

Catás



- ESPUMOSOS ● Página 74
- BLANCOS ● Página 76
- ROSADOS ● Página 83
- TINTOS ● Página 86
- DULCES ● Página 105
- GENEROSOS ● Página 106

300 mejores vinos del año

Los veinticuatro mejores espumosos, los sesenta mejores blancos, los veinticuatro mejores rosados, los dieciocho mejores dulces y generosos... Y los ciento setenta y cuatro mejores tintos españoles. Una suma de trescientos vinos, los que consideramos mejores de España, que esconde detrás otro número mucho mayor, más de mil referencias catadas. No es para menos, nuestra riqueza vitivinícola hace cada vez más difícil el momento de la elección. Para su comodidad, convertimos este cuaderno en guía y ordenamos, dentro de cada categoría y por puntuación, cada vino, seguido de un escrupuloso orden alfabético. Evitando la frialdad de una cata técnica, intentamos darle al vino sentimientos, a través de un poco de historia, descripción del paraje donde se encuentra o humanizándolo a través del equipo que lo elabora. Porque el vino es uno de los productos más enraizados en la tierra y en nuestra cultura del que podemos disfrutar. Un alimento con un potente carácter artesanal que nos transporta en cada sorbo a un lugar determinado, a sus usos y costumbres, a las maneras de sus gentes y su folclore. Viajemos pues de la mano del vino y descubramos un paisaje de aromas y sabores a solo la distancia de un descorche. Espero que sea tan gratificante como para nosotros ofrecerles un año más, nuestros 300.

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



ESPUMOSOS

MARCA | AÑADA | BODEGA | PRECIO | ZONA | NOTA

Si tuviéramos que hablar de un 'a destacar' entre esta selección de espumosos, que han sido considerados los mejores veinticuatro cavas por nuestro panel de catadores, nos decantaríamos por la incorporación de la tinta pinot noir en blancos, ya que los Blanc de Noir son sin duda, una de las grandes apuestas de las casas cavistas. Y un toquecito de xarel.lo... porque si otra uva está comenzando a tomar protagonismo es esta variedad. Precisamente, es la mayoritaria en el coupage de nuestro ganador, el III Lustrós, uno de los Brut Nature de más larga crianza del mercado junto con otro de nuestros mejores representantes, Recaredo Reserva Particular, que se ha quedado rozando la gloria en una tercera posición, empatando con el Blanc de Noirs de Juvé i Camps. Se notan aires renovadores en el mundo-cava. Ganas, por una parte, de reivindicar el terruño y ganas, por otro lado, de crecer en elaboraciones complejas a nivel enológico, con el fin de crear, en ambos casos, cavas plenos en su personalidad, estructurados y complejos, pero que conserven la frescura. Cavas para disfrutarlos a solas o en compañía de mil platos, porque la versatilidad de la burbuja está más que demostrada.

1 ● **GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA 2004** **GRAMONA** **23€** **CAVA** **93**

De centenaria tradición, es ya una habitual en los mejores rankings mundiales de espumosos. En este caso, escogemos como mejor en su categoría al que está acostumbrado a ser el 'segundón' de Batllé. Nos ha cautivado por su compleja nariz, que sin ser cansina, fusiona notas 'adultas' (cabello de ángel, talcos y flores blancas), con una fruta cítrica bien madurada. En boca conserva su frescura y tiene una burbuja perfectamente integrada. 3w.gramona.com

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

2 ● **JUVÉ I CAMPS BLANC DE NOIRS** **2008** **JUVÉ I CAMPS** **24€** **CAVA** **92**

La casa cavista nos presenta su flamante primer espumoso 'blanco' elaborado con tintas pinot noir (al 90%) con un toque blanco de xarel.lo. El resultado es espectacular desde la fase visual, con un bonito amarillo pálido con ribetes acerados y una fragante nariz, fusión de esa pinot en sus recuerdos de flores y frutillos rojos con un toque cítrico de la xarel.lo. En boca también agradece esa tinta que le da una grata estructura. www.juveycamps.es

3 ● **RECAREDO RESERVA PARTICULAR GRAN RESERVA BN** **RECAREDO** **51,30 €** **CAVA** **92**

Con un mínimo de 6 años en rima, de los cuales 60 meses permanece en contacto con las lías, nos gustó especialmente su carácter elegante, con esas notas acariciantes de confituras de fruta blanca carnosa y recuerdos de esa larga crianza sobre lías en forma de tostados ligeros. En boca es estructurado, glicérico, con una burbuja cremosa y un agradable final muy complejo. Un cava 'de palabras mayores' para acompañar muchos platos. www.recaredo.es

4 ● **CODORNÍU REINA MARÍA CRISTINA BLANC DE NOIRS RESERVA 2008** **CODORNÍU** **18€** **CAVA** **91**

Con un 87% de pinot noir y un 13% de chardonnay, la apuesta de 'blanco con uva tinta' de esta bodega saca sobresaliente en su primera añada. Nos ha gustado su exuberante nariz, con notas de fruta en almíbar como el melocotón, cítricos confitados, flores blancas como la acacia y recuerdos de frutillos rojos pequeños al fondo. Una sinfonía que en boca se regala fresco, con una estupenda acidez y una burbuja perfectamente integrada. 3w.codorniu.com

5 ● **RAVENTÓS I BLANC LA FINCA** **2006** **RAVENTÓS I BLANC** **15,75 €** **CAVA** **91**

Fiel reflejo de su finca, es un coupage en el que la trilogía clásica xarel.lo, macabeo y parellada, recibe un pequeño empujón internacional con chardonnay y pinot noir. Con 36 meses en rima, en nariz es muy fresco y muy complejo, sin perder una agradable frescura. En boca es igualmente fresco, con una buena acidez, destacando su abundante peso de fruta cítrica y una estupenda estructura que hace de él un espumoso 'de mesa y mantel'. www.raventos.com

6 ● **GRAN CLAUSTRO CUVÉE ESPECIAL BN** **2006** **CASTILLO DE PERELADA** **15,25 €** **CAVA** **90**

Con un 60% de chardonnay, un 25% de pinot noir y un 15% parellada, los de Perelada han creado un brut nature adulto, para amantes de los espumosos complejos. Encontramos buenos aromas de pastelería fina, junto con notas de flores blancas como las acacias y una fruta blanca madura que roza el membrillo. En boca es fresco, con una burbuja bien integrada, mucha fruta blanca y cítrica madura en el paso y una buena acidez. www.castilloperelada.com

7 ● **EZEQUIEL FERRET GRAN RESERVA BN** **2002** **FERRET** **N/D** **CAVA** **90**

Desde que don Ezequiel Ferret Olivella se hiciera cargo de esta casa en los años 40, su máximo objetivo ha sido crear cavas personales, como éste que toma su nombre para dar lugar a un cava que demuestra su larga crianza en contacto con sus lías, que se traduce en aromas a manzana asada, cabello de ángel, cítricos maduros, brioche, flores blancas casi melosas... En boca es redondo, equilibrado, complejo y refinado. www.cavasferret.com



MARCA | AÑADA | BODEGA | PRECIO | ZONA | NOTA

8 ● **FERRET GUASCH SARA GRAN RESERVA BN** **2004** **JOSEP M. FERRET GUASCH** **N/D** **CAVA** **90**

Parellada, xarel.lo, macabeo y un toque de chardonnay para dar femineidad a esta espumosa Sara, de color amarillo oro con irisaciones dorado verdosas. Su aroma es fresco y frutal, con notas de manzana y pera, junto con recuerdos de pastelería fina (brioche) y toques minerales al fondo. En boca es sabroso, bien estructurado gracias a ese toque de la chardonnay, lo que se agradece, con una burbuja muy bien integrada. www.ferretguasch.com

9 ● **GIRÓ RIBOT AVANTGARDE BRUT RESERVA** **GIRÓ RIBOT** **N/D** **CAVA** **90**

A la vanguardia, los de Ribot han creado un cava complejo y diferente, en el que parte del vino xarel.lo y chardonnay ha sido fermentado en bodega de roble y posteriormente se ha criado sobre lías. Con ello han conseguido una nariz rica en matices, con aromas de pastelería fina, brioche, vainilla en rama, junto con mantequillas mezcladas con cítricos. En boca es sabroso, con cuerpo, untuoso y cremoso, un cava para comer. www.giroribot.es

10 ● **LLOPART IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT** **2007** **LLOPART** **15,80 €** **CAVA** **90**

Trilogía regional clásica para este imperial con más de 40 meses en botella. Nariz con notas de fruta blanca como la manzana reineta y membrillo maduro, junto a aromas de pastelería y un fondo fresco cítrico y de hierbas recién cortadas muy agradable. En boca es fresco, con una burbuja bien integrada, mucha fruta en el paso y un final con ligeros recuerdos tostados de frutos secos y de licor de guindas blancas. www.llopart.es

11 ● **LUIS JUSTO VILLANUEVA GRAN RESERVA BN** **2006** **MONT FERRANT** **15,50 €** **CAVA** **90**

Con un 34% de macabeo, un 40% de xarel.lo y un 26% de parellada y tras no menos de 48 meses en botella, descubrimos este cava de largo recorrido de bonito amarillo limón con ribetes verdosos. La nariz se enmarca en notas cítricas muy maduras (pomelo, membrillo) y flores blancas como la acacia. En boca es fresco, con una agradable acidez y una burbuja nada marcada, lo que le hace muy atractivo y bien construido en boca. www.montferrant.com

12 ● **JUVÉ I CAMPS MILESIMÉ** **2007** **JUVÉ & CAMPS** **20,70 €** **CAVA** **90**

Monovarietal de uva chardonnay con 24 meses en botella que es ya un clásico entre los mejores cavas. A la vista resalta su bonito color amarillo oro pálido con ribetes casi dorados. En la nariz descubrimos notas de cítricos en abundancia, mezclados con notas de pastelería fina, mientras que en boca es vivaz, goloso, con recuerdos muy frutales de melocotón. Su final es más fresco y con amargos de hierbas aromáticas y piel de cítricos. www.juveycamps.es

13 ● **RAIMAT GRAN BRUT CHARDONNAY PINOT NOIR** **RAIMAT** **16,05 €** **COSTERS DEL SEGRE** **90**

Como bien indica su nombre, es un bivariedad, conformado con un 60 % de chardonnay y un 40% de pinot noir. Nariz con notas maduras pero al tiempo frescas, cítricos confitados, algún recuerdo de pastelería, membrillo. En boca es complejo, equilibrado, con una estupenda acidez mezclada con un paladar dulcificado de cítricos confitados, burbuja muy bien integrada, vivaz, fresco pero complejo al tiempo. Muy agradable en boca. www.raimat.com

14 ● **ALBERT DE VILARNAU FERMENTADO EN BARRICA EXTRA BRUT** **VILARNAU** **N/D** **CAVA** **89**

Nos gusta de este espumoso fermentado en barrica su buena carga de fruta en nariz, que da paso a notas elegantes, de un cava con personalidad. En boca es donde se nota más su paso por barrica, tanto en una mayor estructura como en recuerdos de aromas de boca directamente vinculados con la madera: tostados, cedro, mezclados con esa fruta blanca. Su burbuja presente, se aligera con la estructura y buena acidez de un buen conjunto. www.gonzalezbyass.es

15 ● **AUREUM** **MONT MARÇAL** **N/D** **CAVA** **89**

Fiel respuesta a su nombre, es un cava de bonito color amarillo ámbar pálido. En cuanto a sus medidas 'aúreas' se componen en nariz de notas almibaradas, de cabello de ángel, melocotón blanco casi en compota, brioche, manzana asada, autólisis, levaduras y frutos secos tostados como las almendras. En boca es fresco, con una estupenda acidez y una burbuja bastante bien integrada. Largo y frutal en su final. www.mont-marçal.com

16 ● **JANÉ VENTURA GRAN RESERVA VINTAGE** **2007** **JANÉ VENTURA** **N/D** **CAVA** **89**

A destacar en su nariz su franqueza, un cava maduro donde en primera instancia la gama de pastelerías, mantequillas y cabello de ángel son protagonistas. Tras ella, fruta blanca de hueso en almíbar, como el melocotón, el albaricoque, el membrillo y algo de hinojo al fondo que lo refresca. En boca es un cava de almuerzo, con cuerpo, estructura, bien equilibrado y con su frescura intacta. Final largo. www.janeventura.com

17 ● **JOAN SARDÁ BRUT NATURE RESERVA** **JOAN SARDÁ** **N/D** **CAVA** **89**

Elaborado con un 30% de macabeo, un 30% de xarel.lo y un 40% de parellada, este brut nature catalogado como reserva cuenta con una nariz donde destacan los aromas frutales, a manzana, pera, junto con recuerdos de su autólisis en forma de frutos secos y ligeros aromas a pan grillé. En boca tiene una burbuja que debería ser menos agresiva, pero se suple gracias a la estructura cedida por la chardonnay y una acidez equilibrada. www.joansarda.com



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
18 ●	LÁGRIMA REAL	2008 UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE	15€	CAVA	89	
	Más allá del Penedès, se elaboran también cavas llenos de identidad y buenas maneras enológicas. Como muestra esta referencia en la que el joven enólogo José Hidalgo ha conseguido crear un espumoso armónico y elegante, con una nariz bien conjugada, madura, con notas de membrillo junto con alguna flor blanca y un curioso fondo casi mentolado. En boca está equilibrado, pletórico en fruta cítrica. Un conjunto interesante. www.uveste.es					
19 ●	MESTRES CLOS NOSTRE SENYOR RESERVA PARTICULAR BARRICA 2002 MESTRES	22,90 €	CAVA	89		
	Es uno de los niños mimados de la gama 'barrica' de esta casa. Elaborado con las uvas de las viejas cepas del viñedo llamado Clos Nostre Senyor, tienen una nariz madura, fragante, con notas de pastelería, cabello de ángel, recuertos a orejones, vainillas y cítricos muy maduros, incluso fruta licorosa en la gama de la guinda blanca. En boca es estructurado, cítrico, con un ligero amargor que lo alarga y vivo, un cava 'adulto' bien elaborado. www.mestres.es					
20 ●	ORIOLE ROSELL RESERVA DE LA PROPIEDAD	2007	ORIOLE ROSELL	30€	CAVA	89
	Un cava complejo en el que se ha optado por la fermentación en barrica de un pequeño porcentaje de su vino xarel.lo, un 5% del total de 70% utilizado en el coupage. Tras pasar entre 38 y 50 meses en botella, cuenta con una nariz muy fragante y profunda, con notas de membrillo, manzana reineta, lima y recuerdos a repostería. Delicado pero potente. En boca es fresco, bien estructurado, con una burbuja que lo hace grácil. www.oriolrossell.com					
21 ●	SEGURA VIUDAS RESERVA HEREDAD	SEGURA VIUDAS	22,50 €	CAVA	88	
	Tras 40 meses sobre lías, le encontramos con un bonito amarillo alimonado con reflejos lima muy brillantes. Nariz muy fragante, de cítricos maduros como el pomelo, el membrillo, algo de melocotón de viña... notas propias de un cava maduro en forma de pastelerías y casi cabello de ángel. En boca tiene una burbuja muy presente, siendo ideal para amantes de los cavas con mucho carbónico y agradeciéndose su fresco paso. www.seguraviudas.com					
22 ●	SUMARROCA BRUT NATURE GRAN RESERVA	2006	SUMARROCA	12 €	CAVA	88
	De bonito color amarillo oro pálido con ribetes verdosos, tiene una nariz atractiva, donde se combinan notas de lías en forma de ligeras pastelerías y frutos secos, junto a una fruta blanca en compota, como la manzana, cabello de ángel... todo madurito pero al tiempo fresco, bien equilibrado. En boca es fresco, con una burbuja presente no molesta, cierta estructura tánica, recuerdos cítricos y florales al fondo. www.sumarroca.es					
23 ●	TITIANA PINOT NOIR ROSÉ	PARXET	13 €	CAVA	88	
	Nos encontramos ante el único cava rosado, elaborado al 100% con uvas pinot noir, de nuestra selección. De bonito color salmón con ribetes aldrillados, nos gustaron sus aromas a frutillos rojos como la frambuesa y la fresa silvestre, junto a alguna flor en pétalo como la rosa y guindas muy ligeras. En boca es fresco, con una buena acidez y esa misma fruta roja de la nariz. Bien compensado, tiene una burbuja bien integrada, grácil. www.parxet.es					
24 ●	PRIVAT BRUT NATURE	ALTA ALELLA	9 €	CAVA	87	
	Con las variedades macabeo, xarel.lo, parellada y chardonnay se elabora este espumoso de nariz con notas muy fragantes de fruta blanca madura, en la gama de la piña, pomelo, membrillo incluso, con ciertas notas de pastelería de limón, cabello de ángel y flor de acacia. Atractivo y con una cierta madurez, en boca es fresco, con una acidez cítrica bien compensada, burbuja bastante bien integrada, sencillo y sin complicaciones. www.altaalella.com					

BLANCOS

Desde chardonnays de bajos rendimientos en los que se expresa toda la personalidad de esta uva nacida para largas crianzas, hasta el frescor de uvas locales como la albariño o la verdejo, que ahora se trabajan con lías y delicadas estancias en roble para ganar en complejidad. Desde garnachas blancas pletóricas en su personalidad catalana hasta viuras haciendo guiños al señorío riojano. Un mundo de sensaciones pintadas en blanco se abre ante nosotros, demostrando una riqueza como hacía mucho que no se veía en nuestro panorama. Y es que tanto las grandes como las pequeñas bodegas apuestan por elaborar en blanco, abriendo nuevas puertas en otras denominaciones o ampliando su gama de vinos. No es oportunismo, es el despertar de un consumidor, el español, hacia otros ámbitos y la correcta respuesta enológica. En la siguiente selección, compuesta por sesenta referencias, encontrará desde vinos sencillos, juveniles e inmediatos, a blancos complejos, en los que se ha trabajado para aportar un plus a su corte, desde variedades internacionales a variedades locales o incluso uvas recuperadas del olvido.

MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
1 ●	MILMANDA	2009	TORRES	40€	CONCA DE BARBERÁ	94
	Es la representación de todo lo que puede llegar a ser un chardonnay. Elegante, fragante y varietal, con notas de cítricos muy maduros, de pomelo, de ciruela claudia, manzana reineta, junto a flores blancas y un fondo especiado. Muy armónico y lleno de personalidad, en él la madera navega en la sutileza de las especias y flores. En boca es fresco, con una estupenda acidez que alarga el vino. Es complejo, largo, con gran capacidad de guarda. www.torres.es					
●●●●●● Más información en la página 51						
2 ●	BELONDRADE Y LURTON	2009	BELONDRADE Y LURTON	22,90 €	RUEDA	93
	Didier Belondrade, padre del primer verdejo borgoñón, sigue regalándonos cosecha a cosecha este estupendo verdejo que pese a sus 10 meses en roble francés conserva su varietalidad. Con mucha fruta madura con hinojos al fondo, es complejo, con hierbas aromáticas como la manzanilla. En boca es sabroso, gustoso, voluminoso, amable, grasoso, con una acidez algo marcada y un ligero tanino que lo estructura. www.belondradeylurton.com					
3 ●	CAPITEL	2009	OSSIAN	40 €	VT CASTILLA Y LEÓN	91
	El gama alta de Ossian es fruto de una cuidadosa selección de viñas preflorícolas ecológicas de verdejo, enraizadas en un suelo de arena y pizarras. Fermentado en barrica con levaduras autóctonas y con una crianza sobre lías de 9 meses, es muy mineral en nariz, muy de terruño, con sutiles aromas a tostados de caucho, grafito, fruta y flores blancas... muy complejo. En boca está muy equilibrado, de excelente acidez, glicérico. www.ossian.es					
4 ●	EDUARDO PEÑA	2010	EDUARDO PEÑA	N/D	RIBEIRO	91
	Excelente trabajo a base de las locales treixadura, albariño, godello, lado y loureira. Desde la nariz se nota un buen trabajo, consiguiendo estructura y complejidad aromática. Fruta cítrica madura como el pomelo, muy concentrada, junto a hierbas aromáticas como el laurel, la hierbaluisa o la tila. En boca es estructurado, equilibrado, con una extraordinaria acidez, muchísima fruta en el paso, final de laurel y especias blancas. www.eduardopenha.es					
5 ●	FINCA VALIÑAS	2009	MAR DE FRADES	7€	RÍAS BAIXAS	91
	De este 100% albariño con 6 meses de fermentación y crianza en barrica, seleccionado de la finca más bella de Mar de Frades, nos han gustado sus aromas fragantes a brioches y mantequillas, mezclados con confitura de limón y flores blancas. Todo un tapizado frutal sobre lías finas. En boca es fresco, con una acidez estructurada por su paso por la barrica, donde los cítricos y vainillas se mueven en armonía. www.mardefrades.es					
6 ●	ALTOS DE TORONA	2010	ALTOS DE TORONA	10 €	RÍAS BAIXAS	90
	Elaborado con un 85% albariño, 10% caíño y un 5% de loureira, en nariz denota ese acompañamiento de la caíño y ese toque alaurelado de la loureira, en una nariz menos lineal, donde junto a las notas de fruta blanca, herbáceos y manzanillas, encontramos laurel, pequeñas florecillas, casi mimosa, cítricos maduros como el pomelo y el membrillo. En boca es fresco, con una buena acidez, glicérico, perfumado. www.hgabodegas.com					
7 ●	AMAREN FERMENTADO EN BARRICA	2009	AMAREN	N/D	RIOJA	90
	Elaborado al 80% con viura, al 20% con malvasía, en nariz en primera instancia encontramos los recuerdos tostados de sus barricas, casi olor a caucho. Tras agitación aparecen frutas cítricas maduras, alguna fruta blanca de hueso como el melocotón, pero todo muy sutil, algo de pera... En boca es fresco, sávido, de estupenda acidez cítrica, mucha fruta en el paso, bien estructurado y final frutal, la madera ni se hace notar. www.bodegasamaren.com					
8 ●	CAPELLANÍA	2006	MARQUÉS DE MURRIETA	15,50 €	RIOJA	90
	Clasicismo bien entendido en este 100% viura de precio amarillo oro alimonado con ribetes verdosos. Nariz compleja y aromática, muy atractiva, con fruta blanca en licor, guindas blancas, membrillo, cabello de ángel, talco de rosas. En boca conserva acidez aunque es un vino maduro, con notas de esa misma fruta casi en licor, y recuerdos de su paso por barrica. Limado, elegante, sedoso, casi etéreo. www.marquesdemurrieta.com					
9 ●	GUITIÁN GODELLO FERMENTADO EN BARRICA	2009	GUITIÁN	16,25 €	VALDEORRAS	90
	Padres del actual resurgimiento de Valdeorras, siguen demostrando su buen hacer en godellos como este fermentado en barrica. De bonito amarillo limón con ribetes verdosos, tiene una nariz fragante, principalmente frutal, con pera de agua, manzana roja, albaricoque... En boca es goloso, sabroso, de excelente acidez, muy bien construido. Final ligeramente amargo como única huella de su paso por la barrica. www.tomasfernandez.net					
10 ●	MARQUÉS DE RISCAL LIMOUSIN	2008	HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL	N/D	RUEDA	90
	Destaca de este fermentado en barrica su elegancia desde nariz, con notas de talcos, pétalos de flores, amielados, membrillo, casi cabello de ángel, acompañado de notas más frescas de cítricos y herbáceos de ribera de río. En boca es fresco, con una estupenda acidez cítrica, recuerdos de vainillas y lácteos, fruto de su paso por barrica. Buena integración de sus componentes, retronasal de tostados de café con leche. www.marquesderiscal.com					



