otras más minerales. Complejo, concentrado, con toques de especias y mentoles. También, fruta negra madura y hierbas de monte. La na-		riz resulta envolvente y completa. En boca es fresco, con una acidez muy ajustada. Destaca su pulido tanino y su abundancia de fruta, sobre todo ciruela, que redondean un conjunto armónico, agradable y con peso. <a href="http://www.arrayan.es">www.arrayan.es</a>			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
68 ●	<b>ÁSTER FINCA EL OTERO</b>	<b>2009</b>	<b>ÁSTER (LA RIOJA ALTA)</b>	<b>20 €</b>	<b>RIBERA DEL DUERO 91</b>
	Profundo rojo cereza picota con ribete casi berenjena, de muy buena capa. Nariz profunda, concentrada, rica en fruta que se presenta mezclada con pimientas, mentoles y cacao. Exuberante y con abundancia en hierba de monte. En boca es fresco, de muy buena acidez y tanino muy bien integrado. Equilibrado en el trinomio fruta-alcohol-acidez, con la madera bien ensamblada. Potente, concentrado y grácil al tiempo. Final especiado. <a href="http://www.riojalta.com">www.riojalta.com</a>				
69 ●	<b>DESIERTO DE AZUL Y GARANZA</b>	<b>2008</b>	<b>AZUL Y GARANZA</b>	<b>N/D</b>	<b>NAVARRA 91</b>
	Rojo cereza picota intenso, de muy buena capa. Nariz golosa, con notas de especias dulces (canela y vainilla), chocolates, cafés y frutas expresadas en la gama de las mermeladas como la de mora. También toques cárnicos. Fondo lle-				no de personalidad vinculado a ese desierto de las Bárdenas de donde surge. En boca es sávido, sabroso, con mineral en el paso. Tanino presente pero pulido. Recuerdos de la fruta y la madera, todo bien fundido. <a href="http://www.azulygaranza.com">www.azulygaranza.com</a>
70 ●	<b>DOMINIO DEL BENDITO LAS SABIAS</b>	<b>2008</b>	<b>DOMINIO DEL BENDITO</b>	<b>16,50 €</b>	<b>TORO 91</b>
	Rojo cereza picota con ribete granate. Nariz muy fragante, identitaria de Toro. Aromas de fruta madura dulzona, con la mora y la ciruela; mentoles; una barrica presente pero que no protagonista. En boca es mineral y fresco, bien equi-				librado, con taninos de carácter noble y mucha fruta en el paso. En general, transmite mucha sensación del 'terroir'. Elegante pero con toda la personalidad de un toro. <a href="http://www.bodegadominiodelbendito.com">www.bodegadominiodelbendito.com</a>
71 ●	<b>EVEREST</b>	<b>2007</b>	<b>ALTÚN</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA 91</b>
	Rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas de fruta en compota y en licor como la guinda. También expresa hierbas aromáticas, cedro y mina de lápiz. Carácter muy riojano. En boca es fresco, con un tanino sedoso y muy				buena acidez. Es elegante y estructurado en su paso de boca y vuelven a aparecer las notas a fruta y hierbas halladas en nariz. Destaca sobre otras cualidades su tanino, bien estructurado. <a href="http://www.bodegasaltun.com">www.bodegasaltun.com</a>
72 ●	<b>GRAN CALZADILLA</b>	<b>2006</b>	<b>URIBES MADERO</b>	<b>N/D</b>	<b>PAGO CALZADILLA 91</b>
	En La Alcarria conquense, Pago de Calzadilla es el paraje donde se ubica esta bodega que produce vinos como este tinto de color rojo cereza picota con ribete violáceo. De nariz mentolada (cedro) y con mucha fruta roja, es muy pro-				fundo en aromas. En boca es fresco, con un tanino bien pulido y de nuevo la fruta roja que viene a unirse a chocolates, cacao y cafés. Bien construido y fresco. Largo, con presencia de pimientas al final. Teléfono: 969 143 020
73 ●	<b>GRESA</b>	<b>2007</b>	<b>VINYES D'OLIVARDOTS</b>	<b>N/D</b>	<b>EMPORDÁ 91</b>
	Este <i>coupage</i> de garnacha, cariñena, syrah y cabernet sauvignon, ha envejecido en roble francés 18 meses. Antes de comenzar su cata, es recomendable decantarlo para no encontrar esas notas pegamentosas típicas de las gar-				nachas catalanas. Tras ello descubrimos todo su poder en sus aromas a fruta roja en licor y flores azules (lavanda, violeta). En boca es fresco, con un tanino elegante a la vez que muy agradable y armónico. <a href="http://www.olivardots.com">www.olivardots.com</a>
74 ●	<b>III A.C.</b>	<b>2008</b>	<b>BERONIA</b>	<b>45 €</b>	<b>RIOJA 91</b>
	Rojo cereza picota con ribetes casi violáceos. Nariz con notas de su estancia en madera en forma de vainillas, cedros, mina de lápiz, mentolados y también chocolates y cacao, e incluso con algún quemado al fondo, que se van				abriendo hacia la fruta, bien madurada (ciruela y mora). En boca es fresco, de perfecto equilibrio, sávido. Su tanino es pura seda, buena acidez, mucha fruta en el paso y recuerdos a chocolates y pimientas al fondo. <a href="http://www.beronia.es">www.beronia.es</a>
75 ●	<b>INSPIRACIÓN VALDEMAR EDICIÓN LIMITADA</b>	<b>2005</b>	<b>VALDEMAR</b>	<b>25 €</b>	<b>RIOJA 91</b>
	Rojo cereza de media capa con ribete granate. Nariz con notas de hierbas aromáticas, que van desde el romero y el espliego hasta el tomillo, pasando por otras de carácter más floral como la lavanda. Los toques de mina de lápiz y ce-				dro aparecen al fondo. En boca resulta un trago fresco y con una buena acidez. El tanino está perfectamente domado lo que posibilita una buena conjunción con la fruta que aparece en abundancia en el paso de boca. <a href="http://www.valdemar.es">www.valdemar.es</a>
76 ●	<b>JP</b>	<b>2006</b>	<b>JAUME DE PUNTIRÓ</b>	<b>48 €</b>	<b>BINISALEM MALLORCA 91</b>
	Bonito color rojo cereza picota con ribetes violáceos. En nariz aparecen acusadas notas de fruta negra en compota, como la mora negra, junto a otras que se dirigen más hacia la gama de los mentoles, como el eucalipto. Resulta, en esta				fase olfativa, un vino muy fragante y perfumado. En boca es fresco, con una acidez ajustada y un tanino muy bien pulido. Un conjunto muy agradable que invita a continuar la degustación. <a href="http://www.vinsjaumedepuntiro.com">www.vinsjaumedepuntiro.com</a>
77 ●	<b>LIBRANZA 28 RESERVA ESPECIAL</b>	<b>2006</b>	<b>MATARREDONDA</b>	<b>N/D</b>	<b>TORO 91</b>
	Rojo cereza de media capa con ribete granate, casi violáceo. Nariz con notas de ciruela y minerales. También aparecen mentoles y toques balsámicos junto a toques de especias dulces como la canela. Profundo y atractivo, con mucha				identidad de Toro. En boca es fresco, con una buena acidez y agradable. Resalta el frescor final aportado por las pimientas y mentas, así como la fruta en el paso. Buen trabajo con la madera y tanino bien pulido. <a href="http://www.matarredonda.es">www.matarredonda.es</a>