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
11 ●	JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA	2009	JOSÉ PARIENTE	14 €	RUEDA	90
	Victoria Pariente elabora este monovarietal de la variedad verdejo conservando tipicidad pero aportándole estructura con esta fermentación en barrica. Ésta se hace patente en nariz con notas de tostados ligeros, fusionados con flo-		res, una fruta cítrica bien madurada y un fondo de manzanilla. En boca es graso, con una excelente acidez, fresco, cargado de fruta y con una madera idealmente integrada. Largo y de buen esqueleto. www.josepariente.com			
12 ●	LAGAR DE COSTA BARRICA	2009	LAGAR DE COSTA	18 €	RÍAS BAIXAS	90
	Sorprendente 100% albariño con 6 meses sobre lías en roble francés y húngaro. Tiene una nariz muy fragante, con notas de vainilla mezcladas con cítricos como el membrillo y alguna especia ligera, bajo un fondo de flores blan-		cas en abundancia como la acacia. En boca es goloso, llena la boca, con una buena acidez aunque algo ajustada, mucha fruta cítrica madura. Sedoso, casi meloso, glicérico y largo en su fruta blanca. www.lagardecosta.com			
13 ●	MÁRTIRES	2009	FINCA ALLENDE	N/D	RIOJA	90
	Amarillo alimonado muy brillante, en nariz descubrimos las notas de su paso por buenas barricas y mucha juventud: cafés torrefactos, eucaliptos, tostados, ahumados, balsámicos de la madera... Tras ello, una fruta bien madurada, cítri-		ca, en la gama de la manzana y el membrillo. En boca es goloso, con una estupenda acidez y una larguísima vida por delante. Un excelente blanco firmado por De Gregorio que en unos años estará perfecto. www.finca-allende.com			
14 ●	MONTE BLANCO DE RAMÓN BILBAO	2010	RAMÓN BILBAO	5,50 €	RUEDA	90
	La apuesta de Ramón Bilbao en Rueda da como resultado un verdejo muy atractivo de corte sencillo pero honrado, en el que se agradece cierta estructura en boca. En nariz encontramos notas de flores blancas, mezcladas con hinojo y		otras hierbas recién cortadas, junto a manzana verde. Muy varietal, en boca tiene frescura, una acidez estupenda, mucha flor e hinojo en el paso, final agradable, ligeramente balsámico. www.bodegas-montebianco.es			
15 ●	PAZO PIÑEIRO	2009	PAZOS DE LUSCO	22 €	RÍAS BAIXAS	90
	Gran albariño gracias a una compleja nariz con notas frescas, joviales, de fruta blanca madura pero no compotada, como el níspero, el albaricoque, la manzana, junto a herbáceos muy atractivos y alguna ligera especia al fon-		do. En boca tiene una muy buena acidez, mucha fruta en su paso, largo, perfumado, con herbáceos al fondo y recuerdos cítricos y de sus lías al final. Las lías le hacen ganar más cuerpo y le dan un agradable final amargo. www.lusco.es			
16 ●	SHAYA HABIS	2009	SHAYA	19,70 €	RUEDA	90
	100% Verdejo fermentado en barrica, en nariz descubrimos notas de su paso por barrica, como pan tostado, mezclado con una fruta cítrica madura muy potente, en la gama del pomelo y el membrillo fresco. Al fondo, mentolados y		lemongrass. En boca es fresco, con una buena acidez y un amargor que lo alarga, mucha fruta cítrica en el paso y la madera muy bien integrada. Muy fragante en boca, floral incluso. www.owines.com			
17 ●	ABSUM GEWÜRZTRAMINER	2008	IRIUS	14,68 €	SOMONTANO	89
	Este monovarietal de gewürztraminer con 4 meses de crianza sobre lías de roble francés, cuenta con un bonito color amarillo limón dorado con ribetes verdosos. Desde su nariz ya se nota la presencia de esta variedad, en forma		de florales, adelfas y jazmines embriagadores, junto a abundancia en frutas blancas. En boca es graso, con peso, bien integrado, con suficiente acidez, bien construido en la boca y fiel a la nariz. www.bodegairius.com			
18 ●	ALBARIÑO DE FEFIÑANES	2010	PALACIO DE FEFIÑANES	13 €	RÍAS BAIXAS	89
	El joven de los Fefiñanes, nos ha enamorado con sus notas de cítricos frescos como la lima, el limón y el pomelo y que en su versión tropical, nos traslada aromas de la piña o el níspero, agradeciendo su fondo herbáceo fresco. En boca		es fresco, con una buena fruta madurada correctamente, con notas florales y tropicales. Es una muy buena boca, con cierta glicerina, fragante y bien madurada. Recuerdos a melocotón y albaricoque. www.fefinanes.com			
19 ●	ALUNADO	2009	PAGO LOS BALANCINES	15 €	RIBERA DEL GUADIANA	89
	Valiente bodega extremeña que apuesta por un 100% chardonnay con 6 meses de barrica. En su nariz encontramos notas de fruta blanca bien madurada, como la manzana, la pera, el membrillo, el níspero, junto a un fondo ligeramen-		te especiado. En boca es fresco, bien construido, con mucha fruta cítrica y blanca bien madurada y un final de canelas y mantequillas. Largo y especiado de pimenta blanca al fondo. www.pagolosbalancines.com			
20 ●	ANALIVIA VERDEJO	2010	PAGOS DEL REY	4€	RUEDA	89
	De excelente relación calidad-precio, encierra un verdejo de corte sencillo y perfectamente confeccionado. En su nariz encontramos notas muy varietales de la verdejo, predominando los hinojos, anises, hierbas frescas y alguna flor		poco aromática junto con una fruta como la manzana. En boca es fresco, con una buena acidez cítrica, mucha fruta blanca como la manzana verde o el perillo de sanjuán, perfumado de hinojo. www.pagosdelrey.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
21 ●	ANAYÓN CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA	2009	GRANDES VINOS Y VIÑEDOS	N/D	CARIÑENA	89
	Muy grato chardonnay de bonito color amarillo oro pálido. En nariz es muy varietal, con abundantes notas de esta uva, en forma de fruta blanca madura, que se conjuga con un buen aporte de la barrica, en forma de mantequi-		llas cremosas, vainillas y talcos. En boca es estructurado, graso, sabroso, con un paso fresco y una buena acidez que lo alarga. Un buen ejemplo de lo que puede dar esta variedad en bajas producciones. www.lacoronadearagon.es			
22 ●	AURA	2010	AURA	5,60 €	RUEDA	89
	Monovarietal de verdejo que destaca por su buena estructura en boca y franqueza en nariz. Amarillo pálido verdoso, con irisaciones verdosas, es muy fragante en aromas, típicos de un verdejo, con notas ligeramente florales al		comienzo y mucho hinojo, hierbas frescas recién cortadas, cítricos frescos como el limón, el lemongrass. En boca es fresco, sávido, con una excelente acidez, bien compensado y recuerdos cítricos. www.domecqbodegas.com.com			
23 ●	CAPRICHIO DE MORGADÍO	2008	MORGADÍO	22 €	RÍAS BAIXAS	89
	Albariño fermentado en barrica 5 meses de precioso amarillo limón casi oro, en nariz es muy maduro, con notas a fruta cítrica casi en compota, como la piña, el melocotón, el membrillo, entre notas de cabello de ángel, piel de pome-		lo confitado, recuerdos a la barrica en el fondo, en boca es fresco, con una buena acidez, fruta cítrica bastante atractiva y un sugerente fondo de mantequilla, yogur de limón, lácteos... www.morgadio.com			
24 ●	CASTELO NOBLE	2008	CASTELO DE MEDINA	N/D	RUEDA	89
	Con 6 meses en barrica, es la apuesta de esta bodega por un rueda más complejo, elaborado con un 85% de verdejo y un 15% sauvignon blanc. En nariz tiene una madera bien ensamblada, un verdejo valiente en el que encontramos una		fruta blanca casi en confite, yogur de limón y pomelo desecado, junto a aromas de mantequillas y vainillas. En boca es graso, con estructura, sabroso y con una acidez algo ajustada. www.castelodemedina.es			
25 ●	DEHESA DEL CARRIZAL CHARDONNAY	2009	DEHESA DEL CARRIZAL	N/D	DEHESA DEL CARRIZAL	89
	Elaborado a partir de 1,25 has. de chardonnay plantada en 1997, parte fermenta en barricas nuevas de roble francés, donde permanece en crianza sobre sus lías cinco meses, y la otra parte fermenta en inoxidable. En nariz es profundo		y varietal, con notas de melocotón, membrillo, flores blancas y cítricos maduros, así como mina de lápiz y mentoles. En boca tiene una estupenda acidez, largo y con mucho cítrico maduro. www.dehesalcarrizal.com			
26 ●	ITSASMENDI Nº 7	2009	ITSASMENDI	11 €	BIZKAIKO TXAKOLINA	89
	Estupenda apuesta de esta bodega, que desde el 2003 elabora este blanco de uva hondarrabi zuri con un toque de riesling al que dejan varios meses con sus lías en el depósito 7, logrando madurez y complejidad. Nariz con notas		perfumadas de su estancia sobre lías en forma de frutos secos, fruta blanca, hierbas aromáticas, hinojo, etc. En boca es fresco, de buena acidez y mucha fruta cítrica y blanca, final de pera y alguna florecilla. www.bodegasitsasmendi.com			
27 ●	MARTÍN CÓDAX	2010	MARTÍN CÓDAX	9€	RÍAS BAIXAS	89
	Desde que en 1986 un grupo de viticultores se asociaran para crear esta gran bodega en Cambados, son un ejemplo de regularidad y calidad. Un referente de albariño que vuleve a dejarnos buen sabor de boca gracias a una nariz		fragante, con notas de herbáceos recién cortados, frutas cítricas, manzana verde... En boca está bien estructurado, con cierto cuerpo, correcta acidez y buena fruta en el paso. Final largo cítrico. www.martincodax.com			
28 ●	NIEVA VERDEJO	2010	VIÑEDOS DE NIEVA	5€	RUEDA	89
	Situados sobre los 850 metros de altitud, en esta localidad de la provincia de Segovia, es un terruño que históricamente ha dado lugar a verdejos complejos y estructurados. Destacamos de éste su fragancia en nariz, donde en-		contramos mucha fruta blanca dulce como la pera, la manzana asada, sobre un varietal fondo de hinojo. En boca es fresco, fragante, sávido, bien equilibrado en su acidez, largo y perfumado en boca. www.vinosdenieva.com			
29 ●	PAZO DE BARRANTES ALBARIÑO	2010	PAZO DE BARRANTES	11 €	RÍAS BAIXAS	89
	Elaborado al 100% con uvas albariño, luce en copa con un amarillo limón muy pálido con ribetes acerados verdosos. Nariz con notas de cítricos maduros, manzana y alguna nota de una fruta más carnosa como el melocotón,		con un frescor herbáceo al fondo. En boca es fresco, perfumado, con abundantes notas cítricas y herbáceas, bien construido, fragante retronasal casi floral, atractivo, grácil y derrochando juventud. www.marquesdemurrieta.com			
30 ●	PEZAS DA PORTELA GODELLO	2008	VALDESIL	20 €	VALDEORRAS	89
	Precioso color amarillo limón con ribetes acerados brillante y limpio. Compleja nariz, con aromas casi empireumáticos, a caucho ligero, notas de botica, fruta blanca alcorada como la guinda blanca, hierbas aromáticas, laurel...		En boca es goloso, con muchas notas de fruta casi en confitura, como la manzana, el membrillo. De fácil paso, está bien equilibrado, con abundante fruta cítrica confitada. Largo y perfumado en su retronasal. www.valdesil.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
31 ●	PREDICADOR	2010	CONTADOR	19,75 €	RIOJA	89
	La versión blanca de este predicador tiene una nariz repleta de fruta cítrica y blanca, desde pera de agua hasta cítricos muy frescos como la manzana fresca, junto a herbáceos frescos anisados, no hay constancia de barrica en		nariz más que por un ligero mentol y especiado muy al fondo. En boca es sávido, con mucha fruta cítrica y una barrica muy discreta, que deja recuerdos amargos y que sobre todo le da estructura. www.bodegacontador.com			
32 ●	REMELLURI BLANCO	2008	GRANJA NTRA. SRA. DE REMELLURI	32 €	RIOJA	89
	Un complejo coupage de variedades desde la conocida garnacha blanca hasta la poco habitual rousanne o marssanne, con 17 meses en barrica. En nariz encontramos cafés mezclados con una fruta blanca muy madura, como la man-		zana, el pomelo, el membrillo, el melocotón de viña y alguna florecilla blanca al fondo, ligeras pimentas y polvo de talco. En boca es fresco, de estupenda acidez, mucha fruta cítrica y recuerdos de café con leche. www.remelluri.com			
33 ●	SANTBRU	2009	PORTAL DEL MONTSANT	15,95 €	MONTSANT	89
	Elaborado mayoritariamente con un 85% de garnacha blanca y un toque de la poco habitual garnacha gris, este blanco complejo luce en copa con un bonito amarillo pálido con ribetes acerados. En nariz tiene notas muy atractivas, aso-		ciadas a su garnacha blanca, en forma de perillo de sanjuan, florecitas blancas o manzana roja. En boca es sabroso, goloso, sávido, con notas ligeramente picantes, una buena acidez y muy bien elaborado. www.portaldelmontsant.com			
34 ●	STRATVS MALVASÍA SECO	2010	STRATVS	12 €	LANZAROTE	89
	Personal malvasía volcánica de bonito color amarillo pajizo con ribetes verdosos. Este blanco seco elaborado a los pies del Timanfaya tiene una nariz fresca, de fruta blanca como la manzana y la pera de agua o melocotón		de viña y recuerdos florales y anisados al fondo. En boca es untuoso, de buena acidez, mucha flor blanca en el paso y final floral y de fruta blanca en abundancia. Bien elaborado, largo y especiado al final. www.stratvs.com			
35 ●	CONDES DE ALBAREI	2010	CONDES DE ALBAREI	9 €	RÍAS BAIXAS	88
	Situados en el Valle del Salnés, el blanco del que hablamos está elaborado únicamente con uvas albariño, es de color oro pálido verdoso con ribetes verdosos. En su nariz encontramos notas minerales muy ligeras, junto a man-		zana reineta, perillo de sanjuan, hierbas de río como manzanilla, todo en una gama discreta. En boca es fresco, de buena acidez, abundante fruta cítrica en su paso y bastante bien equilibrado. www.condesdealbarei.com			
36 ●	CASTILLO DE MONJARDÍN FB	2008	CASTILLO DE MONJARDÍN	7,67 €	NAVARRA	88
	Monovarietal de chardonnay de precioso color amarillo lima muy brillante. En nariz, lo que primero encontramos, son las notas fruto de su fermentación y crianza en roble Allier, en forma de mantequillas, confitura de limón, sobre un fon-		do de flores blancas y alguna fruta tropical en la gama de la piña. En boca está estructurado en torno a su acidez estupenda, vinculada a la fruta cítrica madura y el roble. www.monjardin.es			
37 ●	CUATRO RAYAS VIÑEDOS CENTENARIOS VERDEJO 2010		AGRÍCOLA CASTELLANA	N/D	RUEDA	88
	Centenarios viñedos de verdejo para elaborar este rueda en el que se aúna la frescura varietal de esta variedad con una boca bien estructurada y con cierta glicerina. Nariz con notas de hierba fresca, hinojo, tras los que aparece una		fruta blanca de hueso como el melocotón. En boca es fresco, con una buena acidez que lo vertebrada, final amargo propio de la variedad, fácil de beber. Retrogusto largo y perfumado. www.cuatro rayas.org			
38 ●	DILECTUM VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 2007		TERA Y CASTRO	17,70€	RUEDA	88
	Nos encontramos ante un verdejo maduro, de bonito oro limón con ribetes dorados. Nariz fragante y elegante, con notas de flores blancas como la manzanilla y algo de mimosa, junto a una fruta madura como la manzana asada reine-		ta. En boca tiene una buena acidez, gracias a su fruta cítrica madura. La presencia de la barrica no molesta en forma de tostados y mantequillas. Final de flores blancas. www.teraycastro.com			
39 ●	EDETARIA	2009	EDETARIA	18,64€	TERRA ALTA	88
	Elaborado con un 85% garnacha blanca y un 15% macabeo. De brillante amarillo limón con ribetes verdosos vivaces, en su elegante nariz en primera instancia encontramos almendras tostadas. Después se abre hacia fruta blanca confita-		da. En boca es fresco, bien estructurado, con una acidez que nos hace salivar y desear tomar otro trago. Su paso por madera está bien integrado gracias a sus recuerdos de cítricos maduros. www.edetaria.com			
40 ●	EL TRANSISTOR VERDEJO	2008	CÍA. DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ	18,40 €	RUEDA	88
	Nariz donde en primera instancia encontramos sobre todo aromas fruto de su estancia en barrica, en forma de mina de lápiz, algunas notas de barrica exótica, amieleado y flor de acacia. Recuerdos a cítricos maduros en compota.		Con aireación se abre hacia hinojos y carácter más verdejo. En boca es fresco, bien conjuntada fruta y barrica, elegante y discreto, muy fácil de beber, cómodo, con una acidez ajustada. www.telmorodriguez.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
41 ●	ENATE CHARDONNAY 234	2010	ENATE	7 €	SOMONTANO	88
	Constante en su calidad cosecha tras cosecha, Enate nos ofrece su nueva añada de este 234 monovarietal de chardonnay. De color amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz encontramos notas de flores blancas, es muy char-		donnay, con abundancia en fruta blanca. Muy sencillo y de corte honrado, en boca está equilibrado, con una buena acidez cítrica, y aromas de boca a flor de manzana. Un vino fresco que derrocha juventud. www.enate.es			
42 ●	LAGAR DE CERVERA	2010	LAGAR DE FORNELOS	9,25 €	RÍAS BAIXAS	88
	Elaborado con una selección de uvas albariño, en copa luce con un bonito color amarillo limón con ribetes verdosos. En nariz encontramos notas que recuerdan a una fruta blanca con ligeros destellos tropicales, como la piña, el lichí,		la manzana verde o el mango, bajo un fondo ligeramente anisado. En boca es fresco, con una buena acidez, cierta estructura de fruta blanca y cítricos maduros como el pomelo. www.riojalta.com			
43 ●	MACIZO	2009	VINS DEL MASSIS	15,89 €	CATALUNYA	88
	Elaborado con variedades como la xarel·lo, garnacha blanca, malvasía y chardonnay, luce en copa con un bonito amarillo limón con ribetes dorados verdosos. La nariz comienza con notas de mentoles, de hierbabuena y manzani-		lla, muy atractiva. Tras ello, fruta blanca casi en licor, manzana asada y membrillo. En boca es fresco, se nota más la madera en forma de mantequillas de limón. Perfumada retronasal con notas de hinojo. www.vinsdelmassis.com			
44 ●	MALVASÍA SECO BERMEJO	2010	BERMEJO	N/D	LANZAROTE	88
	Lanzarote es un paraíso natural para la viña, asentada sobre un suelo volcánico que transmite a la uva y el vino unas características únicas. Encontramos en nariz aromas a frutas blancas como melocotón, albaricoque y lichis,		junto a flores blancas como la acacia. En boca es fresco, seco, sávido, con una estupenda acidez cítrica, bien equilibrado. Bastante largo y bien conjuntado, con ligeras especias al final. www.losbermejoes.com			
45 ●	NORA DA NEVE	2009	VIÑA NORA	18,60 €	RÍAS BAIXAS	88
	Amarillo oro pálido, en nariz cuenta con notas de flores blancas como la acacia, junto a membrillo, pomelo y frutas blancas carnosas como el mango. En boca en primera instancia encontramos recuerdos de su barrica en forma de vainillas,		para continuar con una fruta cítrica fresca. Termina con ese regreso de la madera en forma de mantequillas, bollería recién horneada, conjugada con limones en compota. www.vinanora.com			
46 ●	OLLO DE GALLO GODELLO	2009	MENCÍAS D2	N/D	VALDEORRAS	88
	Nos enfrentamos a un godello complejo, con barrica de por medio, por lo que mejorará con algo de botella. De color amarillo pálido con ribetes acerados, la nariz, tras un poco de aireación, se abre hacia fruta blanca fresca, conjugada		con algún floral y herbáceos frescos como el heno recién cortado. En boca es graso, con una buena acidez, bien compensado su paso en madera, goloso, glicérico y fragante. Bien estructurado y largo. www.sitiosdebodega.com			
47 ●	PAZO BAIÓN ALBARIÑO	2009	PAZO BAIÓN	20 €	RÍAS BAIXAS	88
	Monovarietal de una de las fincas de albariño más bellas e históricas de las Rías Baixas. Tras 4 meses de crianza en acero inoxidable, en nariz encontramos un albariño complejo, con notas de pomelo en compota, cabello de ángel,		poleo menta y manzana asada. En boca es goloso a la entrada, con glicerina, acidez muy bien integrada, aromas a cítricos maduros, profundo, varietal y mineral. Para amantes de albariños adultos. www.pazobaion.com			
48 ●	PAZO DE SEÑORANS	2010	PAZO DE SEÑORANS	11,95 €	RÍAS BAIXAS	88
	Albariño de bonito amarillo lima pálido con ribetes verdosos brillantes. Nariz fragante, con aromas a manzanilla, mango, manzana o pera. Es muy fragante, con un ligero fondo a fruto seco, pero sobre todo con ricos y frescos regis-		tros herbáceos. En boca es fresco, con una estupenda acidez, mucha fruta algo tropical en el paso (piña y mango). Final herbáceo y casi floral, de flor de manzanilla. www.pazodesenorans.com			
49 ●	PAZO SAN MAURO	2010	PAZO SAN MAURO	10€	RÍAS BAIXAS	88
	Regido por la uva albariño, nos encontramos con un rías baixas de color amarillo dorado limón con ribetes verdosos. Nariz con notas de una fruta blanca bien madurada, como la manzana, la pera, alguna tropical como la piña o el ma-		racuyá, junto con dejes florales como los pétalos de rosas, muy fragante. En boca es fresco, con una buena acidez cítrica, algo falto de peso frutal en el paso. www.marquesdevargas.com			
50 ●	PRÍNCIPE DE VIANA CHARDONNAY FB	2010	PRÍNCIPE DE VIANA	4,90 €	NAVARRA	88
	Ejemplo de excelente chardonnay navarro con 3 meses en barrica de roble francés y americano. De color amarillo limón claro, encontramos en nariz notas de fruta muy madura como el melocotón, el membrillo o el cabello de ángel,		mezclado con canelas y vainillas. En boca es fresco, bastante goloso, con una cierta estructura, gracias a su suficiente fruta cítrica. Su ligero tanino le hace ser más largo. www.principedeviana.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
51 ●	SANTIAGO RUIZ	2010	SANTIAGO RUIZ	12,83 € RÍAS BAIXAS	88
	Elaborado con la mezcla clásica de albariño, loureiro, treixadura y un toque de caíño blanco y godello, su color es amarillo pálido con reflejos acerados. En la nariz encontramos notas de fruta blanca muy fragante, como la manzana,		la pera o el albaricoque, para después encaminarnos hacia notas más frescas herbáceas. En boca es fresco, de potente acidez cítrica y una fruta más verde. Final fragante y largo. www.bodegasantiagorui.com		
52 ●	TERRA D'OURO	2010	PAZO DE VILLAREI	11,50 € RÍAS BAIXAS	88
	Monovarietal de albariño de color amarillo dorado alimentado con ribetes oro. Nariz fragante, con notas de frutas tropicales cítricas maduras, como la piña, el lichi, la manzana reineta asada o el mango. Al fondo, ligeras notas de		hierbas aromáticas de río, como la manzanilla. En boca es fresco, con una buena acidez, que se acompaña en su paso por cítricos maduros y un ligero amargor final que lo alarga. www.domecqbodegas.com		
53 ●	V3 VIÑAS VIEJAS VERDEJO	2009	TERNA	N/D RUEDA	88
	Amarillo muy pálido con ribetes verdosos a la vista, en nariz encontramos notas de un buen trabajo con las lías, en forma de recuerdos tostados de frutos secos como las almendras y las avellanas. Tras ello, una fruta cítrica blanca		como el pomelo y el mebrillo y al fondo, aromas herbáceos como el lemongrass y el hinojo. En boca es fresco, de buena acidez cítrica y recuerdo fragante al final. www.sitiosdebodega.com		
54 ●	VALDAMOR	2010	VALDAMOR	10,50 € RÍAS BAIXAS	88
	De muy bonito color amarillo lima limón con ribetes verdosos muy brillantes, su nariz se enmarca en la gama de las notas de fruta tropical: mucho mango, piña y maracuyá, con recuerdos al fondo de herbáceos de río como la manzana		y algo de poleo menta y mimosa. En boca es fresco, con una acidez bien compensada, paso fácil y final que se encuadra más en los registros herbáceos frente a los cítricos tropicales que ganaban en su nariz. www.valdamor.es		
55 ●	VIÑA MAYOR FERMENTADO EN BARRICA	2008	FINCA CASERÍO DE DUEÑAS	8,50€ RUEDA	88
	Elaborado al cien por cien con uvas de la variedad verdejo y tras 6 meses de crianza en roble francés, cuenta con un bonito amarillo limón subido con ribetes dorados. En su nariz encontramos notas de su paso por barrica, en forma		de ligeros tostados, mantequillas de limón y cítricos maduros confitados, contando con un final especiado. En boca es fresco, sávido, de buena acidez cítrica, bastante estructurada y final de yogur de limón. www.caseriodeduenas.es		
56 ●	VIÑA SANZO VERDEJO	2010	VALSANZO	7,67 € RUEDA	88
	Amarillo pálido con ribetes verdosos, nariz con notas herbáceas como el hinojo, junto a una fruta blanca fresca como la manzana verde, sencillo y correcto, muy varietal. En boca es fresco, goloso, con una buena acidez, destaca sus no-		tas de hinojo y anises en boca así como recuerdos de frutas tropicales, un verdejo de libro agradable y con un toque floral al final, un elegante amargor que puede remitir también a la almendra amarga. www.valsanzo.com		
57 ●	FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO	2010	CANTOS DE RUEDA	8€ RUEDA	87
	Es la apuesta de los Martínez Bujanda por los blancos de Rueda, un verdejo de bonito color amarillo oro pálido con ribetes verdosos. Nariz fragante, con alguna flor blanca ligera, junto a aromas a hierbas de ribera, como la manzana		y el poleo menta, junto a una fruta blanca como la pera. En boca tiene una cierta untuosidad, buena acidez cítrica de limón, junto a un fondo de hierba recién cortada. Bien equilibrado. www.familiamartinezbujanda.com		
58 ●	MALCOA EDICIÓN LIMITADA	2010	OKENDO TXACOLINA	12 € TXACOLÍ DE ÁLAVA	87
	Elaborado con uvas de la autóctona hondarrabi zuri, luce con un bonito amarillo acerado muy pálido con reflejos acerados. Nariz donde encontramos notas de pera de agua y de perillo de sanjuán, junto a registros de manzana roja y		un agradable fondo herbáceo y de anisados muy ligeros. En boca es fresco, con una acidez ajustada, de cuerpo medio y un final asidrado con esas notas de manzana y pera de la nariz. www.senoriodeastobiza.com		
59 ●	SIN PALABRAS	2010	CASTROBREY	15,16 € RÍAS BAIXAS	87
	Se nota en esta bodega familiar que la nueva generación, ya tercera, se ha puesto las 'pilas' enológicas para hacer albariños modernos a partir de las 12 has. de viñedo con que cuentan. Monovarietal albariño de color amarillo verde		pálido con ribetes acerados. En nariz es algo tímido, con notas herbáceas, de heno recién cortado y manzana verde, principalmente. En boca es fresco, bien equilibrado, cítrico en su acidez, sencillo y correcto. www.castrobrey.com		
60 ●	VIÑA MEIN	2010	VIÑA MEIN	11,75 € RIBEIRO	87
	Javier Alén, junto a un grupo de amigos y familiares se lanzó en 1988 a elaborar un ribeiro moderno, siendo punta de lanza de la denominación. Así consigue vinos como éste, en cuya nariz encontramos aromas a pera, manzana		y hierbas aromáticas como el laurel, que dejan paso a ligeras especias como la pimienta blanca, resultando en conjunto muy fragante. En boca es fresco, de medio cuerpo y final frutal de pera, correcto y agradable. www.vinamein.com		