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
78	<b>PAGO LOS BALANCINES VASO DE LUZ RESERVA</b>	<b>2009</b>	<b>PAGO LOS BALANCINES</b>	<b>45 €</b>	<b>RIBERA DEL GUADIANA</b>	<b>91</b>
	Vaso de Luz es el segundo de los vinos de la colección 'Bootleg Wines' de la bodega. El primero fue Salitre, un homenaje al cantautor Quique González. Este Cabernet Sauvignon, con 18 meses de barrica presenta un precioso rojo cereza picota con ribetes muy vivos y brillantes violáceos.		Encontramos una nariz muy perfumada, fragante, atractiva, con mucha fruta bien madurada, notas de hierbas aromáticas, mientras que en boca es fresco, de taninos bien pulidos, concentrado y pleno en fruta y cacao al final. <a href="http://www.pagosbalancines.com">www.pagosbalancines.com</a>			
79	<b>PAGOS DE LA SONSIERRA RESERVA</b>	<b>2008</b>	<b>SONSIERRA</b>	<b>22 €</b>	<b>RIOJA</b>	<b>91</b>
	Profundo rojo cereza picota con ribetes granates. Muy vivo y juvenil en su color, muy bien cubierto. Nariz con notas de la madera (cedro) bien mezcladas con la fruta, junto a notas de hierbas aromáticas como el romero y de flores como la lavanda. Perfumado y con mucha profundidad.		Toques finales de canela y más aromas florales. En boca es fresco, con una estupenda acidez. Fácil en el paso, agradable, el tanino está muy bien integrado y la fruta se presenta más fresca. De medio cuerpo, hay un ligero recuerdo a especias. Cómodo en el trago. <a href="http://www.sonsierra.com">www.sonsierra.com</a>			
80	<b>QUINTA DE LA QUIETUD</b>	<b>2007</b>	<b>QUINTA DE LA QUIETUD</b>	<b>18 €</b>	<b>TORO</b>	<b>91</b>
	Precioso color rojo cereza picota muy intenso. De buena capa, presenta un ribete granate sin evolución. Nariz muy frutal y profunda. Aparecen notas de mentoles y especias, que nos transportan directamente a su terruño, al sur del río Duero. Muy atractivo, en boca es fresco, con una estu-		penda acidez y un tanino sedosísimo que acaba de redondear su paso. Vuelve a aparecer la fruta, en abundancia y ya adelantada en nariz. Muy bien conjuntado con presencia de notas florales al fondo y de especias. Redondo en boca. Está en su momento. <a href="http://www.quintaquietud.com">www.quintaquietud.com</a>			
81	<b>QUINTA SARDONIA</b>	<b>2007</b>	<b>QUINTA SARDONIA</b>	<b>34 €</b>	<b>VT CASTILLA LEÓN</b>	<b>91</b>
	De bonito color rojo cereza picota, muy profundo, presenta ribetes casi amarotados. Nariz profunda, con notas de especias dulces, en el repertorio de las canelas. También con algún toque especiado como la pimienta y ciertas notas de terruño. Al fondo, se perciben ligeros recuerdos		animales. En boca es fresco y sabroso, con una buena acidez. Encontramos en su paso mucha fruta negra y especias. Es un tinto de 16 meses de crianza, bien construido y personal, que ofrece una intensa, compleja y completa degustación. <a href="http://www.quintasardonia.com">www.quintasardonia.com</a>			
82	<b>SENTITS NEGRES GARNATXA NEGRA VINYES VELLES</b>	<b>2009</b>	<b>PUIGGRÒS</b>	<b>N/D</b>	<b>CATALUNYA</b>	<b>91</b>
	Rojo cereza de media capa y ligeros ribetes amarotados. En nariz aparecen en un primer momento notas dulzonas, acompañadas de otras de carácter mentolado (cedro). También hay mucha fruta roja y especias, como la canela. Presenta una nariz profunda y fragante. En boca es fresco,		con mucha fruta roja en el paso –como ya predecía la anterior fase– y buena acidez. Destaca que está muy bien compensado y estructurado, resultando así elegante, delicado y fragante. En retronasal aparecen toda una gama de cacao y maderas exóticas. <a href="http://www.bodegaspuiggros.com">www.bodegaspuiggros.com</a>			
83	<b>TEIXAR GARNATXA VELLA</b>	<b>2008</b>	<b>VINYES DOMENECH</b>	<b>35 €</b>	<b>MONTSANT</b>	<b>91</b>
	Este tinto de 'garnacha peluda' tiene un color rojo cereza con ribetes cardenalíceos. Muy fragante en nariz, con notas de cedro, mentoles y mina de lápiz. También se aprecia mucha fruta negra y roja bien madurada, como la ciruela, la mora o el fresón. Intenso en su faceta frutal. Muy mine-		ral, con aromas a especias (canela), cacao, carbones, licores de guindas así como mucha hierba mediterránea. En boca es fresco, de estupenda acidez y con un tanino muy bien domado. Mucha fruta en el paso y al final. Agradable y fresco. <a href="http://www.vinyesdomenech.com">www.vinyesdomenech.com</a>			
84	<b>ABADAL 3.9</b>	<b>2008</b>	<b>ABADAL</b>	<b>20 €</b>	<b>PLA DE BAGES</b>	<b>90</b>
	Color rojo cereza picota con ribetes amarotados. En nariz se aprecian notas de pimientas y de fruta muy bien madurada y fragante. También hay especias dulces, pimientas y toques de tomillo, junto a ligeros recuerdos a lavanda. En boca es un vino fresco y bien compensado. Con un ta-		nino sedoso y con mucha fruta en el paso. Al final encontramos toques de cacao y cafés. Está muy bien construido. Ofrece una degustación dominada por la potencia de la cabernet que aporta todas las virtudes de esta uva pero ninguno de sus posibles defectos. Email: <a href="mailto:info@abadal.net">info@abadal.net</a>			
85	<b>ALTOS R. PIGEAGE</b>	<b>2009</b>	<b>ALTOS DE RIOJA</b>	<b>35 €</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Precioso color rojo cereza con ribetes violáceos. En nariz aparecen notas profundas y en abundancia de fruta roja y negra. También aromas dulzones, de caramelo y bombón y, en esta misma escala, cerezas en licor junto a toques florales (violetas). Aunque predominan sobre todos ellos		las notas de cacao. En boca es fresco, con una estupenda acidez. Vuelve la fruta roja y, al final, el bombón, ambos presentes en la fase anterior. Han mejorado con respecto a la añada anterior, sobre todo en el trabajo con los taninos, muy sedosos. <a href="http://www.altosderioja.com">www.altosderioja.com</a>			
86	<b>ARTUKE FINCA DE LOS LOCOS</b>	<b>2010</b>	<b>ARTUKE</b>	<b>17,50 €</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza picota intenso de buena capa, con ribete violáceo berenjena muy vivo. Nariz profunda, en la que las barricas han aportado notas de especias dulces mezcladas con fruta roja y negra en compota. Su pequeña pro-		porción de graciano le confiere las de tiza, minerales y flores azules. Profundo y fragante, en boca es fresco, de buena acidez, con fruta en el paso y un tanino pulido. La abundante fruta llega escoltada con pimientas. <a href="http://www.artuke.com">www.artuke.com</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
87	<b>BABOIX</b>	<b>2008</b>	<b>BUIL &amp; GINÉ</b>	<b>N/D</b>	<b>MONTSANT</b>	<b>90</b>
	<p>Buil &amp; Giné es una activa bodega que ofrece gran número de propuestas enoturísticas, y que presenta este tinto elaborado con garnacha negra, cariñena, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. Tras pasar un año en bodega, Baboix ha adquirido un color rojo cereza picota con ribete granate.</p>		<p>En nariz se aprecian notas de ciruela y mora roja. Resulta muy fragante gracias, sobre todo, a la lavanda y hierbas aromáticas. En boca es fresco, con una extraordinaria acidez. Su tanino está bien domado y resulta sávido, fresco y bien construido en su paso. <a href="http://www.builgine.com">www.builgine.com</a></p>			
88	<b>BARAHONDA CRIANZA</b>	<b>2009</b>	<b>BARAHONDA</b>	<b>N/D</b>	<b>YECLA</b>	<b>90</b>
	<p>Rodeada por viñedos propios, la bodega asoma con unas formas arquitectónicas de tipo tradicional. Esas viñas de monastrell, syrah y petit verdot han sido responsables de este crianza que se distingue por su color rojo cereza picota muy brillante, con ribete granate de media capa. En na-</p>		<p>riz encontramos notas de mentoles, frutas rojas (cereza y fresa) y especias. Es un vino muy fragante y perfumado. En boca resulta fresco, con una buena acidez, y marcado por la presencia de esas cerezas, fresas y pimientas a las que ahora se une además el cedro. <a href="http://www.barahonda.com">www.barahonda.com</a></p>			
89	<b>CAIR</b>	<b>2008</b>	<b>DOMINIO DE CAIR</b>	<b>15 €</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	<p>Rojo cereza picota con ribetes amaratados. Nariz con notas muy frutales, como la mora y la ciruela, además de otras que recuerdan a las especias dulces (canela) y al caramelo. También se perciben toques tostados. Un tinto goloso y muy profundo en aromas que presenta cierto fondo a</p>		<p>terruño y a balsámicos. En boca es fresco, con una buena acidez y mucha fruta roja fresca. Atraen su tanino, sedoso y su paso, largo. Está bien estructurado y es equilibrado en sus componentes. Al final aparecen recuerdos a café. <a href="http://www.dominiodecair.com">www.dominiodecair.com</a></p>			
90	<b>CANALIZO</b>	<b>2008</b>	<b>CARCHELO</b>	<b>16 €</b>	<b>JUMILLA</b>	<b>90</b>
	<p>Rojo cereza de muy buena capa, brillante y juvenil. Nariz tremendamente frutal, con muchos toques frescos a ciruela y mora que se abren hacia los mentolados, en forma de eucaliptos y especias como la nuez moscada. Se completa el registro olfativo con toques de lavanda. En global re-</p>		<p>sulta muy fragante. En boca es fresco, con una buena acidez y notas de especias en el paso. También vuelve a aparecer la fruta fresca. El tanino está presente pero de forma delicada, no molesta. Aunque sería aconsejable limarlo con un poco más de estancia en botella. <a href="http://www.carchelo.com">www.carchelo.com</a></p>			
91	<b>CARRACEDO</b>	<b>2008</b>	<b>DEL ABAD</b>	<b>20 €</b>	<b>BIERZO</b>	<b>90</b>
	<p>Precioso rojo cereza con ribete morado. Nariz de carácter muy berciano, con una expresión muy varietal (mencia) y abundante fruta negra, como la mora y la ciruela. Exhibe en general todo el vino ciertos aires de terruño, expresados a través de los tostados y mentoles. También aparecen, al fon-</p>		<p>do, especias como la pimienta. En boca es fresco, con una buena acidez. Aquí cambia el registro desde la fruta negra anterior a la roja. El tanino está presente pero no resulta molesto. Al final, recuerdos afrutados y de pimienta. <a href="http://www.bodegadelabad.com">www.bodegadelabad.com</a></p>			
92	<b>CASA DE ILLANA SELECCIÓN</b>	<b>2008</b>	<b>ILLANA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL JÚCAR</b>	<b>90</b>
	<p>Ribera del Júcar atesora joyas como ésta que presenta un bonito color rojo picota de capa media y reflejos granates. Nariz elegante donde la discreción gana a la potencia. Encontramos fruta roja casi en licor, acompañada de las notas de la bodega, en forma de tostados y sensaciones anisadas.</p>		<p>En boca resulta un tinto bien estructurado, con una acidez algo ajustada y una perfecta armonía que el enólogo ha conseguido establecer entre las variedades syrah y petit verdot. Al final aparecen notas de tabaco, café y pimientas. <a href="http://www.bodegasillana.com">www.bodegasillana.com</a></p>			
93	<b>CASA DE LA ERMITA PETIT VERDOT</b>	<b>2007</b>	<b>CASA DE LA ERMITA</b>	<b>18 €</b>	<b>JUMILLA</b>	<b>90</b>
	<p>El enólogo Marcial Martínez Cruz ha elaborado este petit verdot procedente del viñedo que Casa de la Ermita atesora en Jumilla a más de 700 metros de altitud. De color rojo cereza intenso con ribetes violáceos, lo primero que se aprecia en nariz son abundantes notas a café con leche jun-</p>		<p>to a otras más florales, de violetas y lilas, y de fruta azul como la ciruela. Tras sus 12 meses en barricas de roble francés y americano, en boca es fresco, con buena acidez. Bien construido, cuenta con abundante fruta y un tanino bien limado. Un buen trabajo en boca. <a href="http://www.casadelaermita.com">www.casadelaermita.com</a></p>			
94	<b>CEPAS ANTIGUAS CRIANZA</b>	<b>2008</b>	<b>MARTÍNEZ CORTA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	<p>Hace medio siglo que el abuelo de la actual generación de bodegueros decidió dedicarse a la elaboración de vinos. Situados aún hoy en la misma bodega de 700 metros cuadrados, propiedad de su antecesor. Este tempranillo es el que ahora reparamos tiene maneras e interés. Es</p>		<p>un tinto con aires de terruño que presenta en nariz notas a fruta bien madurada, cacao y bombón de cereza. En boca se aprecia un tanino aún por pulir, una buena acidez y la frescura de su fruta. Al fondo aparecen las pimientas. Mejorará en unos meses. <a href="http://www.bodegasmartinezcorta.com">www.bodegasmartinezcorta.com</a></p>			
95	<b>CLAVE DE TÁBULA</b>	<b>2009</b>	<b>TÁBULA</b>	<b>60 €</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	<p>Tempranillo con 14 meses en bodega y un color rojo cereza picota muy profundo con ribetes morados. En nariz aparecen intensas notas minerales, de mentoles, como el cedro y de mina de lápiz. En el apartado de la fruta, se sien-</p>		<p>ten en abundancia las ciruelas y moras. También toques de pizarra. En boca es fresco, con un tanino por pulir que su aporte frutal y el tiempo conseguirán limar en botella. El final resulta frutal y fresco. <a href="http://www.bodegastabula.es">www.bodegastabula.es</a></p>			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
-------	-------	--------	--------	------	------

96 ●	<b>CORPUS DEL MUNI LUCÍA SELECCIÓN</b>	<b>2007</b>	<b>CORPUS DEL MUNI</b>	<b>9 €</b>	<b>VT CASTILLA</b>	<b>90</b>
	Se encuentran en la localidad de Villatobas, provincia de Toledo. De bonito color rojo cereza picota muy intenso, con un ribete casi violeta para ser un 2007. En la nariz descubrimos en un primer momento sus notas de fruta roja, que se fusionan con aromas a bálsamos y mentoles, en una		nariz no muy compleja pero sí expresiva. En boca es muy maduro, destacando su buena acidez y un tanino bien domado. Cuenta con un final especiado, maduro pero no pesado, destacando lo bien que está equilibrado. <a href="http://www.bodegasdelmuni.com">www.bodegasdelmuni.com</a>			
97 ●	<b>CRÁPULA MONASTRELL</b>	<b>2010</b>	<b>GLM ESTRATEGIAS DE VINOS</b>	<b>N/D</b>	<b>JUMILLA</b>	<b>90</b>
	A partir de viñas viejas de la variedad reina de esta zona, la monastrel, elaboran este vino de corte moderno y frutal. Rojo picota de buena capa ribetes muy vivos amoratados. Nariz con notas de fruta conjugadas con las de su crianza en buena armonía. Una nariz más sutil que la de cár-		mine, con unas barricas menos expresivas, y más mentoladas. Sabroso en boca, goloso en la entrada, bien estructurado, buena fruta en el paso. Equilibrado con tanino soportado bien por su peso frutal, final de especias dulces mezcladas con fruta. <a href="http://www.vinocrapula.wordpress.com">www.vinocrapula.wordpress.com</a>			
98 ●	<b>DOMINIO DE MORFEO CEPAS VIEJAS</b>	<b>2009</b>	<b>TERNA</b>	<b>N/D</b>	<b>VTCASTILLA LEÓN</b>	<b>90</b>
	Los Sanz, míticos en Rueda, abandonan el blanco para en Toro, elaborar tintos de terruño como éste. Elaborado con tinta de toro de viñedos prefiloxéricos, con edades en torno a los cien años de media. Brillante rojo cereza con ribetes vivos en la copa. En nariz es muy fragante y atractivo, con		notas de hierbas, minerales, fusionados con mentoles y florales, además de fruta como la mora y grosella. En boca es fresco, en él sobresalen las notas de fruta roja y el carácter de terruño. Tiene un tanino por pulir con un poco de tiempo en botella. <a href="http://www.sitiosdebodega.com">www.sitiosdebodega.com</a>			
99 ●	<b>DOMINIO ROMANO RDR</b>	<b>2007</b>	<b>DOMINIO ROMANO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	Ilusionante proyecto que recupera las viñas del pueblo de Rábano, a 9 kilómetros de Peñafiel, para crear un tinto con carácter. Rojo cereza picota con ribetes vivos. Tiene una nariz con notas terrosas. Tras agitación, descubrimos profundidad, muchos mentoles, gran concentración frutal		como la ciruela, hierbas aromáticas y recuerdos minerales. En boca es fresco, con una buena acidez, tanino presente no molesto, fruta roja y negra en abundancia y muy mineral. Una boca diferente, llena de personalidad. <a href="http://www.paresbalta.com">www.paresbalta.com</a>			
100 ●	<b>EL CHAPARRAL DE VEGA SINDOA</b>	<b>2010</b>	<b>NEKEAS</b>	<b>N/D</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>90</b>
	Nariz muy expresiva, intensa y profunda, con notas de perfume de violetas, maderas exóticas como el sándalo y especias dulces como la vainilla. Al agitar comienza a salir una fruta muy madura, como la mora. En boca es muy fresco, con una muy buena acidez que nos hace salivar. Bien		estructurado y equilibrado, cuenta con una fruta más fresca, en la gama de la fresa ácida. Destaca lo bien que tiene de ajustada su madera. Tiene un tanino que estructura pero no molesta y al final queda la fruta roja y alguna especia ligera. <a href="http://www.nekeas.com">www.nekeas.com</a>			
101 ●	<b>EL LINZE VELASCO SYRAH</b>	<b>2008</b>	<b>EL LINZE</b>	<b>N/D</b>	<b>VT CASTILLA</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza picota intenso de ribete profundo, casi berenjena. Nariz donde se fusionan muy bien las notas de su crianza en forma de cacao y una fruta roja en licor, en una agradable sensación de bombón relleno de fruta. También cuenta con aromas a mentoles y en su final con		muchas flores como la violeta. En boca es sabroso, goloso, sin perder frescura, con un tanino sedoso. De medio cuerpo, tiene una correcta acidez, buena fruta en su paso, resultando un tinto equilibrado, con un final especiado y floral. <a href="http://www.elinze.com">www.elinze.com</a>			
102 ●	<b>EL NÓMADA</b>	<b>2009</b>	<b>FINCA DE LA RICA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza de media capa con ribete muy vivo, casi violáceo. Nariz fragante, con notas de fruta roja abundante bien madurada, fusionada con especias dulces como la canela y el sándalo, todo ello sobre un fondo de mentoles y pimientas. Encontramos al tiempo ciertos aires de tierra		mojada al fondo. En boca es fresco, de estupenda acidez, destacando lo bien equilibrado que está, gracias a un sedoso tanino, sustentado por su abundante fruta en el paso. Largo y especiado final, con mucha fruta. Incita a beber. <a href="http://www.fincadelarica.com">www.fincadelarica.com</a>			
103 ●	<b>EL TRACTOR</b>	<b>2007</b>	<b>MARQUÉS DE ARVIZA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con un 75% de tempranillo y 25% de graciano, procedentes de sus Fincas Los Olmos y La Muela, sus viñas viejas se asientan en suelos arcillo calcáreos y las cultivan orgánicamente. Esta añada ha permanecido 14 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés (90%) y ameri-		cano (10%). De color rojo cereza brillante, en su nariz descubrimos notas complejas, vinculadas al suelo, mezcladas con un gran peso de fruta roja madura como la cereza. En boca es muy fresco, amable, con un tanino sedoso y equilibrio en el conjunto. <a href="http://www.marquesdearviza.es">www.marquesdearviza.es</a>			
104 ●	<b>FÉLIX CALLEJO VIÑEDOS DE LA FAMILIA</b>	<b>2009</b>	<b>FÉLIX CALLEJO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	Encontramos en su nariz una combinación de especias como la canela y la nuez moscada, hierbas de monte secas y fruta en licor y confitada. En boca es súper especiado, goloso, con un tanino que lo acompaña y un final de es-		pecias exóticas. Gracias a su buena y abundante fruta con un tiempo en botella se domará ese tanino que ha de fundirse en el conjunto, pero que ya denota un vino concentrado y con nervio. <a href="http://www.bodegasfelixcallejo.com">www.bodegasfelixcallejo.com</a>			