ROSADOS

La excelencia en esta tipología de estos vinos, que durante mucho tiempo fueron considerados marcas menores, 'ni blanco ni tinto' se recupera gracias a referencias como las veinticuatro que nos acompañan en las siguientes páginas. Una recuperación que comienza en la viña, como en el caso de nuestro ganador, un rosado fermentado en barrica pensado como rosado desde la vid. Además, precisamente nuestro rosado mejor puntuado engloba dos características novedosas que empiezan a ser seña de identidad de los nuevos vinos rosados: utilización de variedades locales (en este caso, la premiada garnacha navarra) y por otro lado, el trabajo en pos de una mayor estructura en el paladar y una mayor complejidad aromática en nariz, gracias en esta ocasión, a trabajos como la fermentación en barrica o en otros ejemplos que encontrará en esta selección, como labores de crianza sobre lías. Frescos y juveniles o estructurados y complejos, todos ellos le sorprenderán en la gran prueba final de todo vino: la comida. Y es que armonizan con una amplísima variedad de platos. Atrévase a 'salir del armario' como diría la presidenta del Consejo Regulador DO Navarra Pilar García Granero y 'pruebe con el rosa'.

1 ●	FINCA ALBRET	2010	FINCA ALBRET	N/D NAVARRA	92
	Este rosado navarro pensado desde la viña, es un 100% garnacha tinta fermentado en barrica donde la madera respeta la filosofía de frescura y frutuosidad de un rosado. Color rojo rosado con ribete violáceo. En nariz es complejo, con		recuerdos al terroir, a piedra mojada, a mentoles, junto a una fruta ácida, como la fresa y la frambuesa ácida. En boca es estructurado, cítrico, con mucha fresa, complejo y largo, Muy buen trabajo. www.fincaalbret.com		
●●●●●●● Más información en la página 52					
2 ●	ARRAYÁN	2010	ARRAYÁN	N/D MÉNTRIDA	91
	Elaborado con uvas syrah, merlot, cabernet sauvignon y petit verdot, tiene un bonito color frambuesa con ribetes rosados de media capa. Su nariz nos remite al terruño, con recuerdos a eucalipto, a hierbabuena, manzanilla y menta po-		leo, junto a una exuberante fruta como la fresa y el fresón. En boca está muy bien equilibrado, es sávido, excelente acidez compensada, mucha fruta y un recuerdo agradable de eucalipto y pimienta rosa. www.arrayan.es		
3 ●	ALCORTA & CARME RUSCALLEDA	2010	ALCORTA	9 € RIOJA	90
	Novedad de la casa Alcorta, y trabajo personal cien por cien femenino, el de la enóloga Elena Adell y la cocinera Carme Ruscalleda. Juntas consiguen un rosado para comer con él con una 'rosada' nariz con notas de frutos rojos, palo-		te, golosinas, rosas fragantes, fresones con nata y algún eucalipto al fondo. En boca es fresco, con una buena acidez y final ligeramente especiado (jengibre). Mucha fruta en su paso, muy bien elaborado. www.alcortavino.com		
4 ●	ENATE	2010	ENATE	7 € SOMONTANO	90
	Rosa frambuesa profundo con ribetes frambuesa, es un excelente ejemplo de rosado elaborado únicamente con uvas de la variedad cabernet sauvignon. Nariz con notas de fruta roja como la cereza, la frambuesa, la fresa y el arán-		dano, junto con herbáceos que lo refrescan. En boca está armado con esa cabernet que lo estructura, muchísima fruta roja en su punto de maduración, final largo, ligeramente especiado y fragante. www.enate.es		
5 ●	PARDEVALLES	2010	PARDEVALLES	N/D TIERRA DE LEÓN	90
	Bonito rosa frambuesa casi rubí, de media capa. Tiene una nariz personalísima, atractiva y diferente, con notas de laurel, de especias exóticas, de frutos del cedro, de especias picantes como la pimienta rosa, junto a una fruta		roja muy madura, como la fresa o la frambuesa y recuerdos a jengibre. Muy potente, absorbente y llamativo. En boca es fresco, con una buena acidez, mucha fruta roja en su paso, final de eucalipto y especiado. www.pardevalles.es		
6 ●	TOMBÚ	2010	DOMINIO DOS TARES	7,50 € VT. CASTILLA Y LEÓN	90
	Elaborado con la personal prieto picudo, tiene un precio color rosa frambuesa con ribetes morados. Nariz muy fragante, con notas de palote de fresa, fresones con nata, algún herbáceo al fondo, pétalos de rosa... En boca es		fresco, con muchísima fruta roja en el paso, recuerdos a esa fruta roja muy madura, como el fresón en yogur y algún mentolado balsámico herbáceo, que le hace muy atractivo. www.dominiodostares.com		
7 ●	ABADAL	2010	ABADAL	8,80 € PLA DE BAGES	89
	Elaborado mayoritariamente con cabernet sauvignon a la que se le suma un pequeño aporte de la local sumoll, tiene un intenso color rosa frambuesa con ribetes frambue- sas. Nariz muy limpia y expresiva, con abundancia de fru-		ta roja (frambuesa), golosinas como el palote de fresa y nata, muy nítido y con un final fresco herbáceo. En ataque es muy goloso, con una acidez ajustada. Atractivo final lácteo de yogur de frutos rojos del bosque. www.abadal.net		



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
8 ● AROA LARROSA	2010	AROA	7 €	NAVARRA	89
Elaborado con uvas tempranillo y garnacha a partes iguales, es un precioso rosado en el que se cuida su presentación, en una bonita botella de medio litro. De color rosa cereza con ribetes avioletados, tiene una nariz golosa, flo-		ral, con notas de frutas rojas cremosas, en yogur y una agradecida fresa ácida en gominola. En boca es fresco, lácteo, bien compensado, se nota el trabajo sobre lías en su cremosidad y su estructura. www.aroawines.com			
9 ● HOMENAJE	2010	MARCO REAL	N/D	NAVARRA	89
Elaborado al 100% con uvas garnacha, este homenaje a los rosados navarros se presenta en esta añada con una golosidad más marcada que en años anteriores. De precioso rosa frambuesa con ribetes fucsia, tiene una nariz explo-		siva, de frutos rojos, regalices de golosina, caramelo de fresa y ligeros balsámicos. En boca es sabroso, goloso, con presencia de chucherías en abundancia y una acidez ajustada. Final herbáceo que lo alarga. www.familiabelasco.com			
10 ● PARATÓ PINOT NOIR	2010	PARATÓ	N/D	PENEDÉS	89
Aunque fundada en 1975, en el Penedés, la familia Elías ya elaboraba sus vinos en la montaña de Montjuic en el siglo XIX. De color fresa profundo con irisaciones violáceas, en nariz es muy varietal, con notas a grosella, cereza y		fresa, mezcladas con aromas cremosos de yogur y golosinas. En boca tiene la estructura de la pinot, resultando un rosado potente, carnoso, con buena fruta, una acidez ajustada y mentoles en el recuerdo. www.parato.es			
11 ● CASTILLO DE FALCES	2010	AGUIRRE Y SAN BENITO	N/D	NAVARRA	88
Actualmente en manos de Ángel Aguirre, su bodega familiar situada en Ribera Alta se fusionó con San benito, en Falces, para crear vinos como este de precioso rosa frambuesa con ribetes fresa. En nariz encontramos aromas a fre-		sa, frambuesa y caramelo de fresa, con algún herbáceo al fondo. En boca es goloso, gustoso, con mucha fruta roja como la fresa, resultando un vino muy fácil de beber, cómodo, ideal para iniciarse. bodegasaguirre@hotmail.com			
12 ● CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL	2010	BLEDA	N/D	JUMILLA	88
Los de Bleda han sabido aunar la tradición de su región, manteniendo la elaboración con su local monastrell, con un toque de modernidad en este rosado de aires modernos. De profundo color frambuesa, encontramos una fruta		roja muy potente, como la fresa y el fresón, junto a alguna flor azul, para en boca resultar pleno, sabroso, con mucha fruta roja casi dulce, todo dentro de un corte sencillo pero honrado. www.bodegasbleda.es			
13 ● CLOS DELS OMS	2010	FINCA CA N'ESTELLA	N/D	PENEDÉS	88
Elaborado con uvas merlot, es un rosado de finca, la que le da nombre a esta gama de vinos, Clos del Oms. De bonito color rosa frambuesa de ribete vivo, tiene aromas a frutas rojas en nariz, junto con notas herbáceas que le dan fres-		cura, un rosado más fresco que goloso en nariz. En boca continúa con esa frescura, estando bien compensada su acidez-alcohol. Tiene un esqueleto y estructura correcta, buena acidez y final herbáceo. www.fincacanestella.com			
14 ● INURRIETA MEDIODÍA	2010	INURRIETA	3,75 €	NAVARRA	88
Un monovarietal de garnacha navarra elaborado con mimo y personalidad, que se traduce en un bonito color rosa subido con ribete violáceo. Nariz vinculada con el terroir, en el que encontramos aromas a tierra mojada, a piedra,		junto a los que conviven su gama de frescos herbáceos, como el hinojo, y una fruta roja como la fresa, fresón... En boca es goloso, bien estructurado, con una buena acidez. www.bodegainurrieta.com			
15 ● MUGA	2010	MUGA	6 €	RIOJA	88
Coupage riojano de garnacha, viura y un toque de tempranillo que luce en copa con un delicado rosa muy pálido con ribete rosa. Nariz fragante, elegante, con abundancia de fruta roja bien madurada pero fresca, junto a al-		gún herbáceo y recuerdos a pétalo de rosa blanca. En boca es fresco, con una extraordinaria acidez, donde se combinan herbáceos y fruta roja ácida. Largo y bien conjuntado, retronasal perfumada floral. www.bodegasmuga.com			
16 ● MUÑARRATE DE SOLABAL	2010	SOLABAL	N/D	RIOJA	88
Fundada en 1988 tras la asociación de 12 viticultores riojanos, unieron esfuerzos y viñas para conformar un total de 140 has. de viñedos propios, en su gran mayoría destinados a la variedad tempranillo. De bonito color rosa chicle,		con una nariz muy rosada, con notas de fruta roja madura, como el fresón, algún aporte de fresa y nata y un fondo refrescante a hierbas aromáticas como el romero. En boca es sabroso, goloso, pleno de fruta. solabal@terra.es			
17 ● SEÑORÍO DE SARRÍA VIÑEDO Nº5	2010	SEÑORÍO DE SARRÍA	NAVARRA	N/D	88
El viñedo número 5 está compuesto de viñas de garnacha de más de 50 años. Pletóricas de personalidad, con ellas se ha elaborado este vino de color rosa frambuesa con ribetes violáceos. Su nariz enmarca dentro de los rosados se-		rios, donde los herbáceos toman más protagonismo que las fresas, y en el que se acompaña el conjunto con aromas de rosa. En boca es fresco, con una buena acidez y final amargo. www.bodegadesarria.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
18 ● ALBALIZA	2010	TIKALO	N/D	VT CASTILLA	87
Elaborado a base de mosto sangrado de garnacha, con un toque de tempranillo y cabernet sauvignon, es un rosado de corte sencillo, de bonito rosa frambuesa a la vista. En nariz se conjugan estupendamente sus notas de		frutos rojos con ciertos mentoles y recuerdos de chuches, pétalos de rosas y alguna especia al fondo. En boca es fresco, de buena acidez, mucha fruta en su paso y final ligeramente especiado. www.bodegatikalo.com			
19 ● DAIMON FERMENTADO EN BARRICA	2010	TOBÍA	N/D	RIOJA	86
Tobía nos sorprende con una gama muy moderna de vinos, entre los que destacamos este rosado que conjuga uvas tempranillo, graciano, garnacha y merlot. Tiene mucha fruta roja muy madura, como el fresón, la frambuesa, la ce-		reza, con un toque lácteo de yogures de fruta del bosque y alguna mantequilla y mentoles al fondo. En boca es fresco, goloso, de acidez ajustada, mucha fruta roja y final lácteo. www.bodegastobia.com			
20 ● FINCAS DE UNZU	2010	UNZU PROPIEDAD	6,25 €	NAVARRA	87
Proyecto personal de Julián Chivite, ha elaborado un rosado especial a base de uvas mayoritariamente de la variedad merlot con un toque de garnacha. Precioso rojo frambuesa con ribetes rubí muy brillante, en nariz encontramos no-		tas de fruta roja, mezcladas con herbáceos muy frescos. Su buen aporte de merlot lo estructura en boca en torno a esas hierbas aromáticas. Final algo especiado, de pimientas blancas. www.unzupropiedad.com			
21 ● LLAGARES	2010	SAN MARTÍN	N/D	NAVARRA	87
Situados en San Martín de Unx, en la Navarra media oriental, sus viñedos de garnacha son conocidos por su calidad, sobre todos los que llevan absorbiendo la personalidad de sus suelos desde, algunos de ellos, casi un siglo.		Rosa frambuesa con ribete violáceo. Nariz con notas de frambuesa y aromas frescos herbáceos. En boca es sabroso, compensado, fresco, con mucha hierba aromática y un ligero picante al final. www.bodegasanmartin.com			
22 ● PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT	2010	PAGO DEL VICARIO	N/D	VT CASTILLA	87
Dirigidos enológico desde 2002 por Susana López Mediondo, y enclavados en un paraje espectacular en Ciudad Real, han creado una gama moderna de vinos entre los que destaca este rosado de precioso rosa frambuesa.		Nariz golosa, con notas de mucha fruta roja muy madura, en la gama del fresón, la mora roja y la frambuesa. En boca es sabroso, goloso, con mucha fruta y un ligero recuerdo a violetas al fondo. www.pagodelvicario.com			
23 ● PARDAS SUMOLL	2010	PARDAS	N/D	PENEDÉS	87
Elaborado al 90% con sumoll, autóctona en la zona. Una uva en la que Pardas ha visto su potencial, dentro de una viticultura de bajos rendimientos. Encontramos un rosado con personalidad de bonito rojo cereza de media capa. Na-		riz compleja, con notas de fruta roja armonizadas con hinojo, regaliz y recuerdos de ceniza, muy de terruño. En boca es goloso, bien estructurado y varietal, con sus características notas amargas y ácidas el final. www.cancomas.com			
24 ● PRADOREY FB	2010	REAL SITIO VENTOSILLA	N/D	RIBERA DEL DUERO	87
Elaborado a partes iguales con uvas tinta fina y merlot, tiene un bonito rosa frambuesa de media capa con ribetes rosados. Nariz donde en primera instancia la barrica toma protagonismo en forma de tostados, cafés, para		luego dar paso a una fruta roja fresca. En boca es goloso, estructurado, con esa misma presencia de la barrica en forma de lácteos y mantequillas, mezcladas con una fruta roja que lo acompaña. www.pradorey.com			

TINTOS

Los mejores 174 tintos reunidos en las siguientes páginas. Una selección en la que la calidad no está reñida con la diferenciación. Así encontraremos vinos clásicos, como el ganador, la flamante nueva cosecha de Vega Sicilia Único que nos ha cautivado con su elegancia y *savoir faire*. Pero también encontrará vinos de zonas emergentes, como el que le sigue en puntuación, un jumillano 'de armas tomar' en el que se fusionan internacionalidad (cabernet sauvignon) con localismo (monastrell) para da un vino frutal, concentrado, personal y complejo. Si podemos encontrar una tendencia al ir desgranando este tapiz de tintos, será quizá el abandono de las barricas como protagonistas para que la buena fruta, en abundancia, sea la estrella. Es algo que no viene de esta 'añada' sino que lo venimos notando desde hace varias ediciones. Una tendencia por la que apostamos y que remite al interés directo de las bodegas por invertir en el viñedo, frente a gastarse los euros en tablonos. Les dejamos sin más con estas joyas tintas, disfrútenlas, en ellas se encierra la identidad de nuestras tierras y por extensión, nuestra propia esencia.

MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
1 ●	VEGA SICILIA ÚNICO	2002	VEGA SICILIA	N/D	RIBERA DEL DUERO 98
	Maravillosa nueva añada del Único, de una complejidad y elegancia sin igual. En nariz, es muy limpio, con abundante frutillo rojo, ciruelas, tabaco, cacao, ligeras especias como la pimienta y pimentón, notas de pan de espe-				cias, hoja tabaco, vaina de vainilla... Es muy sutil y delicado. En boca es fresco, jugoso, carnoso, con un tanino vivo pero casi dulce, una acidez estupenda. Sutil en el paso, es puro terciopelo en equilibrio. www.vega-sicilia.com
●●●●●●● Más información en la página 53					
2 ●	EL NIDO	2008	EL NIDO	113€	JUMILLA 97
	Excelente añada la de este cabernet sauvignon con un toque de monastrell. De color rojo cereza con ribete granate, su nariz es una explosión de notas de flores azules como la lavanda, hierbas aromáticas como el romero y una fres-				cura gracias a la cabernet que se agradece y mucho. En el paladar es fresco, jugoso, goloso, redondo, perfectamente equilibrado. Tiene una boca casi perfecta, mineral y frutal al tiempo. 3w.orowines.com
3 ●	TERREUS PARAJE DE CUEVA BAJA	2006	MAURO	85 €	VT CASTILLA Y LEÓN 97
	Exuberante pero al tiempo elegante, con aromas muy concisos y que conserva el estilo propio de este vino tan personal. Fruta golosa, especiados, hierbas aromáticas, maderas muy finas, con un toque de vainilla, cacao y torrefactos.				Fondo anisado, balsámico, casi mineral. Elegante generoso y en boca es goloso, amplio en la entrada, envolvente, tiene una acidez perfecta, buen peso de fruta, lleno de carácter y muy armónico y largo. www.bodegasmauro.com
4 ●	FERRER BOBET SELECCIÓ ESPECIAL	2008	FERRER BOBET	N/D	PRIORAT 96
	Rojo cereza picota con ribetes violáceos, tienen una nariz profunda, con mucha concretación de fruta. Un priorato de corte muy moderno y mineral, con abundantes notas expectorantes de eucaliptos, mezclados con una fruta negra muy				golosa. En boca está muy bien construido, con una acidez estupenda, muchísima fruta y un agradable fondo de café. Es envolvente, amplio, muy armónico, largo y con un tanino sedoso. www.ferrerbobet.com
5 ●	VIÑA EL PISÓN	2008	ARTADI	N/D	RIOJA 96
	Nacido de este especialísimo pago de menos de 3 hectáreas, cuyos suelos marcan a fuego las viñas, nos encontramos la excepcional añada 2008. Nariz plena de hierbas aromáticas como el tomillo, la lavanda, notas de pino y gran-				des aires de terruño. En boca tiene un tanino presente pero noble, conformando un conjunto superior de buena acidez, fruta abundante y buen equilibrio. Tostados y torrefactos en el retronasal. De guarda. www.artadi.com
6 ●	BRAVO DE REJADORADA	2008	REJADORADA	33 €	TORO 95
	El 'grande' de Rejadorada es muy nítido, fino y perfumado. Cuenta con abundantes notas de cacao, mezcladas con romero, lavanda, eucaliptos, caja de puros, hinojo, regaliz. En boca tiene una acidez perfecta, es potente, con				volumen, buen peso de fruta ácida como la fresa que le encauza en su estructura. La madera le aporta complejidad pero es muy bebible, jugoso, largo, fino y elegante, sobre todo si no olvidamos su 'bravura'. www.rejadorada.com
7 ●	CONTINO VIÑA DEL OLIVO	2007	CONTINO	60 €	RIOJA 95
	Elaborado mayoritariamente con uvas tempranillo y un pequeño porcentaje de graciano, la viña del olivo ha dado desde siempre vinos de gran personalidad y elegancia, como esta nueva añada donde en principio encontramos notas				de tofee y de fruta compotada, junto con hierba aromática, grafito y mentoles al fondo. En boca es sávido, con una acidez estupenda, bien estructurado. Mantiene la identidad de rioja y de la bodega, final muy frutal. 3w.cvne.com

MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
8 ●	PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL PICÓN 2005	PAGO DE LOS CAPELLANES	120 €	RIBERA DEL DUERO	95
	Poco más de dos mil botellas encontraremos de esta parcela excepcional de tempranillo que da lugar a vinos de nariz perfecta, con fruta muy madura, cacao, lavanda, tabaco y una punta balsámica. Muy perfumado, en boca es				amplio en la entrada, envolvente, jugoso, con una fruta madura pero que le aporta carnosidad, paso con más estructura pero elegante. Acidez muy atractiva y un tanino muy amable y equilibrado. www.pagodeloscapellanes.com
9 ●	ATTECA ARMAS	2007	ATECA	41,10 €	CALATAYUD 94
	Elaborado con uvas garnacha y tras 18 meses de crianza, nos encontramos con este bilbilitano lleno de carácter, de color rojo cereza picota con ribete granate. En nariz es exuberante, con notas de frutas, flores azules, balsámicos y				mentas, con una fruta casi licorosa y un fondo mineral que le porta profundidad. En boca es goloso, sabroso, con una buena acidez y fruta en compota. Tiene de todo y en abundancia... muy potente. www.orowines.com
10 ●	CORIMBO I	2009	DE LA HORRA	41€	RIBERA DEL DUERO 94
	Primera añada de este profundo Corimbo I, la aventura ribereña de los de Roda. Tiene notas de una madera muy delicada que le aporta elegancia, mineral de grafito y notas golosas de canela y achocolatadas. Tiene una fruta muy				viva, de cassis y arándano, realizando guiño al suelo y al carácter ribereño. En boca tiene potencia, es amplio, envolvente, carnoso, con buen peso de fruta, estupenda acidez y un tanino presente pero envolvente. www.roda.es
11 ●	EL TITÁN DEL BENDITO	2008	DOMINIO DEL BENDITO	N/D	TORO 94
	Con las mejores uvas del Pago La Jara, Anthony Terryn elabora este 'titán' de nariz golosa, con fruta en mermelada, muchas hierbas aromáticas y una bonita punta mineral y de lavanda. Su terroir está presente, resultando sutil				y varietal, un toro muy bien afinado. En boca es goloso, jugoso, mineral, con fruta y un tanino presente que le estructura. Potente pero amable, tiene un buen equilibrio gracias a su acidez. www.bodegadominiodelbendito.com
12 ●	MAS DE CAN BLAU	2007	CELLERS CAN BLAU	36,70 €	MONTSANT 94
	Elaborado con mazuelo, syrah y garnacha y tras 18 meses en roble, encontramos este tinto de color rojo cereza con ribete granate. Nariz muy montsant, con notas de terroir y de una fruta casi licorosa, como la mora negra y la ciruela, jun-				to a hierba aromáticas y regalices. En boca está maduro, bien estructurado, le falta una puntita de acidez que le aporte algo más de frescura, pero está muy bien construido. www.orowines.com
13 ●	RESERVA REAL	2007	TORRES	160 €	PENEDÈS 94
	Elaborado con uvas cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc, en nariz a copa parada salen mucho las notas de café con leche en caramelo, para abrirse hacia abundancia en frutas rojas y negras maduras, flores azules, hoja-				rasca y hierbas de monte. Es muy fragante, profundamente mentolado, complejo y completo. En boca cuenta con un tanino suave, buena acidez, resultando elegante, frutal y equilibrado, con un final largo y especiado. www.torres.es
14 ●	PAGO LA MORAVIA	2006	RIBERA DEL DURATÓN	N/D	VT CASTILLA Y LEÓN 94
	Elaborado únicamente con las mejores uvas tempranillo del Pago de La Moravia, situado a 920 metros de altitud y con una edad media de sus viñas de 25 años, cuenta en nariz con mucha fruta bien madurada, casi en mermela-				da: grosella, mora, cereza ... mezcladas con lavanda, mentoles y ligeras pimientas. En boca es sabroso, de estupenda acidez, buen paso de fruta roja, mucha tinta china y regaliz y bien estructurado. www.riberadelduraton.com
15 ●	CIRSION	2009	RODA	RIOJA	150 € 93
	De bonito color rojo cereza brillante con ribetes violáceos, en copa parada encontramos muchos tofees, aromas de cacao, que al agitar se transforma en fruta madura como la ciruela claudia, mora y el cassis, que se acompaña de				alguna flor estilo la lavanda, junto con mentoles y especias. En boca es goloso, sabroso, con un tanino sedoso y mucha fruta madura en el paso. Recuerdos de café con leche en la retronasal. www.roda.es
16 ●	DALMAU	2007	MARQUÉS DE MURRIETA	N/D	RIOJA 93
	No es un vino inmediato, tras un tiempo en copa, va abriéndose hacia su fruta muy madura, tanto roja como negra, junto a especias dulces, maderas como el sándalo, clavo y nuez moscada, mezcladas con vainillas y canela, mina de lápiz				y cedro, pero sobre todo mucha fruta sazónada con especias. En boca es sedoso, de estupenda acidez, tanino de terciopelo, paso grácil y abundante fruta. Final sedoso y elegante. www.marquesdemurrieta.com
17 ●	LA BIENQUERIDA MAGNUM	2007	LOSADA VINOS DE FINCA	N/D	BIERZO 93
	Está lleno de personalidad, con aromas a mora en abundancia, fruta negra en compota, junto a chocolates. También encontramos notas minerales, mentoles, eucaliptos. Muy profundo. Tiene un grafito en abundancia y muchos aires				de terruño, con ligeras notas ferruginosas mezcladas con la fruta. En boca es golosa, llena el paladar, con estupenda acidez, largo, sedoso y con especias muy ligeras. Estupendamente equilibrado. www.losadavinosdefinca.com



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
18 ●	PÉREZ PASCUAS GRAN SELECCIÓN	2005	HERMANOS PÉREZ PASCUAS	218€	RIBERA DEL DUERO	93
	Nariz con notas de cacao, tiramisú, café y canela. Con mucho terruño, es la máxima expresión de la tierra en un vino de raíces clásicas: elegante, fino y muy mineral. En boca es jugoso, con una buena acidez, fruta roja en su paso,		con un tanino vivo pero sedoso. Amplio, seco, carnoso, enseguida le acompaña la acidez que le hace fresco en el paso, vivaz, con buena estructura, su tanino le aporta algo más persistencia. www.vinapedrosa.com			
19 ●	TERMANTHIA	2008	NUMANTHIA	N/D	TORO	93
	El mayor de los Numantia tiene una nariz con notas de una barrica muy tostada, casi de carbón, con chocolates, cafés y minerales profundos, con una fruta en licor como la zarzamora y la frambuesa, junto a notas de lilas y eucalipto.		tos. En boca es muy potente en la entrada, maduro, goloso, muy amplio y carnoso, de gran cuerpo y estructura y una acidez que integra su licorosidad y lo hace placentero, al igual que su tanino vivo pero armónico. www.lvmh.com			
20 ●	CLOS MOGADOR	2005	MOGADOR	N/D	PRIORAT	93
	El que es ya un clásico entre los clos renovadores, está elaborado con un 40% de garnacha tinta, un 28% de cabernet sauvignon, un 15% de cariñena y un 17% de syrah. Una añada de gran amabilidad y complejidad repleta de fru-		tas rojas en compota, aromas a licorella y especias dulces. También recuerdos a espliego y lavanda y una sensación entre lo mineral y lo frutal. En boca es fresco, de extraordinaria acidez, muy mineral. www.closmogador.com			
21 ●	TORREMUGA	2006	MUGA	N/D	RIOJA	93
	Tiene una nariz espectacular, desde el principio se nota que estamos ante un grande, con fruta bien madurada, hierbas aromáticas como la lavanda, todo maduro pero sin perder la frescura, con una fruta juvenil, casi primaveral, que		da alegría al olfato. Fondo mineral muy atractivo. En boca es goloso, con un tanino redondo, bien pulido, y mucha fruta en su paso. Es complejo y al tiempo sencillísimo de beber. www.bodegasmuga.com			
22 ●	VIÑADEMOYA LEIROS	2006	LUZDIVINA AMIGO	N/D	BIERZO	93
	Nariz con notas de fruta muy madura, mezclada con especias dulces y picantes, tostados, chocolates, algarrobos, cafés. Muy complejo y profundamente mencia, con esas notas reductivas características pero en el lado posi-		tivo, se abre hacia mentoles, caramelos de café con leche. En boca es súper mineral, con una estupenda acidez y muchísima fruta en su paso, que se mezcla en la retronasal con clavo y nuez moscada. www.bodegaluz.com			
23 ●	DURATÓN	2007	RIBERA DEL DURATÓN	N/D	VT CASTILLA Y LEÓN	92
	Representa la perfecta conjunción de las dos variedades que componen el coupage: tempranillo y syrah. Nariz muy frutal y floral, muy atractiva y con identidad, donde se fusionan frutas rojas maduras de la tempranillo como la fresa, la		frambuesa, la cereza, con la floralidad de la syrah, lavandas, romero... Final mentolado y de regalices. En boca es fresco, de buena acidez y un perfecto tanino sedoso, detsacando su frutalidad. www.riberadelduraton.com			
24 ●	AALTO	2008	AALTO	28 €	RIBERA DEL DUERO	92
	Elaborado con uvas tinto fino de más de 40 años de antigüedad, tiene una nariz con notas de café torrefacto, tiramisú, cacao, nuez moscada, vainilla y caja de puros, junto a una fruta en sazón como la grosella y los arándanos. Es		un vino elegante, fino, con muchos matices. En boca es potente en la entrada, carnoso, amplio y voluminoso, fruto de una añada cálida, de buena carga frutal madura y un tanino muy vivo. www.aalto.es			
25 ●	COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE MAZUELO	2009	DINASTÍA VIVANCO	37€	RIOJA	92
	Precioso rojo cereza picota con ribetes morados, nariz con notas de ciruela, de hierbas de monte muy atractivas, mentoles y recuerdos frutales muy intensos y con mucha juventud, junto con algún mineral, lo que le hace muy atrac-		tivo. En boca es goloso, sávido, profundamente frutal y de hierbas aromáticas, con recuerdos muy ligeros a la barrica. Muy bien construido en torno a su varietalidad, con mucho espliego, tomillo... www.dinastiavivanco.com			
26 ●	CORELIUM FINCA LA COMETA	2007	TERRA DE VEREMA	N/D	PRIORAT	92
	Rojo cereza picota muy profundo, nariz con notas de licorella muy claras y mucha fruta muy madura, como la mora negra o la ciruela negra casi pasificada, mezcladas con especias dulces y picantes, como el clavo y la canela. En boca		es fresco, bien equilibrado, muy mineral de tinta china y estructurado en torno a su abundante fruta. Tanino delicado y sedoso, largo y especiado al final. Muy bueno y pleno en personalidad. www.terradeverema.com			
27 ●	ESTRECHO	2006	ENRIQUE MENDOZA	21 €	ALICANTE	92
	Elaborado al cien por cien con la local variedad monastrell y tras 14 meses en roble, se descubre de un bonito color rojo cereza picota con ribete vivos. Nariz intensa, con abundantes y refrescantes balsámicos, fusionados con fru-		tos rojos y negros, todo sobre un fondo de pimienta, hierbas de monte, espliego y tinta china. En boca es suave, aterciopelado, equilibrado, de noble tanino y muy muy frutal. Excelente trabajo. www.bodegasmendoza.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
28 ●	JEAN LEÓN VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA	2001	N/D	JEAN LEÓN	PENEDÈS	92
	Nariz con notas muy elegantes, donde se entremezclan las propias de su larga crianza en forma de cueros finos, hojarasca, caja de puro y hoja de tabaco, con hierbas aromáticas de monte y fruta roja en confitura con especias. Es		un cabernet delicado que sin perder su esencia nos regala su lado más maduro. En boca es aterciopelado, con un tanino sedoso, una estupenda acidez, conservando la fruta y con un final especiado. www.jeanleon.com			
29 ●	LA VIÑA DE ANDRÉS ROMEO	2009	CONTADOR	N/D	RIOJA	92
	Nariz con notas de fruta compotada, como la ciruela, la mora, que evoluciona hacia fruta roja como la cereza en sirope. Al fondo especias dulces como la canela, la nuez moscada, minerales y tinta china. Un vino que demuestra		poder desde la nariz. En boca es sávido, tiene una estupenda acidez, fruta muy madura, muy compotada junto a especias como la nuez moscada. Es muy mineral y con tiempo en botella será estupendo. www.bodegacontador.com			
30 ●	PAGO DEL AMA SYRAH	2008	CIGARRAL SANTA MARÍA	45 €	VT CASTILLA	92
	Solo hay 1.200 botellas de este syrah cuyas viñas se encuentran en pleno casco histórico de Toledo. Desde la copa denota concentración, tiene una nariz con notas de fruta negra muy bien madurada, como de ciruela en mermelada		mezclada con canelas. Se va abriendo hacia mentoles, flores azules. En boca es sávido, sabroso, de buena acidez, mucha fruta negra en compota y minerales de tinta china. Largo y especiado al final. www.grupoadolfo.com			
31 ●	PERPETUAL	2008	TORRES	41 €	PRIORAT	92
	En nariz es concentrado, con mucha fruta tanto roja como negra, necesita de un tiempo de apertura para ir desarrollando sus aromas de un priorato domado pero que no pierde intensidad. Encontramos notas de maderas exóticas,		chocolates, cafés torrefactos, hierbas más frescas, mediterráneas. En boca es fresco, bien conjuntado, equilibrado, con una buena acidez y tanino noble. Final especiado y largo. www.torres.es			
32 ●	PINTIA	2008	PINTIA	N/D	TORO	92
	La nave de Vega Sicilia en Toro se muestra en esta añada como un vino corpulento, muy ancho, que salva la pesadez de un 'miura' gracias a su acidez. En nariz tiene mucha hierba aromática, como la lavanda, junto a fruta en licor y espe-		cias al fondo. Resulta mineral, balsámico, con mucha fruta madura, casi en licor y un toque de tierra. En boca es potente, carnoso, con buen volumen y una estupenda acidez que lo equilibra. www.bodegaspintia.com			
33 ●	VALL LLACH	2008	VALL LLACH	N/D	PRIORAT	92
	Súper terroir en sus aromas potentes, de fruta concentradísima. Notas de licorella, fiel reflejo de su terreno, esa fruta en compota junto a una fusión de eucaliptos y pimienta, es muy vívida y elegante. Es una nariz oscura, potente,		perfumada, exuberante y absorbente. En boca es también muy terruño, con notas de tinta china y torrefactos bien enarazados en un cuerpo frutal, sustentados por un tanino que le da esqueleto. www.vallllach.com			
34 ●	VIÑA POMAL ALTO DE LA CASETA	2007	BILBAÍNAS	N/D	RIOJA	92
	Alto de la Caseta es una viña muy especial, de cantos rodados, en la que los enólogos de Bilbaínas, vieron sus grandes posibilidades. El resultado es este tinto personal, con una nariz profundamente mineral, con notas a flores azu-		les, regalices, mentoles, especias golosas y frutillos negros como las moras. En boca es sabroso, goloso, de gran concentración frutal, bien estructurado y de taninos sedosos. www.bodegasbilbainas.com			
35 ●	LA VIÑA DE MI MADRE RESERVA	2006	FINCA ALBRET	N/D	NAVARRA	91
	Nariz con abundante fruta roja mezclada con hierbas aromáticas y recuerdos de hoja de vid, muy atractivo y perfumado, aromas al fondo de su estancia en barrica (mina de lápiz, minerales). Ciertos aromas a terruño. En boca es		fresco, de extraordinaria acidez, taninos terrosos y sedosos al tiempo, mucha fruta roja en el paso y recuerdos especiados en la retronasal. Un ejemplo de cabernet bien madurada. www.fincaalbret.com			
36 ●	AMAYA ARZUAGA	2007	ARZUAGA	50 €	RIBERA DEL DUERO	91
	Con el alma moderna de Amaya Arzuaga, se ha creado este tinto de profundo rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas de tostados muy profundos: cafés, chocolates, ahumados y cauchos, tras los que encontramos una		fruta bien madurada mezclada con especias como la canela, el clavo, la nuez moscada o la vainilla. En boca es fresco, mineral, de tanino perfecto, buena estructura frutal y final de tofees y cacaos. www.hotelarzuaga.com			
37 ●	BEMBIBRE	2007	DOMINIO DE TARES	20€	BIERZO	91
	Nariz con notas de su estancia en barrica en forma de lácteos mezclados con la fruta. Se abre hacia un lado profundamente frutal, de ciruela, mora, es un vino que necesita tiempo para desarrollarse, empieza a abrirse hacia men-		toles, sándalos, pimientas... En boca es sabroso, goloso, sávido, bien estructurado, muy mineral, con una buena acidez y un tanino amabilísimo, especias al fondo muy presentes. www.dominiodetares.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
38 ●	BERNABEVA GARNACHA DE VIÑA BONITA	2008	BERNABEVA	N/D	VINOS DE MADRID	91
	Rojo cereza con ribetes granate, en nariz tiene aromas a botica, conjugados con refrescantes juanolas y regalices. También descubriremos hierbas aromáticas como el romero y la lavanda y un fondo muy complejo, con aromas ferruginos muy atractivos. En boca es fresco, pulido, con un estupendo tanino, largo, de perfecta acidez y excelentemente equilibrado, resultando muy largo y de retronasal muy perfumada de flores y frutas. www.bernabeveva.com					
39 ●	CARABAL	2007	CARABAL	N/D	RIBERA DEL GUADIANA	91
	Precioso rojo cereza picota muy brillante con ribetes violáceos. Nariz con notas muy atractivas de eucaliptos mezclados con fruta bien madurada y algunas flores azules, todo en un conjunto muy atractivo. En boca es fresco, muy bien estructurado gracias a su estupenda acidez, con un tanino sedoso y un paso frutal. En su final se mezclan frutas y flores azules, dejando un recuerdo fresco a ciprés, romero y mora. www.bodega-carabal.es					
40 ●	COLECCIÓN JAIME RODRÍGUEZ	2004	REMELLURI	50€	RIOJA	91
	Es un ensamblaje de diferentes variedades y parcelas todas ellas de suelos esencialmente calizos. En nariz es muy fragante y perfumado, con aromas a maderas exóticas, vainillas, cacao, fruta bien concentrada y bombones de licor. En boca es fresco, de buena acidez, con un tanino sedoso, buena fruta y un carácter de terruño muy particular. Final de cacao y cafés, muy elegante y de paso aterciopelado. www.remelluri.com					
41 ●	DONCEL DE MATAPERRAS	2005	MARQUÉS DE VELILLA	25€	RIBERA DEL DUERO	91
	Elaborado con uvas tinta fina, tiene una nariz compleja, oscura, con notas de hierbas aromáticas, maderas exóticas, especias dulces, un bosque mediterráneo que se abre para llegar hasta la fruta, que al fin se deja asomar negra y especiada. En boca es goloso, estructurado, con un tanino de terciopelo, mucha fruta y acompañado de una madera que no eclipsa, solo estructura en forma de una retronasal de cafés. www.marquesdevelilla.com					
42 ●	EL TERROIR	2008	DOMAINE LUPIERE	20 €	NAVARRA	91
	Precioso proyecto de Elisa Úcar Muruzábal y Enrique Basarte Gutiérrez, puesto en marcha en San Martín de Unx y basado en sus personalísimas garnachas. De bonito rojo cereza casi violáceo, en nariz encontramos mucha profundidad, con mentoles, fruta roja bien madurada, flores azules... En boca es estructurado, sávido, con mucha fruta y un tanino por integrarse pero noble. Estupenda acidez. Retronasal de café con leche. www.domaineslupier.com					
43 ●	EME GRACIANO	2007	CASADO MORALES	N/D	RIOJA	91
	Excelente ejemplo de graciano, homenaje a su madre, con una nariz muy especiada, mineral, bastante compleja. Encontramos notas de maderas exóticas, ciruela pasa, hierbas como la lavanda y recuerdos a tofees, especias dulces como la canela y mentoles algo medicinales al fondo. En boca es mineral, sabroso, sávido, de buena acidez y bien estructurado, con un final especiado de una fruta fresca roja y florales azules. www.casadomoraes.es					
44 ●	ESTELA DE ARRAYÁN	2007	ARRAYÁN	N/D	MÉNTRIDA	91
	Homenaje de María Marsans a su difunto esposo, José María Entrecanales, Arrayán era su barco y estela la huella que ha dejado en la bodega. Aromas minerales, mina de lápiz, fruto negro y rojo, mentoles, balsámicos, flores azules... En boca es fresco, sabroso, abundante en su peso de fruta roja, bien armado gracias a un tanino compensado con su acidez. Excelente trabajo en una zona tan cálida. www.arrayan.es					
45 ●	FINCA HELENA	2006	IMPERIALES	56 €	RIBERA DEL DUERO	91
	Profundo rojo cereza picota en la copa. Nariz donde se destacan los registros de su estancia en buenas barricas, en forma de caramelo de café con leche, tostados, cereza en licor, canela y vainilla. En boca tiene buena estructura, acompañada de una buena fruta y una barrica presente pero no molesta. Un conjunto elegante, bien construido, que nos deja aromas a maderas exóticas y fruta en su final. www.bodegasimperiales.com					
46 ●	FINCA LA EMPERATRIZ GARNACHA CEPAS VIEJAS	2009	LA EMPERATRIZ	N/D	RIOJA	91
	Situados sus viñedos en la finca que perteneciera a Eugenia de Montijo, tiene una nariz muy aromática y profunda, con aromas de hierbas de monte como el romero, que se conjugan con recuerdos de su terruño y su varietalidad, en forma de notas de tiza, minerales, una exuberante fruta roja y mucha mucha flor azul... En boca es fresco, con una estupenda acidez, profundo, balsámico y muy frutal, largo y especiado al fondo. www.bodegaslaemperatriz.com					
47 ●	HIPPERIA	2007	PAGO DE VALLEGARCÍA	25 €	VT CASTILLA	91
	Profundo rojo cereza picota con ribetes sin evolución. Tiene una nariz oscura e intensa, muy concentrada, de gran complejidad y profundidad, con notas de frutos negros y mucho sotobosque, en forma de hojarasca. Al fondo, mentolados y minerales de tinta china. En boca es goloso, gustoso, concentrado, con mucha fruta y un tanino sedoso, muy bien integrada la madera, especias y minerales. www.vallegarcia.com					



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
48 ●	LAN A MANO	2007	LAN	N/D	RIOJA	91
	Sus 37.000 botellas son fruto del depósito de 40.000 litros del que también se extrae en años menos concentrados, su nuevo vino D-12. Nariz con notas de hierbas aromáticas, sotobosque, pimienta negra y mentoles muy presentes, junto a una fruta roja como la cereza, casi en licor y ciruelas claudias. En boca es fresco, con una buena acidez, bien equilibrado, resultando armónico y elegante. www.bodegaslan.com					
49 ●	MARQUÉS DE VARGAS RESERVA PRIVADA	2005	MARQUÉS DE VARGAS	33 €	RIOJA	91
	Precioso rojo cereza picota muy brillante. Al meterlo en nariz nos recuerda a un perfume femenino con notas ciertas de maderas exóticas e incienso mezcladas con buena fruta madura y notas eucaliptadas. En boca es fresco, con un tanino pulidísimo y mucha fruta roja en su paso. Muy bien elaborado, cuenta con un final fresco de fruta roja ácida como la fresa, mezclada con esas buenas maderas de sándalo. www.marquesdevargas.com					
50 ●	SALITRE	2009	PAGO LOS BALANCINES	N/D	RIBERA DEL GUADIANA	91
	Maravilloso rojo cereza picota muy profundo con ribetes violáceos. Nariz muy personal, con notas de conserva de tomate, ese recuerdo a salitre que le da nombre, a maredilla de algas, con una concentración y terruño a raudales. Tras ello, fruta negra madura y tostados profundos de la barrica. En boca es fresco, profundo en su fruta, con tostados y café con leche al fondo, tanino sedoso y buena acidez. www.pagolosbalancines.com					
51 ●	TERRAZAS DEL MONCAYO	2008	CRIANZAS Y VIÑEDOS SANTO CRISTO	30€	CAMPO DE BORJA	91
	Elaborado a partir de garnachas de más de treinta años, en las terrazas del Moncayo, encontramos este tinto de nariz profunda y compleja, con notas de hierbas mediterráneas, regalices, fruta negra, flores azules y recuerdos de cao con clavo y nuez moscada, junto a un fondo mineral de grafito. En boca es fresco, con un tanino sedoso aunque estructural, mucha fruta y recuerdos frutales y de cacao especiados al fondo. www.bodegas-santo-cristo.com					
52 ●	VALA DE SOLABAL	2006	SOLABAL	N/D	RIOJA	91
	Profundo rojo cereza con ribete picota, tiene una nariz algo tímida en un principio, con notas de fruta bien madurada, junto a especias dulces como la canela. Poco a poco se abre hacia notas minerales, acompañadas de fruta muy madura. En boca está bien estructurado, goloso, equilibrado en su acidez-alcohol, largo y concentrado. Una excelente construcción en torno a su fruta y final de especias como la pimienta. solabal@terra.es					
53 ●	4 KILOS	2009	4 KILOS	28€	VT MALLORCA	90
	Elaborado mayoritariamente con la local callet, que se acompaña con un poquito de cabernet sauvignon y syrah, en su nariz toman en principio protagonismo exóticos sándalos e incienso, que se mezcla con una fruta bien madurada, como la ciruela y la picota. En boca es fresco, elegante, compensado, con un tanino perfectamente pulido, recuerdos minerales, de hierbas de monte, fruta roja y final tostado de cafés. www.4kilos.com					
54 ●	ALTOS DE LUZÓN	2007	LUZÓN	N/D	JUMILLA	90
	Nariz fragante, profunda, con abundancia de fruta madurada negra (monastrell) y más fresca roja (tempranillo) fusionadas con eucaliptos, mentoles expectorantes, alguna hierba aromática como el tomillo (cabernet sauvignon) y especias de pimientas ligeras. En boca es fresco, carnoso, con una estupenda acidez, taninos muy amables, mucha fruta madura en el paso y recuerdos de cacao en su largo final. www.bodegasluzon.com					
55 ●	ÁNGELES DE AMAREN TEMPRANILLO Y GRACIANO	2007	AMAREN	N/D	RIOJA	90
	Rojo cereza picota de buena capa y ribetes vivos. Nariz con notas de la graciano a copa parada en forma de tiza y pimienta negra, junto con una fruta más negra que roja. Café torrefacto y mina de lápiz al fondo. Muy complejo y concentrado, en boca es fresco, de estupenda acidez gracias a la graciano que le da viveza, frutos rojos en el paso y recuerdos de su estancia en barrica en forma de cedros y fondo de pimienta negra. www.bodegasamaren.com					
56 ●	ART	2009	LUNA BEBERIDE	N/D	BIERZO	90
	Profundo rojo cereza picota muy vivo casi violáceo. Nariz con notas de frutos rojos y negros, junto a notas florales. Tiene una potente presencia de la barrica en forma de perfumes exóticos, como el sándalo, que lo hace muy perfumado. En boca es fresco, mineral, de perfecta acidez, arropado por un tanino noble, y estructurado en torno a un buen peso de fruta. Final tostado de cafés con leche y cacao amargos con especias. www.lunabeberide.es					
57 ●	ÁSTER FINCA EL OTERO	2009	ÁSTER	N/D	RIBERA DEL DUERO	90
	Rojo cereza picota muy profundo, con ribetes cardenalíceos de muy buena capa. Nariz profunda, de mucha concentración, con abundancia de fruta negra, que se conjuga adecuadamente con eucaliptos y sándalos, fruto de su paso por barrica. En boca es fresco, goloso, con un tanino sedoso algo presente pero que se pulirá con unos meses en botella, con mucha fruta que sustenta su paso por barrica, que muestra en cafés y chocolates. www.riojalta.com					



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
58 ●	BALVINAR TEMP. PAGOS SELECCIONADOS	2006	BALVINAR	N/D	CIGALES	90
	De la mano del proyecto de Álvaro Camarero y Javier Fernández, nos llega la nueva añada de este neocigales de nariz profunda y fragante, con notas de flores azules, fusionadas con una fruta negra bien madurada. También encon-		tramos notas de su paso por bodega (especies y vainillas), mina de lápiz y hierbas aromáticas. En boca es muy mineral, con una estupenda acidez, conjugada con especias picantes y una fruta bien madurada. www.balvinar.com			
59 ●	CAIR	2008	DOMINIO DE CAIR	N/D	RIBERA DEL DUERO	90
	Nariz con pretensiones, donde se descubren notas de café, tostados profundos, sándalo, junto con una fruta negra bien madurada. Una nariz muy perfumada, fragante y profunda, intensa, que anticipa un tinto concentrado, en fruta y ma-		dera. Fondo especiado. En boca es fresco, sedoso, goloso, con una buena acidez, especias y una fruta más fresca, casi roja. Largo y profundo, con una retronasal muy perfumada. www.dominiodECAIR.com			
60 ●	CÁMBRICO RUFETE	2006	VIÑAS DEL CÁMBRICO	VT CASTILLA Y LEÓN	90	
	Terrazas graníticas de la ladera sur de Villanueva del Conde, Parque Natural de la Sierra de Francia, a más de 800 metros de altitud. En nariz encontramos tras su necesaria aireación, fruta golosa, combinada con canela, vainilla, mermela-		das, mentoles y especias al fondo. Añada calurosa en esta zona, tiene cierto aire de botica. En boca es fresco, de muy buena acidez, fruta en el paso, bien estructurado, con un tanino noble y recuerdo mineral. www.cambrico.com			
61 ●	COLECCIÓN PRIVADA FÉLIX AZPILICUETA	2007	AZPILICUETA	N/D	RIOJA	90
	Elaborado con tempranillo, graciano, mazuelo, en su nariz está muy presente esa nota mineral de la graciano, junto a pimientas y recuerdos de maderas exóticas, todo muy elegante. En boca es un vino que auna un carácter		sedoso, fresco y equilibrado, sello de la casa, junto con una estructura potente, amplia, con esqueleto. Encontraremos frutillos rojos junto con recuerdos a cacao y tofee. Largo y especiado al final. www.domecqbodegas.com			
62 ●	DEHESA DEL CARRIZAL COLECCIÓN PRIVADA	2004	DEHESA DEL CARRIZAL	24 €	DEHESA DEL CARRIZAL	90
	Fusión de tres vinos varietales de cabernet sauvignon, syrah y merlot, cuyo coupage final se decide añada a añada. Nariz bien coordinada, con notas golosas de fruta roja y negra bien madurada, ciruela, mucho chocolate, bombones		y guindas en licor, especias y hierbas aromáticas al fondo. En boca es fresco, con una estupenda acidez, fruta muy madura, cafés y chocolates al fondo, con muchas especias. www.dehesadelcarrizal.com			
63 ●	DIGMA RESERVA	2006	CASTILLO DE SAJAZARRA	31 €	RIOJA	90
	El vino más emblemático de esta bodega riojana, representa la esencia de Sajazarra, el plano de su castillo. Un tinto señorial de bonito color rojo cereza picota con ribetes granates, que en nariz regala mucha fruta roja y negra,		junto a aromas fruto de su paso por bodega en forma de mentoles, cedro y vainilla. En boca es fresco, muy bien equilibrado, con buena acidez de fruta roja, bien conjuntado y retronasal de café con leche. www.castillodesajazarra.com			
64 ●	DOMINIO DE CAMPO VIEJO	2007	CAMPO VIEJO	N/D	RIOJA	90
	Profundo rojo cereza picota con ribetes casi violáceos que denotan concentración. En nariz encontraremos notas de profunda fruta, como la mora, mezcladas con torrefactos, chocolates, minerales... todo muy bien fusionado.		En boca es fresco, con unos taninos pulidísimos, fruta en abundancia y un fondo de yogur de frutos negros... Una boca en la línea de la casa, super pulida pero con mucha chicha. www.campoviejo.com			
65 ●	EL RINCÓN	2007	PAGOS DE FAMILIA	N/D	VINOS DE MADRID	90
	La aventura del marqués de Griñón en Madrid se transforma en este 'rincón' en un estupendo tinto de profundo rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas oscuras, de sotobosque, entre las que destacan sus frutos muy		negros y su grata concentración. Hay que oxigenarlo para romper con la reducción de la syrah. En boca es fresco, de buena acidez, profundo, largo y mineral, con un tanino muy sedoso. www.pagosdefamilia.com			
66 ●	FAGUS DE COTO DE HAYAS	2008	ARAGONESAS	21 €	CAMPO DE BORJA	90
	Coupage de las 3 últimas añadas y elaborado con una selección de garnachas de más de 40 años, en su nariz encontramos muchas notas de monte mediterráneo (romero, tomillo, espliego, lavanda) junto a una abundante fruta roja		y negra. Muy perfumado y atractivo en sus canelas, clavo y nuez moscada. En boca es fresco, muy varietal, con muchísima fruta en su paso, de medio cuerpo y final de caramelo de tofee. www.bodegasaragonesas.com			
67 ●	FINCA LA MEDA ALTA EXPRESIÓN	2006	PAGOS DEL REY	N/D	TORO	90
	Precioso rojo cereza picota con ribetes vivos, nariz donde a copa parada sobresalen los tostados de la barrica en forma de cafés y chocolates. Tras ello una profunda fruta negra en compota, como la ciruela, junto a esas notas iden-		titarias de un toro de pura cepa. En boca es fresco, con una fruta casi ácida gracias a una buena acidez, tanino presente que lo estructura y final de pimientas. Profundo y mineral. www.felixsolisavantis.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
68 ●	FINCA MONCLOA 11 BARRICAS	2008	FINCA MONCLOA	36,80 €	VT CÁDIZ	90
	Nuevo vino de esta casa que cuenta con una nariz pletórica en frutas rojas y negras muy maduras, junto a las que encontramos notas de café, caramelos, chocolates, bombones rellenos de guindas en licor y algarroba, además de no-		tas de cedro. En boca tiene frescura, un tanino muy sedoso y una fruta más roja. Final de café con leche y caramelo, junto con especias picantes como la pimienta. www.gonzalezbyass.com			
69 ●	FINCA VALPIEDRA RESERVA	2006	FINCA VALPIEDRA	N/D	RIOJA	90
	Bonito rojo picota con ribete granate todavía vivo. Nariz con notas de frutillos negros como el arándano, la mora, o la endrina, mezclados con cacao y pimientas ligeras al fondo. Sensaciones de terruño sobre un fondo mineral de piedra		rodada. Elegante y personal, sin perder la identidad de Rioja. En boca es potente, fresco, con mucha fruta en su paso, buena acidez, equilibrado y con un tanino bien pulido muy fino. www.fincavalpiedra.com			
70 ●	GRAN COLEGIATA CAMPUS	2006	FARIÑA	N/D	TORO	90
	Rojo picota muy profundo de buena capa y muy brillante. Nariz con notas de tostados y cafés ahumados, mezclados con esa mineralidad propia de los toro, esa presencia potente de una fruta negra concentrada, como la mora en		mermelada y florales al fondo, muy atractivo. En boca es fresco, de buena acidez, paso fácil y un tanino a destacar por su sedosidad. Un toro domado en boca pero sin perder identidad. www.bodegasfarina.com			
71 ●	GRAN RESALTE	2001	RESALTE	N/D	RIBERA DEL DUERO	90
	Perfecto rojo cereza sin visos de evolución, lo que depara un gran futuro todavía a este añada del siglo. En nariz es complejo, limpio, mineral, con notas finas de animales, muy ligeras y elegantes, tintas chinas... cierta madurez en la boca		pero con mucha elegancia, envejece bien. En boca tiene una estupenda acidez, fruta más roja que en nariz, esos cueros y terciarios más presentes, final frutal mezclado con hojas de tabaco. www.resalte.com			
72 ●	GV5	2007	GRATAVINUM	40 €	PRIORAT	90
	Rojo cereza picota muy profundo con ribetes granate, en nariz descubrimos notas de licorella, junto a una fruta negra bien madurada, minerales como la pizarra y un fondo de flores azules. En boca es fresco, de buena acidez, con un		tanino algo secante pero que no molesta gracias a su peso frutal. Recuerdos de su paso por bodega al fondo, en forma de especiados y cafés, para terminar frutalmente. www.gratavinum.com			
73 ●	HABLA Nº 6	2007	HABLA	N/D	VT EXTREMADURA	90
	Ya van por el número 6 de su colección, en esta ocasión, elaborado con uvas syrah. De precioso rojo picota muy bien cubierto. En nariz es una explosión de fruta bien madurada, tanto roja como negra, a la que se suman agradables cho-		colates y especias elegantes. En boca es concentrado, maduro pero no alcohólico, con muchas especias como la pimienta. Gran trabajo en la calurosa extremeña sin caer en la sobremaduración. www.bodegashabla.com			
74 ●	HIRU 3 RACIMOS	2006	LUIS CAÑAS	N/D	RIOJA	90
	Recibe su 'apellido' porque es una selección de cepas ancianas, con más de 60 años, que producen tres o menos racimos de forma natural. Se traduce en una nariz con notas de sándalo, mucha concentración de fruta negra como		la ciruela. Es un vino profundo, de hierbas aromáticas, canelas, etc. En boca es concentrado, de excelente acidez, peso frutal enorme, con un tanino bien domado, sedoso, largo, especiado y con mentoles. www.luiscañas.com			
75 ●	III A.C.	2008	BERONIA	50€	RIOJA	90
	Profundo rojo cereza picota con ribetes casi violáceos, de muy buena capa. Nariz muy perfumada, con notas de maderas exóticas como el sándalo, junto a mentoles, buenas frutas rojas y negra y flores azules. Profundo y mine-		ral, complejo y maduro. En boca es fresco, de acidez bien compensada, mucha fruta en el paso y ligeras especias al fondo como la pimienta negra. Tanino sedoso, buen trabajo en boca, frutal y de no mucha extracción. www.beronia.es			
76 ●	INSPIRACIÓN VALDEMAR GRACIANO	2005	VALDEMAR	N/D	RIOJA	90
	Rojo cereza con ribetes granates, nariz con notas de su estancia en barrica en forma de especias y maderas exóticas, que se conjuga con una fruta en licor como la mora, y la ciruela Borges. Muy profundo, denota mucho mimo en		la selección de fruta y madera. En boca es fresco, con una acidez marcada, especiado, de fácil paso y agradable tanino que lo estructura. Demuestra cómo la graciano puede envejecer perfectamente. www.valdemar.com			
77 ●	JUAN GIL 12 MESES	2009	HIJOS DE JUAN GIL	10,50 €	JUMILLA	90
	Monovarietal de monastrell, con una nariz que demuestra desde el principio concentración y poderío. Tiene notas de una barrica tostada, en forma de carbones, hulla, café torrefacto, cacao puro o ceniza, con hierbas aromáticas		como el romero o el tomillo, y de una agradable fruta roja en confite. En boca es fresco, de buena acidez y un tanino pulido. Interesante y atractivo, hay que destacar su frescor siendo un jumilla. www.bodegasjuangil.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
78 ●	LA CASA DE MONROY GARNACHA SEL. VIÑAS VIEJAS 2009	LA CASA DE MONROY	N/D	VINOS DE MADRID	90
	Elaborado con un 95% de garnacha, y un 5% de syrah y tras 3 meses en roble francés, se muestra en copa con un profundo rojo cereza picota con ribete juvenil. Tiene una nariz extraordinariamente frutal, con recuerdos a ciruela, a cereza, a fresa y frambuesa, a caramelos de fruta. Al agitar salen notas herbáceas mediterráneas, como las violetas, lavandas, aromas nítidos de sus variedades. En boca es goloso, con una estupenda y fresca acidez, buen paso y final muy frutal. Sencillo, bien construido y atractivo. www.bodegasmonroy.es				
79 ●	LAS GRAVAS 2008	CASA CASTILLO	N/D	JUMILLA	90
	Toma su nombre del de una de sus fincas, de suelo muy pedregoso situada en las laderas de la sierra del Molar, a 760 metros de altitud. Nariz con notas de cedro, mina de lápiz y carbones, mezclados con una fruta negra bien madurada, y un fondo de flores azules. Necesita de un cierto tiempo en copa para ir abriéndose en sus notas minerales. En boca está bien construido, tiene una buena acidez, tanino sedoso y una fruta roja muy jugosa. Bien estructurado, tiene un final muy frutal y recuerdos minerales a grafito. www.casacastillo.es				
80 ●	MARTINET DEGUSTACIÓ 2 CUPATGE 2005	MARTINET	N/D	PRIORAT	90
	Rojo cereza picota con ribetes granate, encontramos en su nariz notas de cueros finos muy ligeros, acompañados de balsámicos, hojarasca y bosque umbrío. Es un vino oscuro, menos inmediato, donde encontramos también mina de lápiz, cedro, sílex, pizarra e incluso carbón... En boca sigue en esa línea super mineral, con una fruta negra intensa, carbones y grafitos, fruta negra bien madura... una bestia domada, con una acidez estupenda y un tanino noble, que termina dejándonos recuerdos florales y frutales mezclados con fuertes tostados. www.masmartinet.com				
81 ●	MORFEO CEPAS VIEJAS 2008	TERNA	N/D	TORO	90
	Nueva generación vinícola de los Sanz. Richard, Marco y Alejandra se enfrentan con nuevas armas a viejos viñedos y extraen, en esta ocasión de Toro, este tinto de nariz con aromas a carbón, a grafito, especias dulces y una fruta negra muy madura, casi confitada. Al fondo dejes minerales, que lo vinculan con cantos rodados. En boca es profundo, concentrado, con una buena fruta y los mismos recuerdos de la nariz, siendo fiel reflejo de la misma: mineral y especiado al final. Un toro de buena ganadería. www.sitiosdebodega.com				
82 ●	PAGO DE VALTARREÑA 2005	RODERO	43 €	RIBERA DEL DUERO	90
	Valtarreña es el pago familiar, compuesto por viñas de 45 a 55 años de edad, asentadas en suelos arcillosos calcáreos y de arenas frescas arcillosas. Elaborado con un 75% de tempranillo, 15% de cabernet sauvignon y 10% merlot, cuenta con 25 meses de crianza en roble. Rojo cereza picota con ribetes vivos de media capa. Nariz fresca, con muchas notas balsámicas de cedro, fusionadas con una fruta fresca, y un final de especias dulces. En boca es fresco, bien conjuntado, con una fruta roja bien madurada y un tanino sedoso, final de café con leche. www.bodegasrodero.com				
83 ●	PARDEVALLES CARROLEÓN PRIETO PICUDO 2006	PARDEVALLES	N/D	TIERRA DE LEÓN	90
	Elaborado con la local prieto picudo, uva reina de la Tierra de León y tras 15 meses de crianza en roble, tiene un bonito rojo cereza picota profundo con ribetes muy vivos. Nariz con notas muy frutales y juveniles, propias de la prieto picudo, que recuerdan a batidos de frutas silvestres, de mora, de cereza, de frambuesa, de arándanos, junto a flores azules como las violetas, también en caramelo. Fondo de especias dulces. En boca es fresco, sávido, con yogures de frutos negros, especias con la pimienta, de muy fácil en el paso y sedoso tanino. www.pardevalles.es				
84 ●	PIRINEOS SELECCIÓN MARBORÉ 2005	PIRINEOS	18 €	SOMONTANO	90
	Elaborado con un 45% tempranillo, 25% cabernet sauvignon, 20% merlot y las locales moristel y parraleta, cuenta con una estancia en bodega de 14 meses y de esta añada se han elaborado 74.000 botellas. De precioso rojo todavía muy vivo, con reflejos caso violáceos, en nariz encontramos notas de frescas hierbas aromáticas como la lavanda y el tomillo, junto a balsámicos y un fondo de tinta china y minerales. Muy atractivo, en boca es fresco, con unos taninos de terciopelo, destacando el ser un vino largo, bien estructurado y equilibrado. www.bodegapirineos.com				
85 ●	RAMÓN BILBAO RESERVA 2005	RAMÓN BILBAO	N/D	RIOJA	90
	Bonito rojo cereza brillante de media capa con irisaciones sin evolución. Es un rioja muy frutal, elegante, con notas de guindas, ligeros mentoles al fondo, pimientas, expectorante debido a alguna hierba aromática como el tomillo. Sobre todo, tiene una muy buena fruta, aunque conserve los parámetros de un reserva de corte clásico bien entendido. En boca es fresco, de estupenda acidez, tanino sedoso, redondo y mucha fruta roja ácida, como la cereza y la fresa. Final largo donde encontramos las especias, ligeros tostados y torrefactos. www.bodegasramonbilbao.es				
86 ●	RAYUELO 2008	ALTO LANDÓN	9€	MANCHUELA	90
	Precioso rojo cereza picota con ribetes violetas. Nariz tremendamente frutal, con aromas a ciruela, a mora negra, junto a flores como la lavanda y ligeros recuerdos de su estancia en bodega. En boca tiene una estupenda acidez, es redondo, de tanino sedoso, buena fruta bien madurada y una barrica que apenas se hace presente. Final de pimienta negra, excelente trabajo con la bobal dentro de un perfil de vino de fácil trago. www.altolandon.com				