	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
105	<b>FINCA VALPIEDRA RESERVA</b>	<b>2006</b>	<b>FINCA VALPIEDRA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza de buena capa y ribete rubí casi berenjena, muy juvenil. Nariz con mucho mentol, sensaciones de pino fresco y abundancia en hierbas aromáticas de monte como el romero, que dan paso a una sensación de chocolate con menta. Todo ello arroja un buen peso de fruta madura roja,		dejando las pimientas negras al fondo. Es un vino muy mineral, con recuerdos a terruño muy presentes. De medio cuerpo, en boca es fresco, de estupenda acidez, con mucha fruta roja fresca en el paso y un final especiado y de hierbas aromáticas. <a href="http://www.familiamartinezbujanda.com">www.familiamartinezbujanda.com</a>			
106	<b>GRAN COLEGIATA CAMPUS</b>	<b>2006</b>	<b>FARIÑA</b>	<b>23 €</b>	<b>TORO</b>	<b>90</b>
	Elaborado con la uva local, la tinta de toro, ha permanecido 15 meses en barrica. De profundo rojo cereza picota con ribetes casi morados, tiene una nariz compleja, con aromas a mentoles, a cedro, resultando muy profundo y balsámico. No hay que olvidar su buena fruta negra, también presen-		te en abundancia. En boca es estructurado, destacando lo bien compensado que está el alcohol-acidez, con un tanino sedoso. Fácil de beber para ser un toro, pero sin perder personalidad, con un final muy especiado. <a href="http://www.bodegasfarina.com">www.bodegasfarina.com</a>			
107	<b>GUEL BENZU LAUTUS</b>	<b>2005</b>	<b>GUEL BENZU</b>	<b>31 €</b>	<b>VT RIBERA DEL QUEILES</b>	<b>90</b>
	Elaborado al 50% con tempranillo, acompañado de un 20% de cabernet sauvignon, un 20% de merlot y un 10% de garnacha, ha permanecido 18 meses en barrica. Color sin asomo de evolución. Muy profundo y aromático, tiene una nariz con fruta muy madura, como la ciruela o la ce-		reza, fusionadas con notas de mentolados, balsámicos, especias dulces, notas de cedro y pimientas. Sigue siendo predominantemente mentolado. En boca es fresco, con un tanino sedoso, bien construido y bien equilibrado. <a href="http://www.guelbenzu.es">www.guelbenzu.es</a>			
108	<b>GV5</b>	<b>2008</b>	<b>GRATAVINUM</b>	<b>N/D</b>	<b>PRIORAT</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza de media capa, con ribetes aún vivos. En la nariz encontramos notas de chocolate con leche, de cacahos, de café con leche, junto a una fruta roja en la gama de las cerezas y fruta negra como la mora, además de fragantes flores azules como la violetas y hierbas aromáticas		como el espliego. En boca es fresco, con un tanino algo presente, que gracias a su fruta roja y negra y a su buena acidez, hacen que el conjunto sea agradable, grácil. Recuerdos a terruño, a licorellas, y a torrefactos en el fondo. <a href="http://www.gratavinum.com">www.gratavinum.com</a>			
109	<b>HABLA Nº 8 SYRAH</b>	<b>2008</b>	<b>HABLA</b>	<b>N/D</b>	<b>VT EXTREMADURA</b>	<b>90</b>
	Mercedes Suárez en las labores enológicas, de la mano de un equipo que ha apostado por Extremadura como tierra de vinos modernos, forman Habla, una bodega innovadora que en esta ocasión se decantan por la syrah. Rojo cereza picota brillante. Nariz muy perfumada y profunda,		abundante en su fruta roja, junto a la que encontramos agradables y característicamente varietales aromas de violeta y mentoles al final que le confieren profundidad. En boca es fresco, de estupenda acidez, bien equilibrado y muy especiado en su final. <a href="http://www.bodegashabla.com">www.bodegashabla.com</a>			
110	<b>HORIZONTE DE EXOPTO</b>	<b>2009</b>	<b>EXOPTO</b>	<b>14€</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con un 80% tempranillo, al que se acompaña con un 10% graciano y un 10% garnacha, ha permanecido 12 meses en barrica. Horizonte es un tinto de brillante rojo cereza con ribetes granates, en cuya nariz nos encontramos en un primer momento con un ramillete de notas de hier-		bas aromáticas como el romero y el tomillo, que provoca una sensación de mentoles. Tras ello aparece la fruta, como la cereza y la fresa, para retomar los registros de la lavanda, espliego... En boca es fresco, con una buena acidez, mucha fruta roja y hierbas aromáticas al fondo. <a href="http://www.exopto.net">www.exopto.net</a>			
111	<b>JOSEP FORASTER SELECCIÓ</b>	<b>2007</b>	<b>MAS FORASTER</b>	<b>20€</b>	<b>CONCA DE BARBERÁ</b>	<b>90</b>
	Creado a partir de un 90% de uvas cabernet sauvignon y un 10% de ull de llebre, la tempranillo catalana, ha permanecido 12 meses criando en barricas en roble. De este Selección solo se elaboran 4.040 botellas. Rojo cereza picota profundo de media capa, con un ribete casi morado, en		su nariz se hace presente la cabernet en forma de hierbas aromáticas de monte: tomillo, romero, lavanda... especias y mucha flor azul. En boca es fresco, con una estupenda acidez, tanino muy bien limado, mentoles en el paso y final balsámico. <a href="http://www.josepforaster.com">www.josepforaster.com</a>			
112	<b>JUAN ROJO</b>	<b>2006</b>	<b>MATARREDONDA</b>	<b>10,50 €</b>	<b>TORO</b>	<b>90</b>
	Dirigida enológica por Rosa María Zarza, llevan elaborando vinos desde el 2001. Rojo cereza picota muy profundo, de muy buena capa. Nos encontramos ante un fragante toro con su característica nariz con notas de fruta en compota, roja y negra, esos aires minerales típicos		de sus suelos de cantos rodados, sobre un fondo de canelas y vainillas fruto de su estancia en madera. En boca es fresco, con una buena acidez, algo presente el tanino, se le echa en falta un punto más de fruta para arropar el conjunto. <a href="http://www.matarredonda.es">www.matarredonda.es</a>			
113	<b>LES ALCUSSES</b>	<b>2008</b>	<b>CELLER DEL ROURE</b>	<b>9€</b>	<b>VALENCIA</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza de buena capa, brillante con un ribete violáceo, muy bonito. Tiene una nariz fragante, muy perfumada, con notas de moras, flores azules, recordándonos a un bosque mediterráneo. En boca es sobre todo frutal, de estupen-		da y sávida acidez, con mucha fruta roja en el paso. Vivaz, alegre, con un tanino presente no molesto, que le confiere esqueleto y un final de hierbas mediterráneas muy gustoso. <a href="http://www.cellerdelroure.es">www.cellerdelroure.es</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
114	<b>LIBERALIA ANCESTROS RESERVA</b>	<b>2006</b>	<b>LIBERALIA</b>	<b>25 €</b>	<b>TORO</b>	<b>90</b>
	Es el homenaje de esta bodega toresana a dos personas claves en su creación, ya desaparecidas, al abuelo del propietario y al padre del enólogo. Precioso rojo cereza de ribete berenjena en la copa. En su nariz encontramos notas de humus, de hongos, de bosque umbrío, de hojarsca, mez-		clado con especias muy sutiles. Aromáticamente es complejo, personal, lleno de la identidad de su tierra. En boca es potente, con un tanino presente pero que se estructura en un conjunto sabroso gracias a su buena acidez. Con larga vida por delante. <a href="http://www.liberalia.es">www.liberalia.es</a>			
115	<b>LUIS CAÑAS RESERVA SELECCIÓN DE LA FAMILIA</b>	<b>2005</b>	<b>LUIS CAÑAS</b>	<b>18 €</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con uvas tempranillo de una selección de viñedos viejos, de al menos 45 años. En nariz encontramos las notas de la barrica presentes en forma de vainillas, cedros y mentoles. Profundo, necesita de unos minutos de aireación para ir abriéndose hacia su fruta roja madura, como		la cereza. En boca es fresco, mineral, con un estupendo tanino muy bien domado, recuerdos de la barrica con notas de cuero, pimientas, tabacos y tostados. Un rioja clásico pero muy bien construido gracias a su buena uva. <a href="http://www.luiscanas.com">www.luiscanas.com</a>			
116	<b>MÁXIMO</b>	<b>2006</b>	<b>ARROCAL</b>	<b>40€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	Producido a partir del pago de 'El Portillo' de 70 años de edad, con la viña plantada por el abuelo del propietario. Las uvas fueron cultivadas orgánicamente. Profundísimo rojo cereza picota con ribetes casi morados de capa alta. Destaca en su nariz la profundidad de sus registros, resultando		concentrada, con muchísima fruta negra, acompañada de pimientas, mentoles, cedro y notas muy minerales. En boca es fresco, bien equilibrado, de buena acidez, con un tanino muy bien integrado en el conjunto y un final que vuelve a remitirnos a su estancia en roble. <a href="http://www.arrocal.com">www.arrocal.com</a>			
117	<b>MAZUELO DE LA QUINTA CRUZ</b>	<b>2010</b>	<b>MIGUEL MERINO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con uvas de la variedad mazuelo, fruto de la colaboración de Miguel Merino, propietario de la bodega con el periodista y afamado viticultor, autor de vinos como Clos Diere y Rouge Rabiaga o Lars Torstenson. De bonito rojo cereza picota con ribetes violáceos, cuenta con una na-		riz concentrada, con notas de terruño, mentoles, regalices, cedro... Se abre hacia flores azules y especias dulces como la canela. En boca es fresco, de buena acidez, bien conjuntado con un tanino muy noble, largo y especiado, bien construido. <a href="http://www.miguelmerino.com">www.miguelmerino.com</a>			
118	<b>MONTEBACO</b>	<b>2009</b>	<b>MONTEBACO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza picota intenso de buena capa y ribete berenjena. Lo que más destaca de su nariz es la profusa abundancia de fruta negra bien madurada, como la mora y la ciruela, fusionada con mentoles y pimientas al fondo, dando la sensación de un vino profundo y balsámico. En boca		es fresco, de estupenda acidez, con un tanino bien pulido pese a su juventud. Sápido, bien equilibrado, es su buena fruta la que sustenta el conjunto, arropada por un final de pimientas, resultando largo y perfumado. <a href="http://www.bodegasmontebaco.com">www.bodegasmontebaco.com</a>			
119	<b>NDQ SELECCIÓN</b>	<b>2009</b>	<b>VIÑEDOS DEL QÓRUM</b>	<b>N/D</b>	<b>JUMILLA</b>	<b>90</b>
	A la vista luce con un bonito color rojo cereza de muy buena capa, con ribetes muy vivaces: La nariz es una buena sinfonía entre sus notas de mentoles, su buen peso frutal y agradables cacao, creando una sensación aromática muy completa y con cierto aire de terruño. En boca		resulta muy concentrado, sabroso, con mucha fruta en el paso, y una característica tinta china, mentoles, especias y regalices al fondo. Un peso pesado bien estructurado, para comer con él, con un fragante final de cafés y sándalo, fruto de su crianza. <a href="http://www.vinodosdelquorum.es">www.vinodosdelquorum.es</a>			
120	<b>NUESTRO</b>	<b>2006</b>	<b>DÍAZ BAYO</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	De amplia tradición viticultora, los Díaz Bayo llevan más de diez generaciones dedicados al cultivo del viñedo, desde la concentración parcelaria, en el término de Fuentelcésped y a la elaboración de vino en la Ribera del Duero. El seleccionado es el <i>tinto top</i> de la bodega, con 20 meses de crian-		za. Rojo cereza brillante a la vista, en nariz tiene mucha fruta roja como la fresa y también notas de ciruela verde, combinada con mentoles. En boca es fresco, con una buena fruta roja fresca. Tiene un tanino algo presente, pero bien compensado. <a href="http://www.bodegadiazbayo.com">www.bodegadiazbayo.com</a>			
121	<b>OXIA</b>	<b>2008</b>	<b>ARAGONESAS</b>	<b>50 €</b>	<b>CAMPO DE BORJA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con viñedos a 650 metros de altitud con más de 40 años y con una estancia en barrica de 18 meses, en copa cuenta con un profundo color rojo cereza picota de muy buena capa. En su nariz encontramos notas muy atractivas de mentoles, cedros e inciensos, combinadas con aro-		mas a lavanda y a mermelada de ciruela. En boca es fresco, con un tanino presente pero no molesto, que con un tiempo en botella se limará y redondeará. En su final nos deja gratos recuerdos a cafés, con pimientas al fondo. <a href="http://www.bodegasaragonesas.com">www.bodegasaragonesas.com</a>			
122	<b>PAGO DE CIRSUS SELECCIÓN DE FAMILIA</b>	<b>2007</b>	<b>PAGO DE CIRSUS</b>	<b>N/D</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>90</b>
	Elaborado con uvas tempranillo y syrah, tiene un precioso color rojo cereza picota de muy buena capa con ribetes casi violáceos. Nariz con notas florales muy presentes, pero sobre todo con mucha fruta roja, sobre un fondo tostado y es-		peciado. Extremadamente perfumado, en boca es fresco, de estupenda acidez, con un tanino super pulido, ligera fruta roja y final mineral, con sus tostados, especias, cacao... <a href="http://www.pagodecirsus.com">www.pagodecirsus.com</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
123	<b>PAGO DE LARRAINZAR</b>	<b>2007</b>	<b>PAGO DE LARRAINZAR</b>	<b>25 €</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>90</b>
	Esta añada es un coupage elaborado con un 40% de merlot, 40% de cabernet sauvignon, 15% de tempranillo y un 5% de garnacha, criado 12 meses en roble francés. De profundo color rojo cereza picota intenso con ribetes vivaces, la complejidad de sus aromas le hace expresarse poco		a poco. Necesita un rato en copa para abrirse hacia notas de cedro, mina de lápiz, mentoles, hierbas aromáticas y una fruta bien madura. En boca es fresco, de buena acidez, con sus taninos perfectamente integrados y especias al fondo. A destacar el equilibrio. <a href="http://www.pagodelarrainzar.com">www.pagodelarrainzar.com</a>			
124	<b>PAGO DE LOS BALAGUESES SYRAH</b>	<b>2009</b>	<b>PAGO DE LOS BALAGUESES</b>	<b>N/D</b>	<b>PAGO BALAGUESES</b>	<b>90</b>
	Vino de pago, Los Balagueses se encuentra al suroeste de la comarca Utiel, a 50 km de Requena. Rojo cereza picota con ribetes berenjenas, en la nariz descubrimos las notas típicas de la variedad syrah, cuya tendencia a la reducción aromática hace necesarios unos minutos de aireación para		abrirse hacia abundantes notas de fruta roja y negra, junto a aromas de flor azul y alguna especia. En boca es profundo, con mucha fruta en el paso, y un fragante final de tofee y café con leche. Bien estructurado, con un tanino bien pulido y una acidez correcta. Tel. 962 320 680			
125	<b>PASAMONTE</b>	<b>2010</b>	<b>VEGALFARO</b>	<b>9,50 €</b>	<b>VALENCIA</b>	<b>90</b>
	De precioso rojo cereza picota con ribetes violáceos, cuenta con una nariz muy fragante en la gama de las frutas rojas, resultando muy juvenil, con frescos mentoles y flores azules al fondo. Un vino con una nariz muy atractiva y refrescante, con lavanda, tomillo en flor, fruta roja y apun-		tes de otra negra como la mora. En boca es fresco, con una buena acidez y un tanino presente que se limará con un poquito de botella, pero que ya ahora no molesta, gracias a su fruta roja y a su conjunto bien armado. Final especiado y frutal, atractivo. <a href="http://www.vegalfaro.com">www.vegalfaro.com</a>			
126	<b>PITTACUM</b>	<b>2007</b>	<b>PITTACUM</b>	<b>N/D</b>	<b>BIERZO</b>	<b>90</b>
	Actualmente pertenece a la bodega gallega Terras Gauda. Rojo cereza picota intenso, con ribetes granate violáceos, destacamos la concentración y profundidad de sus aromas, llenos de complejidad, en forma de fruta negra casi en mermelada, flores azules y aires de terruño berciano. En boca		mantiene su tipicidad, dentro de una estructura no muy poderosa, de medio cuerpo, en la que destaca su esqueleto frutal mantenido por un tanino bien pulido. Un bierzo cómodo y agradable de beber gracias a su equilibrio. <a href="http://www.pittacum.com">www.pittacum.com</a>			
127	<b>RESALTE RESERVA</b>	<b>2005</b>	<b>RESALTE</b>	<b>32,50 €</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	La bodega comienza su andadura en el año 2000, en la ribereña localidad de Peñafiel. Brillante rojo cereza picota de buena capa con ribetes sin evolución. Nariz golosa, con notas de vainilla y canela, mezcladas con frutas rojas y negras y un final en el que vuelven las sensaciones men-		toladas y de pimientas al fondo, en un conjunto muy atractivo. En boca es fresco, de estupenda acidez, bien estructurado, concentrado, con un tanino que vertebrata y no molesta y un final donde conviven la fruta y las notas de su paso por bodega. <a href="http://www.resalte.com">www.resalte.com</a>			
128	<b>SANTA CRUZ DE ARTAZU</b>	<b>2009</b>	<b>ARTAZU</b>	<b>N/D</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>90</b>
	El proyecto de Artadi en tierras navarras hace una apuesta por la garnacha en este tinto delicado y al tiempo poderoso. Precioso rojo cereza picota de buena capa y ribete vivo y juvenil. En nariz en primera instancia predominan, a copa parada, las notas de la bodega, en forma de chocolates y ca-		fés torrefactos y tofees; se abre hacia un lado especiado de pimientas, junto a notas de hierbas de monte, lavanda, hierba limón... En boca es fresco, bien estructurado, con un tanino jugoso, buen peso frutal, Especiado y mineral en su final, es largo y concentrado. <a href="http://www.artadi.com">www.artadi.com</a>			
129	<b>SELECCIÓN ADARO</b>	<b>2009</b>	<b>PRADOREY</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	Pradorey nos presenta la última incorporación a su porfolio, que es un homenaje a Javier Cremades de Adaro, quien apostó por la finca de Real Sitio de la Ventosilla como bodega. Rojo cereza picota vivo muy brillante de buena capa, tiene una nariz fragante, exuberante, con mucha fruta ne-		gra. Especias y mentolados al fondo, con recuerdos de la bodega en forma de especias dulces. En boca es fresco, con una estupenda acidez, fruta roja bien presente y un tanino de la bodega que se limará con un poco de botella. Fragante y equilibrado en su conjunto. <a href="http://www.pradorey.com">www.pradorey.com</a>			
130	<b>TAMARAL FINCA LA MIRA</b>	<b>2009</b>	<b>TAMARAL</b>	<b>28€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>90</b>
	Elaborado con uvas tempranillo y con una larga permanencia, 24 meses, en roble francés, procede de viñedos centenarios, y es el vino más especial de esta bodega. Precioso rojo cereza picota muy profundo, con ribete casi amoratado. Nariz con notas de hierbas aromáticas muy frescas,		como el tomillo, junto a florales como la lavanda. Mentolado y mineral, cuenta con una fruta bien madurada en abundancia. En boca es fresco, de buena acidez, bien compensado, con un tanino amable y final fresco y frutal, con notas de café y pimientas al fondo. <a href="http://www.tamaral.com">www.tamaral.com</a>			
131	<b>TORRENT NEGRE SELECCIÓN PRIVADA SYRAH</b>	<b>2006</b>	<b>MIQUEL GELABERT</b>	<b>24€</b>	<b>PLA I LLEVANT</b>	<b>90</b>
	Rojo cereza picota con ribetes granate. En su varietal nariz encontramos notas muy propias de la syrah, como son la abundante presencia de flores azules, combinadas con notas de cedro, creando un conjunto gratamente per-		fumado. En boca es fresco, destacando su tanino noble, en un conjunto de buena acidez, bien construido, con un agradable y vivaz final a pimientas, nuez moscada y recuerdos a cedro y lavanda. <a href="http://www.vinsmiquelgelibert.net">www.vinsmiquelgelibert.net</a>			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