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
87 ●	SEL DE MERCED RESERVA 2005	VIÑEDOS DEL TERNERO	58 €	RIOJA	90
	Solo en formato magnum y solo 580 botellas de este 'sel' con nariz muy frutal, de aromas a frutos rojos y negros en compota, mina de lápiz, licor de cereza y ligeras especias como la nuez moscada. Mentoles mezclados con chocolates y un ligero punto licoroso, pero muy vivo para ser 2005. En boca es fresco, sedosos sus taninos, de estupenda acidez y mucha frutilla roja en el paso. Deja una sensación táctil muy agradable, largo en el final, especiado y frutal, con aromas achocolatados y de cafés con leche al fondo. www.vinedosdelternero.com				
88 ●	TABERNER Nº 1 2007	HUERTA DE ALBALÁ	N/D	VT CÁDIZ	90
	Rojo cereza de media capa con ribete vivo granate. Nariz con notas de fruta bien madurada, recuerdos a chocolates y a guindas en licor, junto con aromas a algarrobo. Mucho mentolado y balsámico al fondo, también hierbas mediterráneas como la retama y el espliego, que le dan frescura. Final de palolú. En boca es sabroso, goloso, con un tanino sedoso, tiene frescura, resultando muy apetecible. Final especiado, largo y floral, con notas de especias como la canela y la pimienta y recuerdos a jara. Un vino para 'entretenerse' con él. www.huertadealbalá.com				
89 ●	VALDUEZA 2007	MARQUÉS DE VALDUEZA	N/D	VT EXTREMADURA	90
	Bonito rojo cereza picota de media capa con ribete aún vivo. Nariz fragante, con muchísima fruta y flores azules, muy atractiva. En un primer momento se abre más como syrah que como merlot o cabernet, sus otras dos variedades. Es muy de lavanda, de fruta roja, explosivo casi. Hierbas aromáticas de monte mediterráneo como la jara y final especiado. En boca es fresco, bien equilibrados sus componentes, de tanino sedoso y suficiente acidez. Final especiado, muy bien trabajada una madera que casi ni se hace presente. www.marquesdevaldueva.com				
90 ●	VICTORINO 2008	TESO LA MONJA	40 €	TORO	90
	Los Eguren, tras vender Numanthia al grupo Luis Vuitton, vuelven a Toro con sus Teso La Monja. Victorino es fruto de sus viñedos propios situados en Valdefinjas, con una edad media de más de 45 años. Se le somete a una crianza de entre 14 y 18 meses. Precioso rojo picota muy profundo de capa alta. Nariz con notas de terruño pronunciadas y una fruta golosa como la mora y la ciruela. Fondo de crema catalana y notas de pastelería, como el panetone. En boca es goloso, profundo, con un tanino presente que le da esqueleto, cremoso. www.eguren.com				
91 ●	YSIOS RESERVA EDICIÓN LIMITADA 2004	YSIOS	N/D	RIOJA	90
	Ysios es la bodega de diseño de Domecq bodegas. Diseñada por el arquitecto Calatrava, conserva la armonía con el entorno, con una maravillosa cubierta que se fusiona con el paisaje riojano. Este edición limitada es su vino mimado, de profundo rojo cereza picota con ribetes casi violáceos que denotan concentración. En nariz es profundo y perfumado, notas de fruta compotada, recuerdos a cueros muy ligeros, maderas exóticas como el sándalo. En boca es fresco, de estupenda acidez y final especiado, concentrado y frutal maduro en retronasal. www.ysios.com				
92 ●	ABADAL SELECCIÓ 2006	ABADAL	31,5 €	PLA DE BAGES	89
	Coupage de cabernet sauvignon, cabernet franc y syrah, tras 14 meses de crianza en barrica solo se han obtenido 8.000 botellas de esta añada. De bonito rojo cereza picota de buena capa y ribete rubí muy brillante. Nariz con muchas notas a hierbas de monte, hojarasca (seña de identidad de la cabernet sauvignon) junto con una fruta alicorada roja como la picota. Recuerdos a chocolate y cacao. En boca también tiene mucha presencia de la cabernet, con sus características varietales: buena acidez, fresca y taninos perfectamente pulidos. www.abadal.net				
93 ●	CDA SPECIAL SELECTION 2008	CORONA DE ARAGÓN	N/D	CARIÑENA	89
	Rojo cereza picota muy vivo con ribetes casi cardenales muy jóvenes. Nariz exuberante en su fruta madura como la ciruela, que se acompaña de notas de pimientas. Desde la nariz demuestra su golosidad, con notas minerales como de tiza y algún herbáceo de notas mentoladas. Profundo y muy fragante, con ligeras notas de cacao al fondo. En boca es fresco, goloso, con una estupenda acidez, buena fruta en su paso y recuerdos minerales y de regalices. De medio cuerpo, un vino con un paso por barrica muy conseguido. www.lacoronadearagon.es				
94 ●	CIGONYES 2010	CASTILLO DE PERELADA	N/D	EMPORDÁ	89
	Estrenamos nueva línea de Perelada, unos tintos jóvenes que derrochan frescura. De bonito rojo cereza con ribetes vivos de media capa. Nariz con notas de fruta roja bien madurada, recuerdos profundos a mentoles, lilas, una nariz oscura, algo hermética, pero de buena concentración y que crea una buena sensación de fruta roja como la fresa y algún recuerdo a licor de guindas y yogur. En boca es fresco, especiado, con una estupenda acidez, mucha fruta en el paso, sabroso, con un tanino muy bien domado, largo y persistente. www.castilloperelada.com				
95 ●	CLAVE DE TÁBULA 2006	TÁBULA	60 €	RIBERA DEL DUERO	89
	Únicamente 1.500 botellas se han elaborado de este tempranillo de profundo rojo cereza picota con ribetes muy juveniles todavía. En nariz es tremendamente frutal, con notas de fruta muy madura mezcladas con cafés y regalices negros. Final de trufa de cacao puro, junto a hierbas aromáticas, clavo y nuez moscada. Muy profundo y complejo, en boca es fresco, de estupenda acidez, buena fruta, tanino presente no molesto. www.bodegastabula.es				