<b>132</b>	<b>TRASLANZAS</b>	<b>2008</b>	<b>TRASLANZAS</b>	<b>N/D</b>	<b>CIGALES 90</b>
	La bodega nació en 1998 con el firme propósito de elaborar tintos en una tierra de rosados, Cigales. Su vino presenta media capa, tono rojo cereza con ribetes aún vivos. En nariz encontramos notas de fruta muy madura, casi en compota, como la ciruela, combinadas con notas muy persona-	les, de casi fósforo, hierbas aromáticas como el romero, el tomillo, la lavanda... muy atractivo, sutil y profundo al tiempo. En boca es fresco, con un tanino presente pero bastante domado, buena acidez, pimientas al fondo, paso frutal, con un punto cálido. <a href="http://www.traslanzas.com">www.traslanzas.com</a>			
<b>133</b>	<b>TRES PICOS GARNACHA</b>	<b>2010</b>	<b>BORSAO</b>	<b>15€ CAMPO DE BORJA</b>	<b>90</b>
	Fundada en 1958 bajo el nombre de Cooperativa de Borja, pasó a llamarse Bodegas Borsao en 2001. Adscritos a la DO Campo de Borja, el llamado 'Imperio de la Garnacha', al que hacen honor con este estupendo vino varietal de intensísimo rojo cereza picota de alta capa, ribetes muy vivos.	En nariz destacan notas que denotan profundidad y extracción, mucha fruta negra y roja, cafés, cacao, tostados, mientras que en boca es fresco, de buena acidez, con fruta roja en abundancia y tanino presente. Retronasal marcada por el café y tofee. <a href="http://www.bodegasborsao.com">www.bodegasborsao.com</a>			
<b>134</b>	<b>TRIENNIA</b>	<b>2009</b>	<b>PORTIA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO 90</b>
	Pertenece al Grupo Faustino, cuyos orígenes en el mundo del vino se remontan a 1861. De precioso rojo cereza picota muy profundo con ribetes violáceos muy juveniles ofrece una nariz con notas de maderas exóticas, plena en especias dulces como la canela y también ciruelas y fruta ne-	gra en compota (moras). Un vino profundo, intenso y bien madurado, que en boca se comporta muy fresco, alcanzando un equilibrio ideal entre acidez, alcohol, fruta y madera. Resulta grácil y fresco pero a la vez concentrado. <a href="http://www.bodegasportia.com">www.bodegasportia.com</a>			
<b>135</b>	<b>VALDELANA</b>	<b>2011</b>	<b>VALDELANA</b>	<b>4 €</b>	<b>RIOJA 90</b>
	Herederos de una historia familiar relacionada con el vino que se remonta a varios siglos atrás, atesoran en la instalaciones un curioso museo de objetos vinícolas. Su vino joven presenta un color rojo cereza picota con ribete violeta, en nariz resulta muy frutal, con abundancia de fresones,	cerezas, frambuesas, mucha golosina, gominolas... en boca es fresco, estupendamente equilibrado con muchísima fruta en el paso y recuerdos de regalices al fondo. Una muestra excelente de un vino joven, especiado al fondo. (95% tempranillo, 5% viura). <a href="http://www.bodegasvaldelana.com">www.bodegasvaldelana.com</a>			
<b>136</b>	<b>VALTOSCA</b>	<b>2009</b>	<b>CASA CASTILLO</b>	<b>14,50 €</b>	<b>JUMILLA 90</b>
	Este monovarietal murciano de syrah realiza una crianza en barricas nuevas de roble francés durante nueve meses, como mínimo. Viste rojo cereza picota de media capa, con ribete violáceo, siendo su nariz muy frutal, cargada de grosellas, moras, mentoles así como hierbas aromáti-	cas. Es muy fragante y mediterráneo, nariz profunda y atractiva. En boca es fresco, posee una estupenda acidez, mucha fruta roja en el paso (fresa). Su tanino está perfectamente pulido, regalando un final muy frutal con un atractivo toque de pimientas. <a href="http://www.casacastillo.es">www.casacastillo.es</a>			
<b>137</b>	<b>VEGA SAUCO ADOREMUS GRAN RESERVA</b>	<b>2001</b>	<b>VEGA SAUCO</b>	<b>15 €</b>	<b>TORO 90</b>
	La historia de Vega Sauco comienza en 1991, desde entonces han ido elaborando vinos en la zona de Toro, llegando incluso a crear un espumoso con Tinta de Toro. Este Adoremus ha envejecido en barricas de roble americano y francés (30% / 70%) como mínimo durante 18 meses.	De color rojo cereza picota con ribete granate de medio cuerpo, destacan en nariz las elegantes notas de cueros, así como flores y frutas bien maduras, casi en licor. En boca está muy bien redondeado, destacando las frutas en licor, los tabacos y cueros. Para beber ya. <a href="http://www.vegasauco.es">www.vegasauco.es</a>			
<b>138</b>	<b>VIÑA POMAL ALTO DE LA CASETA</b>	<b>2008</b>	<b>BILBAÍNAS</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA 90</b>
	Procede de la viña (con caseta incluida y de ahí su nombre) situada en una meseta entre los ríos Ebro y Tirón, en plena Rioja Alta. Muestra un precioso rojo cereza picota brillante. Destaca una nariz con notas en un principio muy presentes de la barrica (cedro, mentoles...) Un vino muy pro-	fundo, con notas de terruño, mezcladas con florales y de frutas en confite. En boca es particularmente fresco, con una buena acidez, perfecto tanino, fruta que aparece en el paso de boca y elegantes recuerdos a maderas exóticas, mezcladas con fruta. <a href="http://www.vinapomal.com">www.vinapomal.com</a>			
<b>139</b>	<b>VIYUELA 10</b>	<b>2007</b>	<b>VIYUELA</b>	<b>6,65€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO 90</b>
	Esta bodega familiar, lleva asentada en la viticultura de su pueblo, Boada de Roa, desde tiempos inmemoriales. Una tierra que desde el siglo X viene ligada al vino, de la mano de los benedictinos. Precioso rojo cereza picota profundo con ribetes violetas. En nariz es muy frutal, donde encon-	tramos notas sobre todo de ciruela madura, combinadas con mentoles y con ese aire terroso típico de la zona. Al fondo, aromas de barricas exóticas y hierbas aromáticas (romero y tomillo). En boca es fresco, con un tanino sedoso y buena fruta roja fresca. <a href="http://www.bodegasviyuela.com">www.bodegasviyuela.com</a>			
<b>140</b>	<b>12 VOLTS</b>	<b>2010</b>	<b>4 KILOS</b>	<b>20 €</b>	<b>VT MALLORCA 89</b>
	En 2006 Francesc Grimalt, anterior enólogo de Anima Negra y el músico Sergio Caballero, creador del Sónar, formaron su propia bodega en Mallorca, donde se auna la modernidad del enfoque con lo ancestral de las varie-	dades utilizadas. Se abre hacia una fruta muy madura como la ciruela, orejones, flores azules y mentoles con cacao. En boca es fresco, de medio cuerpo, con buena acidez, fácil, risueño en sus frutillos rojos. <a href="http://www.4kilos.com">www.4kilos.com</a>			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
141 ●	<b>ABADÍA SAN QUIRCE RESERVA</b>	<b>2005</b>	<b>IMPERIALES</b>	<b>26€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	Fundada en el año 1998 por un grupo de empresarios y viticultores, todos ellos vinculados a la Ribera del Duero, elaboran una línea de vinos clásica con guiños a la modernidad. Rojo cereza de medio cuerpo con ribetes granates. En la nariz descubrimos muchas notas ribereñas, en		forma de esos característicos aromas algo cárnicos, que se abren hacia fruta negra en compota, mentoles y pimientas. En boca es fresco, de buena acidez, con un tanino que vertebra pero no molesta y aromas a frutas muy maduras en el paso. <a href="http://www.bodegasimperiales.com">www.bodegasimperiales.com</a>			
142 ●	<b>CASTILLEJOS</b>	<b>2008</b>	<b>CALVENTE N/D</b>		<b>VT LADERAS DEL GENIL</b>	<b>89</b>
	Rojo cereza brillante con ribetes vivos de media capa en la copa. Al llevarlo a la nariz la descubrimos plena de personalidad, con mucha fruta, tanto roja como negra, junto con algún floral de flor azul, como la lavanda y mentoles, mina de lápiz y cedro al fondo, resultando muy atractivo y per-		fumado. En boca es fresco, con la presencia de la cabernet, que es parte de su composición, en forma de hierbas de monte y un fondo especiado. Cuenta con buena fruta roja en el paso, resultando bien estructurado y largo. <a href="http://www.bodegashcalvente.com">www.bodegashcalvente.com</a>			
143 ●	<b>CELLER LA MUNTANYA</b>	<b>2009</b>	<b>CELLER LA MUNTANYA</b>	<b>9,60€</b>	<b>ALICANTE</b>	<b>89</b>
	Elaborado con un 65% monastrell, un 10% de giró (garnatxa del país), un 10% de garnatxa tintorera, un 8% de bobal y un 7% de bonicaire, cuenta con una crianza de 6 meses en barrica. Rojo cereza picota muy brillante de buena capa con ribetes casi violáceos. Nariz con notas de fruta		compotada, casi en licor, que se abre hacia hierbas aromáticas, como la lavanda. Tiene mucha presencia de la barrica, en forma de cedro, incienso y mentol. En boca es fresco, con una buena acidez, tanino muy bien domado, final fresco y afruitado. <a href="http://www.cellerlamuntanya.com">www.cellerlamuntanya.com</a>			
144 ●	<b>CEPA 21</b>	<b>2008</b>	<b>CEPA 21</b>	<b>26€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	Profundo rojo cereza picota con ribetes violáceos a la vista. Su nariz demuestra personalidad y 'maneras', con aromas a maderas exóticas como el sándalo y notas de especias dulzanas como la canela, mezcladas con lavanda, romero y tomillo. Su presencia frutal es a través de notas de		ciruela desecada. En boca es fresco, con una acidez algo ajustada y un tanino algo marcado que le da esqueleto. El conjunto se salva gracias a una buena fruta madura como la ciruela y a su final gustoso, fresco y de nuevo, frutal. <a href="http://www.cepa21.com">www.cepa21.com</a>			
145 ●	<b>CIENTRUENOS</b>	<b>2010</b>	<b>LA CALANDRIA</b>		<b>N/D NAVARRA</b>	<b>89</b>
	Es el 'alocado' proyecto de tres amigos de la infancia unidos por el vino... y las calandrias. Brillante rojo cereza rubí de capa baja. Tiene una nariz con identidad, conseguida a través de sus notas de regalices y hierbas aromáticas. Tras agitación, se abre hacia florales como la viole-		ta, encontrando al tiempo una fruta golosa como la mora, como los caramelos de fresa. En boca es fresco, sedoso, de medio cuerpo. Muy agradable y fiel a los registros de la garnacha en Navarra, cuenta con recuerdos frutales de esa mora y fresitas de la nariz. <a href="http://www.puragarnacha.com">www.puragarnacha.com</a>			
146 ●	<b>COCA I FITÓ NEGRE</b>	<b>2009</b>	<b>COCA I FITÓ</b>	<b>24€</b>	<b>MONTSANT</b>	<b>89</b>
	Todo queda entre hermanos, los Coca i Fitó, Toni y Miquel, quienes después de dedicar su vida profesional al mundo del vino 'ajeno', comenzaron su propia carrera. Rojo rubí intenso con ribetes muy vivos y juveniles. Nariz con notas telúricas, en forma de tiza, grafito, junto a un pequeño		deje de pegamento, fusionado con hierbas aromáticas de monte y fruta en licor como la cereza. En boca es fresco, perfumado, bien equilibrado. Es un Montsant de cuerpo medio, sutil, ligero, bien conjuntado gracias a un tanino sedoso y a su buena acidez. <a href="http://www.cocaifito.com">www.cocaifito.com</a>			
147 ●	<b>CONDE DE SAN CRISTÓBAL</b>	<b>2009</b>	<b>CONDE SAN CRISTÓBAL</b>	<b>15€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	Es la aventura en la Ribera del Duero del Marqués de Vargas. Fundada en el año 2000, sus viñedos propios, se encuentran en Peñafiel, en el Pago de Valdestremer, y agrupan más de 80 ha. de viñas. Rojo cereza burdeos de medio cuerpo, en nariz se muestra fragante, elegante, con		notas de una fruta negra casi en mermelada, junto a regalices y notas dulzanas sobre un fondo muy ribereño. En la boca es muy frutal, bien estructurado, sabroso, deja una sensación juvenil e intensa al tiempo, en un buen conjunto. <a href="http://www.marquesdevargas.com">www.marquesdevargas.com</a>			
148 ●	<b>CVNE IMPERIAL RESERVA</b>	<b>2005</b>	<b>CVNE</b>		<b>N/D RIOJA</b>	<b>89</b>
	Situada en el histórico barrio de Haro, lleva en funcionamiento desde 1879 y fue una de las primeras bodegas de La Rioja en embotellar. De precioso color rojo cereza con ribete rubí, vivo y brillante. En nariz encontramos clasicismo riojano pero también mucha fruta, con abundantes notas		de fruta roja fresca, mezclada con regaliz de juanola, hierbas aromáticas... En boca es fresco, con una estupenda acidez, buen paso y un fondo de tomillo y espliego. Su agradable tanino lo vertebra pero no resulta molesto. <a href="http://www.cvne.com">www.cvne.com</a>			
149 ●	<b>DIVUS</b>	<b>2010</b>	<b>BLEDA</b>	<b>14 €</b>	<b>JUMILLA</b>	<b>89</b>
	Precioso rojo cereza con ribetes violeta. Cuenta con una nariz perfumada, con notas de cedro y mentoles, junto a tomillo y algo de lavanda. Aromas que nos trasladan a un bosque, entre los que encontramos una fruta roja madura,		como la mora roja. En boca es fresco, destacando su buena acidez, con un tanino amable que lo estructura, fruta roja en el paso y un agradable fondo mentolado que lo alarga. <a href="http://www.bodegasbleda.es">www.bodegasbleda.es</a>			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
150 ●	<b>EL REGAJAL SELECCIÓN ESPECIAL</b>	<b>2010</b>	<b>EL REGAJAL</b>	<b>N/D MADRID</b>	<b>89</b>
	El Regajal es una finca situada en Aranjuez en la que se encuentra una riqueza entomológica impresionante, de ahí su etiqueta con una mariposa. Rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas de hierbas de monte bajo como el romero y algunas frutas frescas y dulces como la		cereza, junto a ligeros balsámicos. En boca es mineral, con una fruta muy bien madurada,. Muy bien equilibrado, aunque tenga 15 grados de alcohol, cuenta con un final de ligeros amargos de cacao y una retronasal larga y perfumada. Tel.: 913 078 903.		
151 ●	<b>ERCAVIO 2009 SELECCIÓN LIMITADA</b>	<b>2009</b>	<b>MÁS QUE VINOS 9€</b>	<b>VT CASTILLA</b>	<b>89</b>
	Más que Vinos nació como asesoría de vinos compuesta por tres enólogos, Margarita Madrigal, Gonzalo Rodríguez, y Alexandra Schmedes, que en 1999 se deciden a crear su bodega en Dosbarrios, el pueblo de Gonzalo. Rojo cereza de buena intensidad, con un ribete vivo y juvenil. Nariz		que es una explosión frutal, un <i>tuttifrutti</i> con notas de cereza, frambuesa, mora, también de ciruela... que se fusionan con cacaos, bombones y caramelo de violeta. En boca es fresco, de tanino redondo, con buena fruta en su paso y final especiado. <a href="http://www.bodegasercavio.com">www.bodegasercavio.com</a>		
152 ●	<b>ERIAL TRADICIÓN FAMILIA</b>	<b>2009</b>	<b>EPIFANIO RIVERA 20€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	La familia Rivera–Aparicio ha estado desde siempre ligada a l cultivo de la vid y la elaboración del vino, y cuentan con un viñedo propio de más de 80 años. Este Tradición Familia está elaborado con tinta fina y ha sido criado 12 meses en bodega. De color rojo cereza picota de ribetes vio-		láceos, en la nariz encontramos en un principio, notas minerales, de sílex y lápiz, para luego descubrir una fruta muy madura en compota y un fondo de mentoles. En boca es fresco, con un tanino presente que lo enrudece y recuerdos a café con leche y cacaos. <a href="http://www.epifaniorivera.com">www.epifaniorivera.com</a>		
153 ●	<b>FAUSTINO EDICIÓN ESPECIAL</b>	<b>2001</b>	<b>FAUSTINO</b>	<b>N/D RIOJA</b>	<b>89</b>
	Situados en Oyón, a menos de 5 km de Logroño, en el centro de la Rioja Alavesa, es una de las grandes de Rioja, con 650 hectáreas de viñas repartidas entre Laguardia, Logroño, Mendavia y el propio Oyón. Se reinventan de manera comedida en vinos como este Edición Especial, que		cuenta con una nariz clásica: cuero, especias, canela y pimientas y algún tabaco de pipa, que acompañan a una fruta como la guinda y la cereza en licor. En boca es fresco, con una estupenda acidez, un tanino sedoso y final de chocolates y tabacos. <a href="http://www.bodegasfaustino.com">www.bodegasfaustino.com</a>		
154 ●	<b>FEDERICO PATERNINA SELECCIÓN ESPECIAL</b>	<b>2008</b>	<b>FEDERICO PATERNINA</b>	<b>13€ RIOJA</b>	<b>89</b>
	De color rojo picota con ribetes granates de media capa. En su nariz encontramos notas sutiles de fruta roja en compota, fusionadas con aromas del roble en forma de mina de lápiz, pero también encontramos florales, del estilo de la lavanda y hierbas aromáticas de monte como el tomillo limón.		En boca es fresco, de buena acidez. De fácil paso, están bien equilibrados sus frutillos rojos y una madera perfectamente ensamblada. Un rioja donde el clasicismo se reviste de fruta en un vino de sencillo consumo que demuestra el giro de esta bodega histórica. <a href="http://www.paternina.com">www.paternina.com</a>		
155 ●	<b>FINCA NUEVA RESERVA</b>	<b>2005</b>	<b>FINCA NUEVA</b>	<b>12 € RIOJA</b>	<b>89</b>
	Es la 'nueva' finca de Miguel Ángel de Gregorio en La Rioja, en la que elabora unos vinos asequibles a todos los bolsillos, fáciles de beber, divertidos y centrados en un público joven que se introduce en los vinos riojanos de manera desenfadada. Tiene una nariz de intensidad media, donse		reconocen los aromas de su crianza en roble, con especias, regalices y una fruta ligera roja. En boca su gran baza es su buena acidez, resultando fresco, de cuerpo medio, con notas de madera ahumada y un peso frutal ajustadito. Final de regalices y pimientas negras. <a href="http://www.fincanueva.com">www.fincanueva.com</a>		
156 ●	<b>GLORIA DE ANTONIO ALCARAZ</b>	<b>2007</b>	<b>LAUNA</b>	<b>N/D RIOJA</b>	<b>89</b>
	Elaborado únicamente con uvas tempranillo y con una estancia en bodega de 18 meses, de este Gloria solo se producen 4.500 botellas. Rojo cereza picota de muy buena capa, con un ribete vivo, casi amoratado. Nariz fresca y fragante, con notas de mentolados, hierbas como el romero,		junto con frutos rojos, pero con mucho recuerdo de su paso por el roble. En boca es fresco, bien construido, con una buena acidez, abundante fruta roja en el paso y muy buen tanino, presente pero pulido. Sedoso, con un final de frutillos rojos muy refrescante. <a href="http://www.antonio-alcaraz.es">www.antonio-alcaraz.es</a>		
157 ●	<b>GRAN ALBINA VENDIMIA</b>	<b>2007</b>	<b>RIOJANAS</b>	<b>21,10 € RIOJA</b>	<b>89</b>
	Es un coupage de uvas mayoritariamente tempranillo, con un poco de mazuelo y un toque de graciano, al que se ha sometido a casi 30 meses de crianza. Rojo cereza de media capa y ribete vivo. Nariz con notas de <i>tapenade</i> de aceituna negra, especiados y algún cuero fino. Se abre hacia fru-		ta roja como la cereza casi en licor, cassis y aromas animales de pelo mojado al fondo. En boca es fresco, con una buena acidez, tanino perfectamente pulido, recuerdos a maderas exóticas, sándalos y final de pimientas. Bien equilibrado, un clásico bien construido. <a href="http://www.bodegasriojanas.com">www.bodegasriojanas.com</a>		
158 ●	<b>GRATIAS</b>	<b>2009</b>	<b>TRESGE WINE CONSULTING</b>	<b>N/D</b>	<b>89</b>
	Este grupo de asesores enológicos ha elaborado en Alborea, Albacete, este bobal que es su forma de dar las gracias. Rojo cereza de media capa, con ribete granate amoratado. Nariz con notas de mentoles, algo de botica, de jarabe de fre-		sa y menta, junto a florales de violeta, muy fragante y perfumado. En boca es fresco, con una buena acidez, tanino presente pero no molesto, mucha fruta en el final, junto a especias y café con leche. <a href="http://www.3gwineconsulting.com">www.3gwineconsulting.com</a>		



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
159 ●	<b>HERENZA ELVIWINES CRIANZA</b>	<b>2009 CASTILLO DE SAJAZARRA</b>	<b>19 €</b>	<b>RIOJA</b>	<b>89</b>
	La colaboración de Castillo de Sajazarra y Elviwines ha dado como fruto este vino kosher (apto para la comunidad judía). Elaborado con uvas de la variedad tempranillo, de su finca de Los Majuelos, ha permanecido 14 meses en barricas de roble americano y francés. Rojo cereza picota, con ri-		bete vivo. En nariz encontramos notas de terruño, junto a especias como la canela, mentoles, mezclados con fruta roja como la fresa y la frambuesa. En boca es fresco, con mucha acidez de fresa ácida. Ligero, fácil de beber, con la madera muy bien integrada. <a href="http://www.castillodesajazarra.com">www.castillodesajazarra.com</a>		
160 ●	<b>HINIA</b>	<b>2009 MARTÍNEZ LACUESTA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>89</b>
	El Camino de las Hiniás es donde se encuentran las nuevas instalaciones de esta bodega. Elaborado con uvas de viñedos viejos de Villalba de Rioja y Haro, encontramos en su nariz la fragancia de su abundante fruta roja, como la cereza y la fresa, sobre un fondo de hierbas aromáticas fres-		cas, como el romero y la lavanda. Con una madera muy comedida, en forma de vainilla en rama y canela, con alguna pimienta muy al fondo. En boca es fresco, con una estupenda acidez de fresa ácida, paso amable y un tanino presente pero no molesto. <a href="http://www.martinezlacuesta.com">www.martinezlacuesta.com</a>		
161 ●	<b>LA GARNACHA OLVIDADA DE ARAGÓN</b>	<b>2009 VINTAE</b>	<b>N/D</b>	<b>CALATAYUD</b>	<b>89</b>
	Pertenece al Proyecto Garnachas de España, con el que se estudia el comportamiento de la garnacha en diferentes zonas y suelos, como Rioja, Calatayud, Ribera del Queiles y Priorat, todas situadas en torno al valle del Ebro. La aragonesa cuenta con una nariz con notas muy claras		a hierbas de monte, orégano, lavanda, resultando muy atractivo, con un fondo a pimientas, profundamente montañoso. En boca es fresco, con mucha fruta roja golosa, bien equilibrado, con un tanino que estructura. Final muy agradable de flores azules y hierbas de monte. <a href="http://www.vintae.com">www.vintae.com</a>		
162 ●	<b>LACRIMUS REX GARNACHA &amp; GRACIANO</b>	<b>2009 SENDERO ROYAL</b>	<b>9 €</b>	<b>RIOJA</b>	<b>89</b>
	Rojo cereza picota muy intenso, con ribetes vivos. Cuenta con una nariz muy personal, donde se nota esa mezcla de variedades locales poco habitual, que le da un toque más mediterráneo a este Rioja: fruta roja y negra muy madura, como la mora, la cereza, la fresa y la ciruela, con un fondo		balsámico, pero sobre todo hay que destacar el poder de una fruta madura. En boca es muy frutal, de fruta más roja que en nariz, con mucha fresa y al fondo, mermelada de ciruelas. La barrica solo le da estructura, con un tanino sedoso. <a href="http://www.rodriquezsanzo.com">www.rodriquezsanzo.com</a>		
163 ●	<b>LAFOU DE BATEA</b>	<b>2009 LAFOU</b>	<b>35 €</b>	<b>TERRA ALTA</b>	<b>89</b>
	Elaborado con garnacha negra en un 75%, acompañada de un poco de syrah y otro tanto de cabernet sauvignon, de este vino, que ha pasado 12 meses criando en barricas, solo se elaboran poco más de 6.500 botellas. Tiene un color impresionante, que nos lleva hacia una nariz		concentrada, con notas de fruta bien madurada, especias dulces, mentoles, regalices, hierbas aromáticas... En boca es fresco, mineral, de muy buena acidez, con un tanino bien pulido, sedoso, con recuerdos de cafés, mentoles y pimientas al fondo. <a href="http://www.lafou.net">www.lafou.net</a>		
164 ●	<b>LAS DOSCES</b>	<b>2010 CHOZAS CARRASCAL</b>	<b>6 €</b>	<b>UTIEL REQUENA</b>	<b>89</b>
	Elaborado con uvas bobal, tempranillo y syrah y con 5 meses de roble. Media capa en la copa, rojo cereza con ribetes casi violáceos. Nariz con mucha fruta bien madurada, en la gama de la mora y la ciruela, mezcladas con notas dulzonas de cacao y vainilla, sobre un fondo floral de lavanda. En boca		es muy fresco, bien compensado, con mucha fruta en el paso, más roja que en nariz, como el fresón, y un final muy agradable a hierbas de monte mediterráneo. Un tinto sencillo con un toque de barrica, muy bien construido en torno a la fruta. <a href="http://www.chozascarrascal.es">www.chozascarrascal.es</a>		
165 ●	<b>LAS MORADAS DE SAN MARTÍN INICIO GARNACHA</b>	<b>2007 VIÑEDOS DE SAN MARTÍN</b>	<b>N/D</b>	<b>VINOS DE MADRID</b>	<b>89</b>
	El proyecto de Enate en tierras madrileñas es una apuesta por la recuperación de viejas cepas de garnacha. Este Inicio procede de viñas de más de 60 años. Ligados a la literatura, en su etiqueta aparece un relato de Marta Rivera de la Cruz. Nariz con notas esenciales de la garnacha, fru-		ta roja en abundancia, cedro, tiza, florales... complejo e intenso. En boca es fresco, de buena acidez, con un tanino algo presente que se debe limar en el conjunto, bien estructurado, con mucha fruta en el paso y retronasal fragante a florales. <a href="http://www.lasmoradasdesanmartin.es">www.lasmoradasdesanmartin.es</a>		
166 ●	<b>LEALTANZA ANTONIO GAUDÍ</b>	<b>2005 ALTANZA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>89</b>
	Rojo cereza rubí de capa media baja. Nariz muy tradicional, de un rioja de corte clásico: muy especiado, con notas a caja de puros, tabaco, pimientas, pimentón, pan de especias, balsámicos, sándalos, laurel... con gran complejidad de notas terciarias y una fruta muy madura como la ciruela al		final. En boca sigue esa línea clásica, muy seco en la entrada, jugoso, con una buena acidez. De medio cuerpo y muy especiado, es un vino muy unidimensional, pero sí es vinoso. Al final tiene un amargor que lo alarga y potencia el postgusto. <a href="http://www.bodegasaltanza.com">www.bodegasaltanza.com</a>		
167 ●	<b>LUCERO DEL ALBA</b>	<b>2009 CRUZ DE ALBA</b>	<b>N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	Es el nuevo vino de esta bodega, filial ribereña de la riojana Ramón Bilbao. Un roble de precioso color cereza con ribete berenjena. En nariz encontramos abundancia de fruta roja y negra, también algún floral de lavanda, todo ello so-		bre una alfombra de mentoles y pimientas negras. En boca es jugoso, fresco, con una madera bien integrada, tanino amable y final especiado. Su buena acidez lo estructura. Final fresco y mentolado. <a href="http://www.cruzdealba.es">www.cruzdealba.es</a>		