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
96 ●	CRÁPULA	2009	VIÑEDOS DEL QUÓRUM	N/D	JUMILLA	89
	Agustí Torelló, enólogo famoso por sus cavas, se ha lanzado a los tintos jumillanos con esta bodega. Profundo rojo cereza picota con ribetes violáceos. Cuenta con una nariz super fragante y frutal, con notas de cerezas, de moras, especiados como la pimienta y ligeros tonos balsámicos.		En boca es sabroso, goloso, de buena acidez, y mucha fruta en el paso. Final con abundantes especias y caramelo de café con leche. De medio cuerpo, deja muchos aromas de boca muy agradables, también frutales. Bien construido dentro de su categoría. www.vinodosdelquorum.es			
97 ●	CYCLO	2007	PEÑALBA LÓPEZ	N/D	RIBERA DEL DUERO	89
	La tradición ribereña de Torremilanos se renueva y se recicla con este sorprendente Cyclo de nuevo cuño, en el que se conserva la identidad de la tinta fina del Duero pero adaptada a los cánones actuales. En copa luce con un color cereza y borde granate de media capa. En nariz denota con-		centración y estructura, con abundancia en buena fruta madura, especias como la pimienta, la nuez moscada y algo de canela. En boca es sabroso, goloso, de excelente peso tánico, mucha fruta en el paso y recuerdos minerales al fondo, fruto de su estancia en barrica. www.torremilanos.com			
98 ●	FINCA CONSTANCIA TEMP. PARCELA 23	2009	FINCA CONSTANCIA	6 € VT	CASTILLA	89
	De extraordinaria relación calidad-precio, los de González Byass realizan un trabajo excelente en estas tierras manchegas. Bonito rojo cereza picota con ribetes sin evolución. Nariz con notas muy de tempranillo y ciertos aires de terruño, con notas de frutos rojos bien madurados, regalices, al-		gún tofee, fondo mineral y de especias, algún mentolado al fondo. En boca está muy bien estructurado, un tempranillo armado en su justa medida, con mucha fruta en su paso, recuerdos mentolados y de regalices, especias al fondo. www.gonzalezbyass.es			
99 ●	FINCA SAN MARTÍN CRIANZA	2008	TORRE DE OÑA	N/D	RIOJA	89
	La Rioja Alta se hace con las fincas de Torre de Oña, en La Rioja alavesa en 1995. Preocupados por la identidad de sus terruños, han creado este Finca San Martín, un crianza muy correcto y amable. Rojo cereza de media capa, tiene una nariz con notas muy frutales, mucha fruta roja como		la cereza, junto con mentoles y ligeros especiados y cueros. En boca es fresco, con una estupenda acidez y un tanino muy bien pulido. Fruta roja en su paso y una barrica bien integrada que aparece en su retronasal de cafés con leche. www.torredeona.com			
100 ●	FINCA SOBREÑO SELECCIÓN ESPECIAL	2006	SOBREÑO	17€	TORO	89
	En nariz se vincula con el terruño, con los suelos de Toro, siendo mineral, fusionado con una fruta negra muy bien concentrada y especias como la nuez moscada. Es un vino oscuro y concentrado pero sin excesos, con notas florales y ahumados de la barrica en forma de chocolates		y cacao. En boca es estructurado, muy concentrado, con un tanino presente y algo astringente. Es un toro de la nariz a la boca, con mucho de todo: fruta, tanino, buena acidez... Para comer con él un buen rabo de toro o unas carnes rojas de buey. www.sobreño.com			
101 ●	GRAN CALLEJO GRAN RESERVA	2005	FÉLIX CALLEJO	35 €	RIBERA DEL DUERO	89
	Esta bodega familiar es la fiel representación de Félix Callejo, autor de sus vinos y de este proyecto que comenzará en 1985 en Sotillo de La Ribera. Elaborado al 100% con la ribereña uva tinto fino, ha permanecido 24 meses en roble francés y de este Gran Callejo se han elaborado única-		mente 3.990 botellas. En nariz es muy atractivo, nada cansino, con notas de eucalipto, de especias, de sándalo, fusionadas con una buena fruta madura. En boca es fresco, de buena acidez, con un tanino que lo estructura y mucha pimienta en retronasal. www.bodegasfelixcallejo.com			
102 ●	GUZMÁN ALDAZÁBAL GRACIANO	2008	GUZMÁN ALDAZÁBAL		RIOJA	89
	Situados en La Rioja alavesa, han apostado por el enoturismo, creando una coqueta casa rural junto a la bodega. Inmersión integral en el vino de Rioja y en sus tradiciones, como con este graciano de buena complejidad en nariz, con notas de arcillas y tizas, tras las que se abre hacia regis-		tros más frescos, de frutas rojas y hierbas aromáticas, con tinta china al fondo y tostados. En boca es especiado, frutal, con una estupenda acidez, fácil paso y largo. Flores azules en el recuerdo, junto a una fruta bien madurada. www.guzmanaldazabal.com			
103 ●	LA FUINA	2006	CELLER DELS PINS VERS	26 €	PRIORAT	89
	La fuina es un animalillo parecido a a marta cibelina, habitual del pago del que toma nombre este vino, en el que encontramos buena uva madurada de garnacha, que se acompaña de cabernet sauvignon y cariñena (conocida en estos lares como samsó). De esta añada, que ha permane-		cido en roble 12 meses, se han elaborado 4.200 botellas. Nariz con notas de licorella muy limpias, tinta china, fruta negra y alguna flor marchita azul. Perfumado y elegante, en boca es fresco, de buena acidez, medio cuerpo, bien compensado y final mineral y especiado. www.lafuina.com			
104 ●	LA SENOBA	2008	VALSANZO	N/D	RIOJA	89
	Valsanzo se ha transformado en una empresa que aglutina a diversas bodegas a lo largo y ancho de las principales denominaciones de origen. En esta ocasión, hablamos el lenguaje perfumado y atractivo de Rioja, en una		nariz con notas florales de lavanda, algo de tierra mojada y maderas exóticas como el sándalo, sobre un fondo de hierbas aromáticas. En boca tiene buena acidez, es equilibrado, grácil, sencillo pero muy bien hecho. www.valsanzo.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
105 ●	MANCUSO	2005	MANCUSO	35 € VT	VALDEJALÓN	89
	Con nueve hectáreas de viñedo situado en las cercanías del Moncayo, exactamente en Jarque del Moncayo, es un espectáculo ver sus viñas retorcidas en pendientes de altura, hendidas en sus suelos pizarrosos. Jarque era una población vinícola por historia que casi se había perdido y que los de		Mancuso, la familia Navascués y Carlos de Pedro, han querido recuperar en forma de sus viejas garnachas. Nariz muy perfumada, con una garnacha muy expresiva, extremadamente floral, con un ligero toque de laca y fondo de pino. En boca es fresco, equilibrado, sedoso. www.mancuso.es			
106 ●	MANUEL QUINTANO	2004	LABASTIDA	N/D	RIOJA	89
	Extraordinariamente joven para ser un 2004, en su nariz encontramos notas de incienso, de maderas exóticas como el sándalo en un primer término. Tras esas maneras de madera noble, se descubre una fruta con bastante peso, sobre todo roja como la cereza o la mora roja. En boca es un		vino fresco, bien equilibrado, con una acidez que le da vida sin ser descompensada y taninos nobles. Final sávido más fresco, de hierba aromática. Un tinto muy bien elaborado y muy fácil de beber, en su momento óptimo de consumo. www.bodegaslabastida.com			
107 ●	MERUS 4	2005	LAR DE PAULA	N/D	RIOJA	89
	Su propietario, Fernando Meruelo, creó la bodega 'madre', Heredad de Baroja, en 1964, añada mítica que abre la historia de este bodeguero, que se lanza a una línea de vinos más contemporánea en Lar de Paula. Merus 4 es su vino de gama alta, elaborado con tempranillo de más de 40		años. Nariz donde en primera instancia encontramos notas de su paso por buenas barricas (cedro, mina de lápiz), para abrirse hacia frutas compotadas y hierbas aromáticas. En boca es fresco, mineral, con mucha fruta y acidez estupenda. www.lardepaula.com			
108 ●	MOLINO DE PUELLES	2006	PUELLES	10 €	RIOJA	89
	Estupendo ecológico que necesita algo de tiempo para ir abriéndose en sus aromas biodinámicos que lo vinculan con el terruño. Aromas a bosque umbrío mezclados con fruta negra, es un vino 'oscuro' que va abriéndose hacia una expresión frutal con un deje de carbón al fondo, muy inte-		resante. Hierbas aromáticas como la lavanda y alguna madera exótica como el sándalo al fondo. En boca es fresco, sávido, muy bien compensado, equilibrado, gustoso, con suficiente fruta y unos taninos nobles. www.bodegaspuelles.com			
109 ●	MONASTIR S X CISTER	2007	MONASTIR	N/D	NAVARRA	89
	Monastir, del término latino "monasterium", recoge el legado vinícola navarro de la mano del enólogo Raúl Acha, quien antes trabajara en Castillo de Maetierra. Recién desembarcado en estas tierras, ya que la bodega comenzó su andadura en 2008, se ha elaborado con un 80% de tem-		pranillo y un 20% de cabernet sauvignon. Su nariz es profunda, que define perfectamente esta dualidad varietal: la cabernet le aporta frescura, aromas a hierbas aromáticas, mentoles... y el tempranillo, la fruta roja. En boca es fresco, de tanino redondo y fácil paso. www.monastir.es			
110 ●	MONTECASTRO Y LLANAHERMOSA	2006	MONTECASTRO 20 €		RIBERA DEL DUERO	89
	Elaborado con uvas tinto fino y un pequeñísimo toque de merlot y cabernet sauvignon, ha sido criado en barricas durante 18 meses. Color rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas a copa parada predominantes de su paso por madera: café en infusión y caramelo, sándalo, y		eucaliptos, mezclados con fruta negra muy confitada como la ciruela y la mora negra. En boca es fresco, tapiza la boca con un tanino algo presente, pero su abundancia en fruta le sustenta adecuadamente. Final ahumado y de cafés. www.bodegasmontecastro.es			
111 ●	OYADA BRIEGO	2005	ALBERTO Y BENITO (BRIEGO) 40 €		RIBERA DEL DUERO	89
	Monovarietal de uvas tempranillo con 14 meses en barrica de roble francés. Profundo rojo cereza picota con ribetes cardenales. Nariz con notas muy fragantes de fruta negra en compota como la ciruela, la mora, junto a notas de hierbas aromáticas, regalices y especias (canelas y pi-		mientos). Tiene un fondo vinculado con el terroir, de tierra mojada. En boca es fresco, con una estupenda acidez, un tanino terroso que lo estructura. Es una boca perfumada que deja un final de regalices, moras y mucha pimienta. www.bodegasbriego.com			
112 ●	TORRE DE BARREDA PAÑOFINO	2007	BARREDA	13,50€ VT	CASTILLA	89
	Elaborado con uvas tempranillo y con una crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano, luce un bonito rojo cereza picota muy profundo con ribete granate. Nariz con notas a frutas negras confitadas como la mora, la ciruela, junto a licor de frutillos negros. Fondo de hierbas		aromáticas y chocolates combinados con algún mentolado y clavo. En boca es mineral, bien estructurado, con un tanino sedoso y una buena acidez que lo refresca, buena integración de la madera y muy especiado en su final. www.bodegas-barreda.com			
113 ●	PEGASO GRANITO	2007	TELMO RODRÍGUEZ	N/D	VT CASTILLA Y LEÓN	89
	De sus suelos graníticos nace este caballo cuyas alas son uvas garnacha. Tras 18 meses en barrica de roble francés, encontramos una nariz perfumada, con notas de sándalo, de flores azules ajadas, aromas a cedro y mina de lápiz y		ese granito que le da apellido, mezclado con frescos eucaliptos.... En boca es fresco, con una fruta fresca como la cereza y un tanino muy bien pulido. Final especiado. www.telmorodriguez.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
114 ●	PERFUME DE SONSIERRA DAVIDELFÍN	2007	SONSIERRA	25 €	RIOJA	89
	Una espectacular botella que asemeja Chanel Número 5, encierra este perfumado tempranillo elaborado por Sonsierra y vestido por el diseñador David Delfín. Desde la copa denota concentración, con un precioso rojo cereza picota muy profundo de muy buena capa. En nariz encontramos		notas de fruta recubierta de chocolate, como bombones de cereza, maderas perfumadas de incienso y sándalo, mina de lápiz y grafito. En boca es fresco, de buena acidez, muy perfumado de maderas exóticas, ligeras pimientas y una fruta con canela. www.sonsierra.com			
115 ●	SCALA DEI CARTOIXA	2005	CELLERS DE SCALA DEI	42 €	PRIORATO	89
	Elaborado al 45 % con garnacha tinta, 15% de cariñena, 20% de syrah y otro 20% de cabernet sauvignon, ha sido criado 12 meses en barrica. En copa luce con un bonito rojo cereza picota con ribete aún vivaz. En nariz descubrimos notas de fruta negra en compota, junto a aromas a cedro,		mentoles y especias, que se acompañan de una ligera licorella. En boca es fresco, de estupenda acidez, paso abundante de fruta en mermelada y final de cedro y pimientas. Tiene un tanino con un punto de secante. www.codorniu.es			
116 ●	SENTIDO	2009	NEO	12 €	RIBERA DEL DUERO	89
	Los de Neo son más conocidos por su gama alta, sobre todo por su Neo Punta Esencia que saltó a la fama gracias a una superparker puntuación. En esta ocasión nos decantamos por su gama media. Elaborado únicamente con uvas de la variedad tempranillo, cuenta con una nariz en la que		destacan sus notas de fruta bien madurada, tanto roja como negra, combinada con aromas de eucaliptos y un fondo de pimientas. En boca es fresco, especiado con buena fruta, tanino bien pulido, fresco y fragante en su final a caramelo de café. www.bodegasneo.com			
117 ●	TANKA	2005	FLORENTINO MARTÍNEZ RUBIO	N/D	RIOJA	89
	Con 12 meses en roble francés, luce en copa con un bonito rojo cereza picota con ribetes violáceos muy vivos. Nariz a copa parada muy especiada, con aromas muy potentes a clavo. Al agitar llegan los aromas a fruta muy madura, en la gama de la mora, la picota y la ciruela negra, todo muy		compotado, junto a un fondo algo terroso. Muy perfumado con maderas exóticas como el sándalo. En boca es fresco, con una buena acidez, muy equilibrado en todo su paso de fruta roja como la cereza. Final algo lácteo y de especias. www.florentinomartinez.com			
118 ●	TARSUS RESERVA	2005	TARSUS		RIBERA DEL DUERO	89
	Una quinta ribereña, en pleno corazón de esta denominación, donde los pinos conviven con sus viñas, mayoritariamente de tinto fino. Así, este reserva está elaborado al 98 % con esta uva y un toque de cabernet sauvignon. Luce en copa con un bonito rojo cereza picota con ribetes vi-		vos. Nariz con notas de fruta negra fresca muy atractiva, como ciruela y mora. Recuerdos de la barrica en forma de maderas nobles y hierbas aromáticas de mediterráneo al fondo. En boca es fresco, con una potente acidez, mucha pimienta y buena fruta. www.domecqbodegas.com			
119 ●	TRUS	2004	TRUS	32 €	RIBERA DEL DUERO	89
	Elaborado únicamente con uvas de la variedad tinto fino, se ha sometido a una crianza de 18 meses en barricas de roble francés. Concentración desde el color, precioso rojo cereza picota muy profundo, casi opaco, con ribetes muy vivos que rozan lo cardenalíceo. Nariz con mucha concentra-		ción frutal de ciruela y mora negra, sobre un fondo de especias como la pimienta negra y el clavo, acompañados de agradables balsámicos expectorante. En boca es profundo, con un tanino bien pulido y con una buena estructura, con mucha fruta negra en el paso. www.bodegastrus.com			
120 ●	VM VELVET	2008	ADRIÁ	14 €	BIERZO	89
	Monovarietal de mencia con 10 meses de crianza en roble francés. El Velvet de la línea Vega Montán, luce con un bonito color rojo cereza de media capa con ribete vivo. Nariz muy frutal, con ciruela y flores azules como las violetas. Ciertos recuerdos reductivos propios de la mencia,		como aromas a hojarasca y humus, que pronto abren hacia hierbas aromáticas, flores y fruta madura. En boca es fresco, de estupenda acidez, sedoso paso, con un tanino redondo al completo, agradable y largo en su fruta y recuerdos minerales. www.bodegasadria.com			
121 ●	ALZANIA 21 DEL 10	2006	ALZANIA	23 €	NAVARRA	88
	Este 100% syrah con 12 meses en barrica de roble francés, toma su nombre de la fecha en la que se vendimió su primera añada. Rojo cereza picota de media capa con ribete muy vivo todavía, casi violáceo. Nariz fragante, con notas de fruta negra y roja como la mora, la cereza y la fram-		buesa, junto a notas mediterráneas de tomillo y romero, expectorante gracias a unos agradables mentoles y final de pimienta. En boca se estructura con poderosos toques de café y cedro, muchísima pimienta negra y toques de esas hierbas mediterráneas. www.alzania.es			
122 ●	AMBOS MENCÍA	2007	MENCÍAS DE DOS	14 €	BIERZO	88
	Richard Sanz no para quieto, y en esta ocasión se fusiona con Ada Prada para crear, entre dos, este 100% mencia de bonito rojo cereza picota de media capa. Nariz con notas de cafés tostados en primera instancia, canelas y vai-		nillas, mezcladas con una fruta roja bien presente y florales, muy fragante y atractivo, mucha frutilla roja como la fresa y caramelos de violetas. En boca es fresco, con una acidez presente, algo ligero en su paso. www.sitiosdebodega.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA	
123 ●	ANTONIO ALCARAZ CRIANZA	2007	LAUNA	9 €	RIOJA	88
	Crianza riojano elaborado al 90% con uvas tempranillo y un 10% de mazuelo, que alarga su crianza hasta los 15 meses de barrica. Rojo cereza de media capa, tiene una nariz fragante, con mucha fruta negra bien madurada, que se mezcla con los recuerdos a hierbas aromáticas y aquellos		que aluden directamente a la barrica (cedro, mina de lápiz). En boca es fresco, con un tanino pulido y una buena acidez, en su paso abunda la fruta roja como la cereza y tiene un final especiado y con recuerdos tostados de la barrica. www.antonio-alcaraz.com			
124 ●	BARCOLOBO ROBLE SELECCIÓN	2009	FINCA LA RINCONADA	N/D	VT CASTILLA Y LEÓN	88
	Rojo cereza picota muy vivo con ribetes casi violáceos. Tiene una grata nariz con notas de fruta bien madura, fusinoadas con unas maderas exóticas que lo enmarcan en los inciensos, sándalos, etc. resultando muy fragante. Al final nos queda el recuerdo de pralinés, chocolates con		cerezas en licor... En boca es fresco, con una buena acidez, un tanino bien ajustado y el final que remite directamente a una fruta roja como la cereza. Hay que destacar el buen equilibrio entre la fruta y la madera. www.fincalarinconada.es			
125 ●	CALA N. 1	2008	TINEDO	VT CASTILLA	5,40 €	88
	La familia Álvarez-Arenas ha dado forma a este apasionado proyecto manchego con sus 47 hectáreas de viñas en Socuéllamos. Elaborado con un 95% de tempranillo y un 5% de cabernet sauvignon, tiene una atractiva nariz con notas de frutos bien madurados, en la gama de la confitura de		ciruela, combinados con hierbas aromáticas como el tomillo y mentolados y cafés al fondo. En boca es fresco, con un tanino sedoso, fruta roja bien fresca y un final especiado. Resulta un tinto de medio cuerpo en el paso, fragante y bien equilibrado. www.tinedo.com			
126 ●	CAÑALVA COUPAGE ESPECIAL	2009	CAÑALVA	N/D	V.T. EXTREMADURA	88
	Coupage en igualdad de condiciones de cabernet sauvignon, merlot, syrah y tempranillo, con un paso por barrica de 6 meses en roble francés. Bonito rojo cereza con ribetes vivos de media capa. Nariz con notas de algarrobo, de fruta negra en licor, mora en abundancia y ciruela negra, cier-		tas notas de sobremaduración: higos de chumbera y un fondo de especias dulces como la canela. En boca es fresco, con un tanino bien pulido, abundante en su fruta roja y negra, buena acidez y medio cuerpo. Recuerdos a juanola al final. www.bodegascanalva.com			
127 ●	CARTÁN CRIANZA AGRICULTURA ECOLÓGICA	2005	CARTÁN	N/D	NAVARRA	88
	Buena capa a la vista, de rojo cereza con ribetes granates. Una nariz bien equilibrada, con abundancia de fruta y ciertos aires de terruño. Es un vino perfumado, bastante elegante y con una fruta casi golosa. Al final entramos en el mundo de los mentolado y minerales, que lo hacen fres-		co y lo alarga. En boca es fresco, bien estructurado, con un tanino presente no molesto, que lo articula en todo su recorrido. Mucha fruta roja como la cereza en el paso y final con hierbas aromáticas como el romero. vinoscartan@hotmail.com			
128 ●	CEPAS VIEJAS DE LUBERRI	2006	FAMILIA MONJE AMESTOY	N/D	RIOJA	88
	Tras los vinos de Luberrí se encuentra Florentino Martínez Monje, un hombre que transmite su cariño y carácter a sus viñas de tempranillo de la Rioja Alavesa. Tras 18 meses de crianza en barricas de roble francés, este cepas viejas cuenta con un bonito rojo cereza de media capa. Tie-		ne una nariz muy fragante y atractiva, con notas de mentoles mezcladas con cerezas, regalices y hierbas aromáticas como la lavanda. Muy perfumado. En boca es fresco, con un tanino sedoso, fruta roja en su paso y final de media persistencia de frutos rojos y café. www.luberrí.com			
129 ●	CERES	2007	ASENJO & MANSO	10 €	RIBERA DEL DUERO	88
	Situados en La Horra, el proyecto nace en 2004 pero toma como orígenes las viñas centenarias de Teófilo Asenjo. Este 100% tempranillo con 12 meses de crianza en barrica de roble, tiene una bonita nariz con notas de hierbas aromáticas de monte mediterráneo, como el espliego y el tomillo,		conjugadas con fruta roja bien madurada y alguna flor azul como la lavanda. En boca está pulido, con abundancia en fruta roja y negra en su paso, madera bien integrada y una agradable retronasal de pimienta y hierbas aromáticas. www.asenjo-manso.com			
130 ●	CERROGALLINA BOBAL	2008	CERRO GALLINA	9 €	UTIEL REQUENA	88
	Elaborado con la local y personalísima uva bobal, se le ha sometido a una crianza de 18 meses en barricas de roble francés. Rojo cereza rubí con ribete vivo, limpio y brillante, de media capa. Estupendo ejemplo de cómo trabajar esta variedad, es muy perfumado de fruta y flor, con notas de		mora, de flores azules, todo sobre un fondo nítido de barrica bien utilizada (canelas y especias dulces como la vainilla). El final trae recuerdos de caramelo con leche. En boca es fresco, de buena acidez, con un tanino algo presente pero que no molesta. www.cerrogallina.com			
131 ●	COMOLOCO	2010	OROWINES	5€	JUMILLA	88
	Jovencísimo y frutal monastrell de bonito rojo cereza muy brillante y reflejos violáceos, cuya etiqueta nos recuerda a los gallifantes. Nariz con notas de fruta roja en abundancia, casi un batido de fresa, arándanos y frambuesas, con lige-		ras notas herbáceas mediterráneas al fondo. Resulta muy atractivo, con algún mentol de la propia variedad. En boca es fresco, frutal, fácil en el paso, aterciopelado, equilibrado en su acidez. www.owines.com			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
132	CRUZ DE ALBA CRIANZA	2008	CRUZ DE ALBA	15 €	RIBERA DEL DUERO	88
	Elaborado con uvas tinto fino de las viñas con las que cuentan en el Pago de los Hoyales, cerca de Peñafiel, terrazas de base caliza y marga. Brillante rojo cereza picota de buena capa y ribetes amarrotados. Tiene una nariz muy frutal y jovial, con mucha fruta negra y roja, como la grosella y la		mora, que se acompañan de especias y ligeros toques de su estancia en bodega bastante elegantes. En boca cuenta con notas de fruta muy fresca, roja sobre todo, desarrollando una buena acidez, elegantes especiados y lácteos al fondo. www.cruzdealba.es			
133	DARIEN RESERVA	2005	DARIEN	N/D	RIOJA	88
	Elaborado con uvas tempranillo y el acompañamiento clásico riojano de la graciano y mazuelo, ha permanecido 15 meses en barricas de roble francés y americano. De color rubí brillante de media capa. En nariz encontramos fruta roja como la cereza o la grosella, junto a los recuerdos		de su paso por bodega en forma de ligeros cafés y cacao. Fondo de especias. Es un rioja de alma clásica aunque con más extracción que sus antepasados. En boca es fresco, con un tanino muy bien domado, fruta roja en su paso y recuerdos de su estancia en bodega. www.darien.es			
134	DESIERTO DE AZUL Y GARANZA	2007	AZUL Y GARANZA	N/D	NAVARRA	88
	En pleno desierto de las espectaculares bardenas navarras, descubrimos este monovarietal de cabernet sauvignon con 15 meses de crianza. Precioso rojo profundo picota con ribetes vivos granate cardenales. Nariz fragante, con aromas florales de lavanda y de una fruta muy madura, en la gama		de la mora y la ciruela negras. Balsámicos y ligeras notas a hierbas de monte bajo como el tomillo al fondo. En boca es goloso, con una buena acidez, muy especiado, de buen paso frutal y largo final, bien equilibrado el alcohol. www.azulygaranza.com			
135	DEYO MERLOT	2007	CASTILLO DE MONJARDÍN	8 €	NAVARRA	88
	Surgida de la ilusión de Sonia Olano y Víctor del Villar por hacer, en los años 80, unos vinos navarros diferentes, nos encontramos en este Deyo frente a un 100% merlot de precioso rojo cereza picota con ribetes granates. Nariz con notas muy fragantes de flores azules y aromas terrosos		a campo mojado. Un vino profundo, que ahonda en las pimientas, mentoles, y fruta bien madurada. En boca tienen más presencia las armas del roble, en forma de ligeros cacao y cafés, destacando su muy buena acidez y tanino redondo noble. www.monjardin.es			
136	DOIX	2008	MAS DOIX	85€	PRIORATO	88
	La familia Doix-Llagostera ha realizado una apuesta honrada por vinos que transmitan la esencia de su tierra, como este garnacha-carriñena, que tras una crianza de 16 meses de bodega, es un vivo retrato de los suelos del priorato. De color rojo cereza picota con ribetes granates, en su		nariz encontramos una fruta muy madura, en la gama de la ciruela, casi licorosa, con mucha identidad de la zona (licorella) y un fondo de canela. En boca tiene buena acidez, de fruta roja fresca y está estructurado por un tanino que se limará con un poco de botella. www.masdoix.com			
137	EDETANA	2008	EDETARIA	N/D	TERRA ALTA	88
	La vía Edetana era una vía romana que unía Zaragoza con estas Terras Altas y de la que toman nombre estos vinos que buscan esa esencia de terruño. Con un 60% de garnacha fina, un 30% de garnacha peluda y un 10% de carriñena se consigue este tinto de bonito rojo cereza con ribetes granates.		Tras una esencial aireación, descubrimos los aromas a fruta muy madura negra, junto con algarrobas, mentoles, balsámicos y recuerdos a flores azules. En boca es fresco, de buena acidez, abundante fruta en su paso y una agradable tanino sedoso. Final largo y frutal. www.edetaria.com			
138	EL CHAPARRAL DE VEGA SINDOA	2009	NEKEAS	7,60 €		88
	Este semicrianza está elaborado con las pocas garnachas navarras que se conservaron en el valle de Nekeas tras la crisis vinícola de los años 60, situadas en ese chaparral que le da nombre. Tiene un bonito rojo cereza con ribetes violáceos. Nariz floral, con notas de frutos rojos en compota (ce-		reza, mora roja) y final balsámico y de anises. Elegante y equilibrado, en boca es fresco, con una estupenda acidez y ligeras notas de tostado de bodega al fondo. Cuenta con un final frutal y especiado ligeramente amargo que lo alarga. www.nekeas.com			
139	EL SEQUÉ	2008	EL SEQUÉ	N/D	ALICANTE	88
	Es el satélite de Artadi en Alicante, donde desarrolla la personalidad mediterránea de su variedad reina, la monastrell. Bonito rojo cereza muy brillante con ribetes vivos. En su nariz encontraremos notas de hojarasca y de hierbas aromáticas, acompañadas de eucaliptos y pimientas al		fondo. Al abrirse, se muestra clara una fruta madura negra, junto a recuerdos de algarrobo, cedro... Mineral y fresco en boca, en su paso tiene mucha hierba aromática y pimienta. Tiene un tanino pulido, jugoso, contando con una buena acidez y largo final frutal y especiado. www.artadi.com			
140	ERIAL TF	2007	EPIFANIO RIVERA	20 €	RIBERA DEL DUERO	88
	Elaborado al 100% con tinta fina y con 18 meses de crianza. Profundo rojo cereza picota con ribete granate muy vivo y brillante. Nariz profunda, perfumada y muy atractiva, con una fruta negra muy madura mezclada con notas de sándalo,		juanola y mentoles... En boca está bien compensado gracias a una acidez jugosa, de fruta roja y negra, junto a hierbas aromáticas y un fondo de su estancia en bodega que no lo domina. www.epifaniorivera.com			



	MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
141	FINCA ANZIL VENDIMIA SELECCIONADA	2007	ANZIL	N/D	TORO	88
	Propiedad del grupo Hijos de Antonio Barceló desde 1999, Finca Anzil son 90 hectáreas de viñedo plantado íntegramente con la variedad tinta de toro. Está situada en Villabuena del Puente. Rojo cereza picota con ribetes granate violáceos profundos, en su nariz encontramos notas de fru-		ta roja y negra en primera instancia, acompañadas de especias dulces y picantes, como la nuez moscada y la canela. En boca es fresco, con una fruta menos madura que en nariz, bien conjuntado, con un tanino presente no molesto. www.bodegasanzil.es			
142	FLOR DE VETUS	2009	VETUS	8,50 €	TORO	88
	Monovarietal de la local tinta de toro, que luce en copa con un precioso rojo cereza picota con ribetes violetas. Nariz muy frutal y juvenil, donde destacan sus artativos aromas a flores azules como la lavanda, junto a recuerdos ligeramente especiados al fondo. Muy atractivo, en boca		tiene una muy buena acidez que le hace sávido, con fruta roja en su paso y hierbas aromáticas al fondo, con un tanino algo astringente que lo vertebraba. Final muy especiado (pimientas) y recuerdos ligeramente torrefactos. www.grupoartevino.com			
143	FRA GUERAU	2006	VIÑAS DEL MONTSANT	8 €	MONTSANT	88
	Rojo cereza con ribete granate de media capa pero sin evolución para un 2006. Nariz de una fruta casi pasificada, como la cereza en licor, guindas y ciruelas casi pasadas, sobre un fondo expectorante y de pimientas ligeras junto a otras especias dulces con la canela e inciensos. Nos		traslada a un monasterio, con aromas a muebles de sacristía, mezclados con moras y cerezas en kirch. En boca es fresco, con una buena acidez, mucha fruta en el paso, tanino presente pero no molesto, largo gracias a esa fruta roja ácida y muchas pimientas al final. Tel. 977 831 309			
144	GC DE GÓMEZ CRUZADO CRIANZA	2007	GÓMEZ CRUZADO	N/D	RIOJA	88
	Fundada en 1886 por el duque de Moctezuma, se encuentra en Haro y gestiona 40 hectáreas de viñedo. Este crianza elaborado al 100% con uvas tempranillo, luce en copa con un rojo cereza con ribetes granates de media capa. Nariz discreta pero muy bien integrada, con mucha fruta		roja como la cereza y la mora roja, combinada con regalices y hierbas aromáticas como el romero. Lácteos de yogur de frutas del bosque al fondo... En boca está pulido, con una buena acidez, fruta en abundancia y retronasal especiada. Muy correcto. www.gomezacruzado.com			
145	GOTIA	2006	MAS PERINET	24,40 €	MONTSANT	88
	Nacida de la ilusión de tres ingenieros técnicos agrícolas (Antonio Casado, Alejandro Marsol y Joan Manuel Serrat, por ende, cantante y compositor) decidieron recuperar para el vino esta antigua finca abandonada tras la filoxera, y conservar el nombre de su primer propietario, el francés Peri-		net. Rojo cereza picota con ribetes granates, tiene una nariz profunda y fragante, con notas de caucho quemado, mezclado con flores y fruta negra y poderosas especias al fondo. En boca es fresco, de buena acidez, tanino presente no molesto y final especiado. www.masperinet.com			
146	GOTIN DEL RISC ESENCIA	2006	GOTIN DEL RISC	15 €	BIERZO	88
	100% Mencía con 5 meses en roble americano y francés que recoge la esencia del Bierzo, gracias a la selección de los mejores viñedos con los que la bodega cuenta en la zona de Villafranca del Bierzo y Valtuille de Arriba. Rojo cereza picota con ribetes granates, tiene una nariz con esas notas tí-		picas de la mencía, en forma de toques animales y fruta sobremadurada, sobre un fondo de chocolates y especias dulces. En boca es mineral, bien estructurado, con una buena acidez, fruta más fresca que en nariz y un tanino presente pero no molesto. Final especiado. www.gotindelrisc.com			
147	JME SELECCIÓN	2007	MURIEL	8,50 €	RIOJA	88
	Muriel nace en 1986, cuando Julián Murúa recupera la bodega de sus padres (que databa de 1926) para la elaboración de vino. Así, encontramos este 100% tempranillo con 6 meses en bodega de color rojo cereza picota muy cubierto. Nariz con notas de hierbas aromáticas, junto a		una agradable fruta madura como la cereza y un fondo de especias dulces, como la nuez moscada y algo de algarroba. En boca es fresco, bien conjuntado, con un tanino pulido aunque algo presente, fruta roja ligera en el paso y final de cafés con leche. www.bodegasmuriel.com			
148	LA HUELLA DE ADARÁS	2008	ALMANSEÑAS	N/D	ALMANSA	88
	Con un 60% de garnacha tintorera, un 30% de monastrell y un 10% de syrah, conseguimos esta 'huella' de color cereza con reflejos violáceos bien cubierto. Nariz profunda, donde abundan las notas frutales de una fruta roja como la cereza, mezcladas con los aportes de la bodega en for-		ma de tostados. Al abrirse, gana en complejidad apareciendo algún mineral, frutos negros, especias como la pimienta... En boca es goloso, con un tanino sedoso, bien fundido en el conjunto, buena acidez y bastante fruta en el paso. www.ventalavega.com			
149	LA TRIBU	2010	EL ANGOSTO	N/D	VALENCIA	88
	Elaborado a partes iguales con uvas garnacha, syrah y monastrell, tiene un brillante y vibrante rojo cereza picota de ribete cardenal. Nariz frutal, muy atractiva y juvenil, con notas de fruta roja, flores azules, resultando muy vivaz,		gracias a sus aromas regaliz rojo y negro. En boca es fresco, sedoso, con mucha fruta en el paso y en una retronasal con esos recuerdos de regalices y golosinas de fresa silvestre. www.bodegaelangosto.com			