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
<b>168</b>	<b>MONTECASTRO Y LLANAHERMOSA</b>	<b>2008</b>	<b>MONTECASTRO N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	Fundada en el año 2000, cuentan con 23 hectáreas de viñedos situados en diferentes altitudes y suelos, con los que elaboran sus tintos. Rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas a copa parada predominantes de su paso por madera: café en infusión y caramelo, sándalo, eucaliptos, mezclados con fruta negra muy confitada, como la ciruela y la mora negra. Al fondo, descubrimos especias como la pimienta. En boca es fresco, con un tanino algo presente y que gracias a su abundancia en fruta nivela el conjunto. Final de carbón y cafés. <a href="http://www.bodegasmontecastro.es">www.bodegasmontecastro.es</a>				
<b>169</b>	<b>PRÍNCIPE DE VIANA EDICIÓN LIMITADA</b>	<b>2008</b>	<b>PRÍNCIPE DE VIANA</b>	<b>10 € NAVARRA</b>	<b>89</b>
	Inaugurada en Murchante en 1983, se han preocupado siempre por la innovación, teniendo uno de sus fuertes en la exportación, siendo la bodega navarra líder en este segmento. De brillante rojo cereza picota con ribetes violáceos vivos, de media capa a la vista. En su nariz, muy sutil, encontramos				
<b>170</b>	<b>PROTOS RESERVA</b>	<b>2006</b>	<b>PROTOS 22 €</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	Fueron los primeros, como dice su nombre en griego, en llegar a la Ribera del Duero como bodega, en 1927. Nariz con notas de fruta confitada, donde ésta se combina con chocolates que envuelven una fruta escarchada. Tienen un agradable fondo mineral, ribereño, que deja paso a especias dulces y pimientas. En boca es fresco, bien estructurado, con una buena fruta en el paso y un fondo tostado presente, en forma de cacao, chocolates, café natural... Como pero, cuenta con un tanino que estructura pero que protagoniza el final del vino. <a href="http://www.bodegasprotos.com">www.bodegasprotos.com</a>				
<b>171</b>	<b>PUENTE DEL EA VINO DE AUTOR</b>	<b>2009</b>	<b>PUENTE DEL EA</b>	<b>N/D RIOJA</b>	<b>89</b>
	Bodega de origen familiar ubicada en Sajazarra, a 10 kilómetros de Haro, en el corazón de la Rioja Alta. El enólogo es Basilio Izquierdo, quien lo fuera de CVNE entre 1974 y 2006. Su Vino de Autor es el gama alta de la bodega. Color rojo cereza picota de buena capa. En la nariz encontramos				
<b>172</b>	<b>RASGO</b>	<b>2008</b>	<b>CARABAL 8 €</b>	<b>RIBERA DEL GUADIANA</b>	<b>89</b>
	Elaborado mayoritariamente con syrah, acompañado de un 20% de tempranillo, ha pasado 5 meses en barrica. Brillante rojo cereza picota. Nariz donde se hacen muy presentes las notas del entorno: tomillo, romero, lavanda... Al agitar sale una fruta muy atractiva roja como la cereza. Se nota				
<b>173</b>	<b>TARSUS RESERVA</b>	<b>2006</b>	<b>TARSUS N/D</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	<b>89</b>
	Situados en un paraje típicamente ribereño, junto a un pequeño pinar, en una finca rodeada de viñedos, es la apuesta en el Duero de Domecq Bodegas. Escogemos su reserva, de color rojo cereza picota con ribetes violáceos de media capa. Nariz con notas férricas típicas de los ribera,				
<b>174</b>	<b>VIÑA ARDANZA RESERVA</b>	<b>2004</b>	<b>RIOJA ALTA N/D</b>	<b>RIOJA</b>	<b>89</b>
	Elaborado al 80% tempranillo, con un 20% garnacha, ha pasado una larga crianza de 36 meses, el tempranillo y 30 meses, la garnacha. Del Pago Viña Ardanza es el tempranillo, con más de 30 años, mientras que la garnacha es de viñas viejas de la Tudelilla. Su nariz desarrolla las notas				





MARCA | AÑADA | BODEGA | PRECIO | ZONA | NOTA

## DULCES

Elaborados con la personalísima pedro ximénez, como nuestro ganador, de origen cordobés, cuya solera fundacional data nada menos que de los años 20 del pasado siglo. Y excelentes moscateles que han sabido equilibrar sus delicados aromas a cítricos desecados, mieles y flores, con una acidez estupenda, refrescante y dadora de vida. Montilla Moriles, Jerez, Navarra... pero también Jumilla, con su más que interesante versión dulce de la identitaria monastrell, que demuestra, año a año, cosecha a cosecha, lo que puede dar de sí esta variedad tan auténtica y mediterránea. Y Lanzarote, con una propuesta enraizada en su historia, la de las malvasías plantadas en terreno volcánico, que devuelven al presente y al futuro una uva mítica en la historia. Arrebatadas al Timanfaya, su versión en dulce es un ejemplo insuperable de vino telúrico, único, y delicioso. En las siguientes páginas encontrará esta selección de nueve vinos dulces que encierran la gran riqueza de esta categoría que no hay que olvidar, forma parte de una historia vitivinícola en la que siempre han tenido un hueco.

1 ● **PX ROBLES SELECCIÓN DE 1927**      **ROBLES**      **50 €**      **MONTILLA MORILES**      **95**

Procedente de un solera fundacional de uvas pedro ximénez de 1927, de este excepcional vino solo se elaboran 600 botellas. Precioso caoba intenso, con reflejos cobrizos, tiene una nariz muy personal, con notas de pasas y pan de higos, pero mineral al tiempo. Es largo y punzante, com-

plejo, con notas achocolatadas, junto a pimientas y mentoles. Muy atractivo y nada empalagoso, en boca está perfectamente equilibrado, entra dulcemente pero en el paso surge una acidez que le aviva, alarga. Final de pasas, chocolates, cafés y caramelo de tofee. [www.bodegasrobles.com](http://www.bodegasrobles.com)

●●●●●●● **Más información en la página 50**

2 ● **MOSCATEL FB ALLEGRO VENDIMIA TARDÍA**      **2007**      **PAGO DE CIRSUS**      **N/D**      **NAVARRA**      **94**

Es el proyecto enoturístico y vinícola del productor de cine Iñaki Núñez. Precioso color ámbar limpio y brillante. De la nariz destacamos sus notas complejas de mieles y cítricos muy maduros mezclados en armonía: piel de naranja, limón, mandarina, fusionados con un punto botrífi-

co que recuerda a los sauternes. En boca es fresco, de estu- penda acidez, muy bien equilibrado, con mucho cítrico desecado y mieles en el final. Nada cansino gracias a esa acidez cítrica madura, que le hace ser un grande, perfectamente equilibrado. [www.pagodecirsus.com](http://www.pagodecirsus.com)

3 ● **NOÉ**      **(V.O.R.S.)**      **40 €**      **GONZÁLEZ BYASS**      **JEREZ**      **94**

De este pedro ximénez con más de 30 años de vejez asegurada, fruto de una excelente selección de uvas de una parcela de la zona de Jerez Superior, la Viña Esteve, solo se elaboran 17.000 botellas. De color negro zahíno con ribetes marrón caoba, cuenta con una nariz compleja, interesante,

con notas de brea, cafés negros, chocolate amargo, junto con ciruelas pasas y regalices. En boca es sabroso, bien compensado y con una buena acidez. Es muy largo, dejando en boca aromas a pasas, chocolates, cacao y cafés. [www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)

4 ● **ROYAL AMBROSANTE OLD SOLERA PEDRO XIMÉNEZ (V.O.S.)**      **N/D**      **SANDEMAN**      **JEREZ**      **93**

Fundada en 1790 por el joven escocés George Sandeman, sus botas marcadas a fuego con el hombre de la capa son ya míticas. Precioso negro casi zahíno, con ribetes marrón castaña. Nariz con notas de ciruela pasa que se fusionan con mentoles y chocolates, creando una sensa-

ción after eight. Es profundo, de balsámicos punzantes y caramelos de regaliz y café. En boca es goloso, con una acidez ajustada y recuerdos a regaliz negro muy presentes, mezclados con las pasas, ciruelas y los chocolates y caramelos de cafés. Muy largo y especiado. [www.sandeman.es](http://www.sandeman.es)

5 ● **CARDENAL CISNEROS PEDRO XIMÉNEZ**      **N/D**      **SÁNCHEZ ROMATE**      **JEREZ**      **92**

Elaborado con uvas pedro ximénez con más de quince años de crianza bajo el típicamente jerezano sistema de criaderas y solera, Sánchez Romate es una de las escasas bodegas que siguen en manos jerezanas desde su fundación, por Juan Sánchez de la Torre, en 1781. De precioso color cao-

ba intenso con reflejos yodados, en su nariz encontramos notas punzantes, aromas complejos a cacao, mezclados con mentoles y eucaliptos. Muy profundo, en boca es fresco, con mucho chocolate, pasas, especias y mentoles. [www.romate.com](http://www.romate.com)

6 ● **SILVANO GARCÍA MONASTRELL**      **2011**      **SILVANO GARCÍA**      **N/D**      **JUMILLA**      **91**

Fundada en 1925, en el 2001 le dieron una vuelta importante a su tecnología y enología, creando esta línea de dulces. Es limpio, brillante, con un intenso color rojo granate, con tonos violáceos, muy vivo y atractivo. En nariz es profundo, destacando sus notas primarias de pasas y especias

dulces, junto con un final tostado, de caramelo tofee. En boca es sedoso, glicérico, complejo y redondo, con un buen equilibrio entre acidez y alcohol. Deja sensaciones de fruta muy madura en confitura, como la ciruela y nos queda un postgusto limpio y persistente. [www.silvanogarcia.es](http://www.silvanogarcia.es)



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
-------	-------	--------	--------	------	------

7 ●	<b>STRATVS MALVASÍA NATURALMENTE DULCE</b>	<b>2008</b>	<b>STRATVS</b>	<b>50 €</b>	<b>LANZAROTE</b>	<b>90</b>
-----	--	-------------	----------------	-------------	------------------	-----------

De esta malvasía volcánica, cuyas especialísimas viñas nacen a las puertas del Parque Nacional del Timanfaya, solo se elaboran 5.000 botellas. Destaca en su proceso de pasificación la característica única de que se deja secar la uva al sol extendida sobre piedra volcánica. Ha pasado

dos años con sus lías. Precioso amarillo dorado con ribetes dorados, muy brillante y limpio. Nariz con notas de cítricos desecados como la mandarina y alguna flor blanca. En boca es fresco, con una buena acidez de fácil paso. Está bien compensado, largo y con personalidad. [www.stratvs.com](http://www.stratvs.com)

8 ●	<b>CHIVITE MOSCATEL VENDIMIA TARDÍA</b>	<b>2011</b>	<b>CHIVITE</b>	<b>N/D</b>	<b>NAVARRA</b>	<b>90</b>
-----	---	-------------	----------------	------------	----------------	-----------

Fundada en 1647, es una de las dinastías productoras de vino más antiguas de España, con una historia de once generaciones. Precioso amarillo oro con ribetes dorados verdosos. De su nariz destacan sus excelentes notas de cítricos maduros y desecados, como el membrillo o la

piel de mandarina y la piel de naranja confitadas, además de aromas a flor de naranjo, mieles y un fondo fresco mentolado que lo aligera y refresca. En boca es fresco, de estupenda acidez, paso ligero y final que recuerda a esos cítricos desecados con miel. [www.chivite.com](http://www.chivite.com)

9 ●	<b>DON PX</b>	<b>2008</b>	<b>TORO ALBALÁ</b>	<b>17,50 €</b>	<b>MONTILLA MORILES</b>	<b>90</b>
-----	---------------	-------------	--------------------	----------------	-------------------------	-----------

En 1922, José María Toro Albalá restaura y crea las instalaciones de esta bodega emblemática, en la antigua central eléctrica de Aguilar de la Frontera, de ahí que uno de sus finos se llame Eléctrico. Este pedro ximénez cordobés, luce en copa con un precioso color caoba con reflejos ambari-

nos. Tiene una nariz muy primaria, con abundantes notas de pasas y de pan de higos, junto a un aromático fondo de cacao y torrefactos de cafés. En boca es fresco, con una estupenda acidez, dejando el recuerdo agradable de las pasas y notas de regaliz negro. [www.toroalbala.com](http://www.toroalbala.com)

## GENEROSOS

Son nuestra mayor joya enológica, unos vinos únicos que no pueden ser imitados, mucho menos copiados. Manzanillas, finos, amontillados, palos cortado, olorosos... un universo complejo en el que poder perderse y con una tradición ancestral basada en el sistema de criaderas y solera. Sin embargo, lejos de quedarse inmóviles, estas bodegas centenarias se suman a los nuevos tiempos ofreciendo cuidadosos diseños en sus etiquetas y botellas; algunas, como la serie Old & Plus de Romate, se asemeja a los botes de perfumes, otras, como nuestro ganador, el 4 Palmas de González Byass, retoma una estética vintage acorde con la recuperación de una antigua clasificación de los vinos jerezanos... hay que cambiar para seguir siendo los mismos, en este caso, unos vinos que rezuman personalidad y que siguen ofreciendo la mejor relación calidad-exclusividad-precio de nuestro mercado. Encontremos pues un momento para darles el tiempo que necesitan y vivamos a través de ellos una cultura, la andaluza, un suelo, el de albariza, y una forma de crianza, la de criaderas y soleras, sencillamente, irrepetibles.

1 ●	<b>AMONTILLADO 4 PALMAS</b>		<b>GONZÁLEZ BYASS</b>	<b>N/D</b>	<b>JEREZ</b>	<b>98</b>
-----	-----------------------------	--	-----------------------	------------	--------------	-----------

Esta joya enológica procede de seis botas que forman la Solera Museo que envejece en la bodega La Cuadrada. Este vino, con 45 años de vejez, es un extraordinario fino viejísimo, de muy limitada edición. A la vista luce con un precioso color ámbar casi caoba, con lágrima intensa. Des-

cubrimos en la nariz complejos aromas a nueces y almendras, pero también notas más exóticas a curry, cacao amargo, notas de cera de muebles y anticuario. En boca es estructurado, grande, salino y armónico. Casi perfecto. [www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)

●●●●●● Más información en la página 51

2 ●	<b>ANTIQUO OLOROSO FERNANDO DE CASTILLA</b>		<b>REY FERNANDO DE CASTILLA</b>	<b>N/D</b>	<b>JEREZ</b>	<b>95</b>
-----	---	--	---------------------------------	------------	--------------	-----------

Ambarino casi caoba, a la vista. Su nariz es muy compleja y profunda, en la que encontramos en armonía muchos registros: notas de cacao, florales, piel de naranja, azúcar, mandarina, orejones, sobre un fondo de maderas exóticas. Muy atractivo, en boca es suave, equilibrado,

etéreo, perfectamente integrados todos sus componentes. Elegante, sutil, con cacao y especias al fondo, paso de frutos secos y notas salinas al final. Larguísimo y muy persistente, quedan en nuestros recuerdos los sabores del cacahuete y la avellana. [www.fernandodecastilla.com](http://www.fernandodecastilla.com)

3 ●	<b>ROYAL ESMERALDA FINE DRY</b>	<b>AMONTILLADO</b>	<b>SANDEMAN</b>	<b>N/D</b>	<b>JEREZ</b>	<b>94</b>
-----	---------------------------------	--------------------	-----------------	------------	--------------	-----------

Precioso color caoba con ribetes anaranjados. Al llevarlo a nariz nos encontramos con una gran profundidad, donde destaca su gran abundancia en notas de frutos secos como la almendra o la avellana, con un cierto carácter salino. Fondo achocolatado, de cacao amargos y frutas desecadas.

Punzante, ligeramente medicamentoso al fondo. En boca es fresco, con una excelente acidez, mucho fruto seco en el paso. Muy largo, lleno de personalidad, muy salino y con recuerdos de ese cacao de la nariz. Final amargoso que lo alarga. [www.sandeman.es](http://www.sandeman.es)



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
4 ●	<b>OLOROSO</b>	<b>OLD &amp; PLUS</b>	<b>SÁNCHEZ ROMATE</b>	<b>42,10 €</b>	<b>JEREZ</b>	<b>94</b>
	La gama de generosos más fashion de Romate son estos Old & Plus, del que escogemos este oloroso de diseño que encierra un VORS elaborado a partir de uvas palomino fino y con más de 30 años de vejez. A la vista luce con un precioso cobrizo con irisaciones verdosas. Nariz punzante,		muy floral, en la que también encontramos abundantes notas de fruta compotada, crocantes, frutos secos como la nuez y fondos de incienso y sándalo. En boca es salino, con mucho fruto seco y cacao, largo y persistente. <a href="http://www.romate.com">www.romate.com</a>			
5 ●	<b>AMONTILLADO NAPOLEÓN</b>		<b>HIDALGO LA GITANAN/D</b>		<b>JEREZ</b>	<b>92</b>
	Es fruto de una selección de viñas propias de los pagos de Balbiana y Miraflores. Color ambarino casi caoba, con reflejos yodados. Nariz con notas muy sutiles y elegantes entre las que encontramos aromas más dulzones, de cacao, chocolates con leche, caramelos de café y tofees. In-		cluso descubrimos algunos florales. En resumen, complejidad aromática, personalidad y sutileza. En boca destaca su delicadeza, que le convierte en un amontillado casi etéreo, con mucho fruto seco en el paso, cacaos al fondo, muy armónico y larguísimo. <a href="http://www.lagitana.es">www.lagitana.es</a>			
6 ●	<b>MONTEAGUDO PALO CORTADO</b>	<b>DELGADO ZULETA</b>	<b>N/D</b>		<b>JEREZ</b>	<b>92</b>
	Elaborado con uvas palomino fino, este palo cortado, a medio camino entre un amontillado y un oloroso, luce en copa con un bonito ámbar muy brillante y vivaz con irisaciones ambarino verdosas. Tiene una nariz particular, con notas de botica en un primer momento. Cuando aireamos descubri-		mos un vino profundo, punzante, con un carácter final casi mentolado. Se abre hacia cacaos, frutos secos y orejones. En boca es fresco, con una estupenda acidez, mucho fruto seco como la avellana en el paso, con cacaos y recuerdos salinos al fondo. Largo. <a href="http://www.delgadozuleta.com">www.delgadozuleta.com</a>			
7 ●	<b>MANZANILLA LUSTAU SOLERA</b>	<b>RESERVA PAPIRUSA</b>	<b>N/D</b>		<b>JEREZ</b>	<b>92</b>
	Esta delicada manzanilla ha sido envejecida en el microclima especial de Sanlúcar de Barrameda, situado en el estuario del río Guadalquivir. Amarillo pajizo muy pálido con irisaciones verdosas a la vista. Cuenta con una nariz muy delicada, con abundantes notas salinas. Muy bioló-		gica y fina, al fondo encontramos frutos secos como la nuez, la avellana tostada y ligeras flores de manzanilla. En boca es fresca, ligera, punzante y limpia. Delicada manzanilla, destaca su elegancia y una estupenda acidez. En su paso abundan los recuerdos de los frutos secos. <a href="http://www.lustau.es">www.lustau.es</a>			
8 ●	<b>OLOROSO CRUZ DEL MAR</b>	<b>CÉSAR FLORIDO ROMERO</b>		<b>6 €</b>	<b>JEREZ</b>	<b>90</b>
	Elaborado con uvas palomino fino, ha sido sometido a una crianza oxidativa en botas de roble americano (80%) y castaño (20%) y solo se encuentran 4.600 botellas. De precioso color caoba con ribetes ambarinos, destaca de su nariz las sugerentes notas de chocolates, acompañadas de fru-		tos secos tostados como las avellanas, todo ello acompañado de un interesante fondo salino. En boca se encuadra en la gama de los frutos secos, como la avellana y la almendra frita. Salino de principio a fin, tiene un fondo achocolatado y de especias. <a href="http://www.bodegasflorido.com">www.bodegasflorido.com</a>			
9 ●	<b>TERRY AMONTILLADO</b>	<b>TERRY</b>	<b>N/D</b>		<b>JEREZ</b>	<b>90</b>
	Escogemos de la bodega famosa por la silueta de su caballo jerezano su amontillado. Color amarillo oro casi ambarino, brillante y límpido, a la vista. Nariz punzante, con notas abundantes de frutos secos tostados, como la almendra frita o la avellana. Además encontraremos re-		cuerdos muy ligeros de cacao y vainillas al fondo, junto a suaves notas de manzanilla. En boca es fresco, muy salino, larguísimo, muy perfumado, con mucho fruto seco tostado y un final de almendras fritas saladas, mezclado con cacaos amargos y pimientas. <a href="http://www.bodegasterry.com">www.bodegasterry.com</a>			



## EL TROTAMUNDOS DEL VINO

Por Pedro Ballesteros



### Familia global del vino

estrategia de márketing, vender un producto apreciado por el consumidor. Parece que tengan razón, pues los vinos que más venden son vinos de marca. Otros aducen que el vino es el resultado único de la interacción de una planta con su entorno, y que el hombre es un mero vehículo para expresar un terruño. También parecen tener razón: los vinos que más valen son los vinos de terruño. Puede ser que ambas opiniones sean, sin ser injustas, un poquito interesadas. Las marcas corporativas no tienen interés en defender el valor del terruño si no son los propietarios de la tierra, y los viticultores de los grandes terruños tienen todo a ganar al hacer de su propiedad un hecho exclusivo. En realidad, no hay forma de hacer vino bueno en un sitio mediocre, y el vino no tiene sentido ni posibilidad alguna de existir, por bueno que sea el terruño, si no hay personas preparadísimas trabajando con afán en viña y bodega durante muchos años. El factor 'muchos años' no va bien con la naturaleza de las corporaciones anónimas, con su necesidad de presentar resultados trimestrales. Una vez que la Iglesia, la única corporación multinacional sin prisas ni accionistas, dejó de ser un gran productor de vino, las familias, siempre pensando en lo que dejan detrás y capaces de sacrificar el beneficio de hoy a cambio de la gloria del mañana, tomaron su relevo para encontrar o inventar, como prefieran, los grandes vinos de terruño. Pude asistir recientemente en Londres a la cata anual de *Primum Familiae Vini*, que agrupa once familias europeas que demuestran este concepto a la perfección. Estaba Torres, descubridor de grandes *terroirs* catalanes, chilenos y californianos, del que destaco su gran *Milmanda 2008*, con ganada maestría en el uso discreto de la barrica y una gran finura. El segundo miembro español es Vega Sicilia, castellano y húngaro. Aunque su *Único'00* era enorme, destaco su *Valbuena'06*, quizá el mejor que nunca he probado, complejo, delicado, preciso, en un estilo totalmente diferente al 'Único'. No hay razón alguna para considerar Valbuena un segundo vino, es un primer vino al máximo nivel. Drouhin son grandes en Borgoña y Oregón, y mostraron un *Beaune Clos des Mouches blanco 2009* poderoso y profundo, a beber en trago lento o guardar muchos años. Egon Müller, el mago de Saar en

Alemania, mostró también sus *rieslings*: el australiano, *Kanta*, y el eslovaco, *Château Belá*, un vino que compro con frecuencia, por su pureza y mineralidad, a precios asequibles. Antinori me impresionó con su *Guado al Tasso'08*, muy finamente tramado, delicioso, algo menos con su experiencia chilena, *Albis*, un poco demasiado apimentado para mi gusto. De los demás, menos viajeros, destaco la *Cuvée Winston Churchill'99* de Pol Roger, jovencísimo, reconcentrado, un champán de silencios gozosos. El *Riesling Jubilee'05* de Hugel es un arquetipo de la opulencia alsaciana, rico y mineral al tiempo. *Château de Beaucastel'09* se sale con su intensidad mediterránea, su festival de flores y frutos en nariz, su gran potencial de envejecimiento. Tenuta San Guido ofrece con el *Sassicaia'08* un milagro de equilibrio y de persistencia aromática. *Château Mouton Rothschild'04* no es el mejor 'Mouton', pero probablemente es el mejor 2004 en Burdeos. Y termino con un vino perfecto, el *Graham's 40 year-old Tawny*. Es como los grandes amores, tan rico y tan lleno de matices, tan largo, que da más placer en su recuerdo que cuando se bebe. ¡Por eso hay que beberlo!