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
150 ●	MARTÍN SARMIENTO	2006	MARTÍN CÓDAX	N/D	BIERZO 88
	La aventura de Martín Códax en el mundo de los tintos se materializa en este Martín Sarmiento, elaborado con la uva berciana por antonomasia, la mencia. De bonito rojo cereza picota con ribetes granates casi violáceos, en su nariz nos encontramos con notas de muchas fruta negra		compotada, como la mora negra y la ciruela negra, siendo estos registros sus principales cualidades. En boca es fresco, de buena acidez, con suficiente peso frutal, sencillo en su corte y con un tanino algo presente pero no molesto. Final especiado. www.martincodax.com		
151 ●	MARTÚE SYRAH	2008	MARTÚE	N/D	CAMPO DE LA GUARDIA 88
	Situada en la toledana Laguarda, han coseguido la denominación Vino de Pago. Monovarietal de syrah con 15 meses en barrica. Profundo rojo cereza picota con ribetes granates vivos, tiene una nariz muy varietal, con notas de flores azules, herbáceos refrescantes, café verde y men-		toles y tostados al fondo, una sensación vegetal asociada a la syrah de forma positiva. En boca es fresco, con un tanino presente pero no molesto, contando con una buena acidez, mucha especia como la pimienta verde y un tanino que lo vertebra. www.martue.com		
152 ●	PRIMA	2009	MAURO DOS	TORO	9,50 € 88
	El pequeño de San Román, aventura toresana de Mariano García, luce un bonito rojo cereza picota con ribetes violáceos muy juveniles. Nariz con notas de frutos rojos y negros bien madurados, fondo de pimienta, hierbas aromáticas como el tomillo y especias dulces como la canela.		En boca es carnoso, con una estupenda acidez, mucha fruta en el paso y recuerdos de su estancia en barrica en forma de especiados, vainillas y cedros. Largo y aromático en boca, bien construido su esqueleto. www.bodegasanroman.com		
153 ●	PROPIEDAD VIÑAS TRADICIONALES	2007	PALACIOS REMONDO	N/D	RIOJA 88
	José Palacios Remondofue el creador de esta saga, tan fructífera a nivel enológico, tanto en vinos como en excelentes profesionales. En la actual propiedad vitícola plantó la mejor selección de las variedades tradicionales de la Rioja, que dan como fruto vinos como éste de 'viñas tradi-		cionales' y 14 meses de crianza. De bonito rojo cereza picota con ribete granate, cuenta con una nariz con notas de fruta en compota, ciruela, cacao y recuerdos a terruño. En boca es fresco, con una buena acidez, muy equilibrado y de taninos muy sedosos. www.vinosherenciaremondo.com		
154 ●	RASO DE LARRAINZAR	2008	PAGO DE LARRAINZAR	13€	NAVARRA 88
	Elaborado con un coupage de uvas tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y garnacha, en su nariz encontramos notas de hierbas aromáticas como el romero y la lavanda, junto a una fruta como la cereza y recuerdos de su paso por barrica en forma de maderas perfumadas. Final esenciado.		En boca es fresco, ligero, con una buena acidez y peso frutal ligero. Un vino hecho para una media estructura, sin mucha concentración pero bien conjuntado, con un ligero tanino sedoso que lo termina de armar. www.pagodelarrainzar.com		
155 ●	REGINA EXPRESIÓN	2008	REGINA VIARUM	15 €	RIBEIRA SACRA 88
	Elaborado al cien por cien con uvas mencia, a las que se somete a 9 meses de barrica. Profundo rojo cereza con ribetes granates con algún despunte violáceo todavía. En nariz es profundo, complejo y mineral, con notas de tostados, a los que se acompaña de una fruta muy madura. Cuenta		con interesantes notas de minerales, regalices y tintas chinas al fondo. En boca es fresco, de medio cuerpo, con una muy buena acidez y una fruta en el paso más fresca que en nariz, destacando su tanino sedoso. Final a pimientas. www.reginaviarium.es		
156 ●	SANTA CRUZ DE ARTAZU	2007	ARTAZU	N/D	NAVARRA 88
	Monovarietal de garnacha con 12 meses en barrica de roble francés. De bonito rojo cereza picota con ribetes muy vivos casi violáceos. Nariz con notas de la fruta típica de la garnacha, junto con balsámicos, minerales de sílex, mina de lápiz y flores como la violeta. Está muy perfumado,		con un final de café con leche muy definido. En boca es sabroso, con una buena acidez, bien estructurado, muy agradable y bien equilibrado, contando con un tanino sedoso. Final de especias dulces y fruta en mermelada. www.artadi.com		
157 ●	SERENDIPIA	2008	PAGO DE AYLÉS	13 €	CARIÑENA 88
	Elaborado al cien por cien con uvas tempranillo, algo excepcional en la zona de Cariñena, tiene una crianza de 12 meses de barrica. Su enólogo, Jorge Navascués, con amplia tradición familiar en elaboraciones complejas en tierras aragonesas, ha apostado por esta 'rara avis' porque asegura que		en el Pago de Aylés se da un microclima propicio para ella. Bonito rojo cereza con ribete granate. Notas en nariz en la gama de los florales azules, cremosos y fruta confitada en azúcar. En boca es sabroso, con una buena acidez, bien domado, final especiado. www.bodegasayles.com		
158 ●	TILENUS ROBLE	2007	ESTEFANÍA	N/D	BIERZO 88
	Monovarietal de uvas mencia, cuenta con un precioso rojo rubí con ribetes muy vivos. En nariz encontramos una fusión de una fruta carnosa, golosa, mezclada con las notas de cafés con leche de la barrica. Profundo y con		dejes minerales, en boca destacan sus notas mentoladas y un tanino redondo, sedoso. Tiene una buena fruta en el paso y cómodos recuerdos de la barrica en forma de tostados y cacao al final. www.tilenus.es		



MARCA	AÑADA	BODEGA	PRECIO	ZONA	NOTA
159 ●	TORRE DE BARREDA AMIGOS	2007	BARREDA	9 €	V.T. CASTILLA 88
	Esta bodega familiar lleva elaborando vino desde nada menos que el siglo XVI y actualmente cuenta con la asesoría enológica de Ignacio de Miguel. Elaborado al 65% con uvas tempranillo, al 25% con syrah, y con un 10% de cabernet sauvignon, tiene una crianza de 12 meses. En na-		riz encontramos notas de fruta bien madurada, mezclada con mentoles y especias, todo en armonía. En boca es fresco, jugoso, con una buena acidez y un tanino bien pulido. Final frutal y de especias como la pimienta. www.bodegas-barreda.com		
160 ●	TRIDENTE MENCIA	2010	TRITÓN	11 €	V.T. CASTILLA Y LEÓN 88
	Elaborado con uvas mencia, tiene un breve paso, de 4 meses, por barrica. Profundo rojo cereza picota con ribetes violáceos muy juveniles de capa profunda. En nariz identifica muy bien su terruño, con aromas de fruta, flores azules y ligeros recuerdos de ese breve paso por barrica		en forma de cafés. Muy atractivo y muy mencia, en boca es fresco, con una acidez algo ajustada y aromas de boca muy frutales. Es un tinto de medio cuerpo, correcto e ideal para ir introduciéndose en el mundo de esta variedad de uva desde un corte sencillo. www.owines.com		
161 ●	VEGA MORAGONA	2010	VEGA MORAGONA	N/D	RIBERA DEL JÚCAR 88
	Situada en Casas de Haro (Cuenca), sus viñedos se encuentran sobre los 700 metros de altitud. Elaborado con uvas de tempranillo, tiene un precioso rojo cereza picota y ribetes casi violetas. En nariz encontraremos abundantes aromas de fruta madura, que se conjuntan adecuadamente con		los tostados y especiados fruto de su breve paso por barrica. En boca es potente, bien construido en torno a esa fruta y el tanino que lo estructura en el paladar. Sabroso y largo, es un tinto de 'mesa y mantel', ideal para acompañar carnes rojas. www.vegamoragona.com		
162 ●	BAIGORRI DE GARAGE	2007	BAIGORRI	35,18 €	RIOJA 87
	100% Tempranillo con una estancia de 18 meses en roble francés. Rojo cereza picota profundo con vivo ribete casi morado, muy vivo. En nariz es profundo, con aromas a fruta roja y negra muy concentrada, en la gama de las moras, ciruelas, cerezas, grosellas... fondo a sándalo y a cier-		ta fruta alicorada junto con un fondo de almizcle. En boca es fresco, con una buena acidez, cuerpo medio y un tanino que se agarra ligeramente. Final frutal con recuerdo de la barrica en forma de ligeros eucaliptos y pinos o mina de lápiz. www.bodegasbaigorri.com		
163 ●	BASSUS PINOT NOIR	2008	HISPANO SUIZAS	N/D	UTIEL REQUENA 87
	Monovarietal de pinot noir de bonito cereza de media capa brillante con ribete que roza el ladrillo. Nariz pletórica en su personalidad, con muchas notas vinculadas con el terruño, minerales de piedra de sílex, ahumados, hulla... Un vino oscuro, de hojas de bosque húmedas, humus, trufa y acei-		tuna negra en tapenade. Muy complejo y entretenido, en boca tiene una amargura bastante presente (tostados de la madera) junto a una fruta fresca y notas de hierbas aromáticas, que le dan ligereza. Bien conjuntado aunque algo falto de peso frutal. www.bodegashispanosuizas.com		
164 ●	CUESTA ROA CRIANZA	2007	CUESTA ROA	N/D	RIBERA DEL DUERO 87
	Rojo cereza picota de media capa con ribete granate. Cuenta con una nariz donde sobresalen sus aromas a frutos rojos, que se conjugan adecuadamente con las notas fruto de su estancia en barrica: mentoles, especias y algún recuerdo de caramelo de café con leche y vainillas. En		boca es fresco, con una buena acidez, de medio cuerpo y estructura, dejándonos en retronasal recuerdos tostados de la barrica, mezclados con las especias, como la pimienta o esas vainillas que percibíamos en la nariz. Un ribera correcto sin búsquedas de extracciones. www.cuestaroa.com		
165 ●	GREGO CRIANZA	2006	VINOS JEROMÍN	N/D	VINOS DE MADRID 87
	Elaborado con uvas tempranillo, syrah y garnacha, tiene una crianza de 10 meses en barrica de roble francés y americano. Rojo cereza picota profundo muy bonito. En nariz es atractivo, elegante, con notas vinculadas con el terruño como la tierra mojada y el pedernal, acompañadas de		fruta madura y recuerdos de vainilla, canela. Fondo de mina de lápiz. En boca es fresco, suave, de tanino redondeado, contando con una buena acidez y algo escaso en su peso frutal. Un vino fácil, ideal para el chateo, con una nariz muy interesante. www.vinosjeromin.com		
166 ●	LA VIÑA DE AMALIO	2007	CILLAR DE SILOS	30€	RIBERA DEL DUERO 87
	Elaborado con uvas tempranillo a partir de esta viña de carácter singular y con una estancia en barrica de 16 meses en roble. Cuenta con un bonito rojo cereza de media capa con ribete rubí. Nariz donde descubrimos notas de especias dulces, como la canela y la vainilla, conjugadas		con una buena fruta roja y al fondo alguna flor azul y notas perfumadas de sándalo. Una nariz golosa y al tiempo fresca. En boca es fresco, con una muy buena acidez, algo ligero en el paso, con un tanino pulido y muy fácil de beber. www.cillardesilos.es		
167 ●	MUÑANA ROJO	2008	MUÑANA	9,25€	VT ALTIPLANO SIERRA NEVADA 87
	Elaborado con tempranillo al 60%, cabernet sauvignon al 30% y monastrell al 10%, cuenta con 12 meses en barrica de roble francés y americano. Nariz con abundantes notas de fruta roja como la cereza y la fresa, junto con aromas		a mina de lápiz, cedro y algún mentol y especiado. Profundo y maduro, en boca es fresco, de medio cuerpo, con una fruta roja y buen equilibrio alcohol acidez. Recuerdo frutal de cereza. www.bodegasmunana.com		



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

168 ●	RIOJA VEGA RESERVA	2006	RIOJA VEGA	N/D	RIOJA	87
-------	---------------------------	-------------	-------------------	------------	--------------	-----------

Propiedad desde 1983 del grupo vitivinícola Príncipe de Viana, han renovado bodega, instalaciones y gama de vinos, contando en la actualidad con 70 hectáreas de viñedo rodeando la finca. Este reserva está elaborado con uvas tempranillo, mazuelo y graciano. Es un rioja con sus características expresadas de manera limpia. De bonito color rojo cereza picota de media capa, tiene una agradable nariz con notas de fruta confitada y guindas en licor, fusionado con canelas y vainillas. En boca es fresco, de buena acidez, algo ligero en su peso frutal. www.riojavega.com

169 ●	SOLANA DE MAYORAZGO GRAN VINO	2007	SOLANA DE MAYORAZGO	20 €	JUMILLA	87
-------	--------------------------------------	-------------	----------------------------	-------------	----------------	-----------

Con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés Allier, es un tinto obtenido a partir de viñedos de uva monastrell de pie franco con más de 25 años de antigüedad. Homenaje al sol y a la tradición familiar, luce con un bonito rojo cereza picota de media capa con ribetes granates. Nariz con notas de hierbas aromáticas, algarroba, cereza... todo ligero y primaveral. En boca es fresco, con un tanino que se agarra ligeramente pero que no llega a molestar, fruta como la cereza en el paso y recuerdos de su estancia en barrica. www.bodegasguardiola.es

170 ●	FINCA TORREA	2007	HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL	20 €	RIOJA	87
-------	---------------------	-------------	--	-------------	--------------	-----------

Elaborado al 95 % con tempranillo y 5% con graciano, ha sido criado durante 18 meses en roble. Las uvas proceden del viñedo viejo que rodea la Finca de Torrea, donde se encuentran las bodegas de Marques de Riscal. Rojo cereza picota de buena capa y ribetes amoratados, nariz muy comercial, con notas de barrica en forma de lácteos de yogur y vainillas, sobre un fondo especiado y de frutillas del bosque. En boca es fresco, con una buena acidez, suficiente fruta para sustentar su esqueleto y final de yogur de frutilla del bosque. www.marquesderiscal.com

171 ●	PÁRAMO DE GUZMÁN BARRICA	2009	PÁRAMO DE GUZMÁN	RIBERA DEL DUERO	86
-------	---------------------------------	-------------	-------------------------	-------------------------	-----------

100% Tempranillo con 5 meses en barrica. De color muy brillante y juvenil, tiene una nariz muy fresca, jovial, con notas de fruta bien madurada, alguna hierba aromática como el tomillo en flor, ligeras especias dulces como la canela y pimientas al fondo. Prevalece la armonía y una sensación alegre. En boca es un vino fácil, con un tanino perfectamente pulido, notas de barrica en un primer momento que en seguida dan paso a regalices y a una fruta bien madurada, final muy especiado. Bien compensado, de medio cuerpo, muy fácil. www.paramodeguzman.e.telefonica.net

172 ●	PRADOREY ROBLE	2009	REAL SITIO DE LA VENTOSILLA	N/D	RIBERA DEL DUERO	86
-------	-----------------------	-------------	------------------------------------	------------	-------------------------	-----------

Elaborado con un 95 % de tinta fina, un 3% de cabernet sauvignon y un 2% de merlot, cuenta con un ligero paso de 4 meses por barrica. En su nariz se integra bien la barrica dentro de un conjunto frutal, algo de agradecer en un roble, con mucha hierba de monte, especias como la pimienta y notas balsámicas frescas. Final de la barrica en forma de vainillas y pino. En boca es fresco, con una buena acidez, un tanino algo marcado y una frutilla roja ligera, que le convierte en un vino de medio cuerpo, un roble de la ribera ideal para el chateo. www.pradorey.com

173 ●	CAMPILLO FINCA CUESTA CLARA RESERVA 'RARO'	2004	CAMPILLO	N/D	RIOJA	85
-------	---	-------------	-----------------	------------	--------------	-----------

Elaborado con la poco habitual uva tempranillo peludo, es una arriesgada apuesta de esta bodega, satélite de Osborne. Un vino 'raro' como ellos mismos lo definen, con nada menos que 26 meses en barricas de roble francés Allier. Bonito rojo cereza casi violáceo muy vivo, en su nariz al principio encontramos alguna nota reductiva, varietal, para después abrirse hacia frutas en licor, balsámicos y flores azules. En boca es todo un rioja, vertebrado por una estupenda acidez, bien elaborado y de corte sencillo. www.bodegas-campillo.com

174 ●	SAYAGO (830)	2007	DEHESA DE CADOSOS	N/D	V.T. CASTILLA Y LEÓN	85
-------	---------------------	-------------	--------------------------	------------	-----------------------------	-----------

Elaborado con tinta fina y pinot noir, en su nariz descubrimos notas de fruta bien madurada, tanto roja como negra, junto a cacao, chocolates... Buena fusión entre tempranillo y pinot noir (esas notas levemente cárnicas, de tapenade de aceituna negra, minerales y florales azules), sobre un fondo de cedro y maderas exóticas, de tinta y mina de lápiz. Bastante complejo, en boca es fresco, con una fruta más fresca que en nariz, de medio cuerpo y mucho más sencillo que en aromas. Largo en una retronasal de hierbas aromáticas. www.cadosos.com

DULCES

Es un orgullo descubrir la variedad de dulces con la que contamos en España. Ciertamente es que nuestras dos primeras posiciones están monopolizadas por esos Pedro Ximénez del Sur que enamoran desde la vista y que consiguen, como pocos, el perfecto equilibrio de funambulista experto entre el azúcar y la acidez. De nota. Pero junto a ellos, otras denominaciones apuestan por valentía por estos vinos minoritarios, delicados, maravillosos. Especial ilusión nos hace reivindicar el ejemplo de un txacolí de Bilbao de vendimia tardía, de una bodega que está realizando una estupenda labor vitivinícola y que en este 2008 se ha merecido un tercer puesto más que digno. Y qué decir de la sierra de Málaga, de esa Axarquía donde han sobrevivido longevísimas viñas de moscatel de Alejandría, en suelos llenos de personalidad. Una viticultura de alto riesgo y bajo rendimiento de resultados fantásticos. Y los moscateles de Navarra y los tan diferentes pero igualmente fantásticos moscateles del Empordá... O los monastrel de nuestra querida Jumilla, esos vinos donde la fruta está tan presente... Todos ellos son maravillas enológicas hechas con mimo que nos endulzarán sin empalagar el momento.

1 ●	CARDENAL CISNEROS PEDRO XIMÉNEZ	SÁNCHEZ ROMATE	N/D	JEREZ	94
-----	--	-----------------------	------------	--------------	-----------

Sánchez Romate es una de esas clásicas del marco de Jerez que ha sabido preservar la esencia artesanal. De bonito color betún, nos cautivó su esplendorosa nariz, pletórica de identidad y de profundidad. Así, descubrimos una sinfonía de aromas, ligeramente punzante, con notas de brea, mucho pan de higos, pasas, cacao amargos y un punto mentolado de botica que lo refresca. En boca es sabroso, glicérico, con mucho cacao, café en abundancia, pasas y sobre todo y ante todo, una estupenda acidez que aligera el conjunto y lo hace largo, grande, ganador. www.romate.com

●●●●●● Más información en la página 54

2 ●	NOÉ PEDRO XIMÉNEZ VIEJO	GONZÁLEZ BYASS	50 €	JEREZ	93
-----	--------------------------------	-----------------------	-------------	--------------	-----------

Este Noé proviene de la viña de Esteve, que se encuentra en la zona de Jerez Superior. Negro zahino con ribetes yodados, en su nariz encontramos notas de mentoles y juanolas, conjugadas con brea, pan de higos, orejones... Muy complejo y profundo, muy balsámico, en boca es goloso, con mucho café y chocolates, una buena acidez que lo aligera y lo estructura, mucha pasa. Muy varietal de Pedro Ximénez en el que su golosidad se equilibra con su acidez, consiguiendo lo más complicado en este tipo de vinos: el equilibrio con el azúcar. www.gonzalezbyass.com

3 ●	ITSASMENDI UREZTI	2008	ITSASMENDI	N/D	BIZKAIKO TXAKOLINA	92
-----	--------------------------	-------------	-------------------	------------	---------------------------	-----------

Amarillo oro pálido con ribetes verdosos, cuenta con una nariz donde se hacen patentes esas notas de vendimia tardía que se señalan en la etiqueta (uretzi). Así, las descubrimos en forma de fruta escarchada blanca, melocotón en almíbar, manzana asada, cabello de ángel, cítricos desecados como la naranja en confitura... En boca es fresco, de extraordinaria acidez, con un equilibrio perfecto con su dulzor, destacando su gran peso en cítricos maduros como la mandarina. Largo y equilibrado, es un excelente trabajo en esta D.O. www.bodegasitsasmendi.com

4 ●	ARIYANAS NATURALMENTE DULCE	2007	BENTOMIZ	14 €	SIERRA DE MÁLAGA	91
-----	------------------------------------	-------------	-----------------	-------------	-------------------------	-----------

Procede de viñas viejas, de entres 50 y 90 años, de moscatel de Alejandría de la Axarquía malagueña, rozando el cultivo ecológico y con bajísimos rendimientos. Color amarillo dorado con irisaciones pajizo doradas, muy brillante. En nariz, tras aireación, encontramos notas de fruta blanca en compota como la manzana asada, fruta cítrica escarchada como la naranja y el pomelo, amielados y una fina mineralidad. En boca es fresco, elegante, sedoso, bien estructurado gracias a su estupenda relación acidez-azúcar y muy mineral. www.bodegasbentomiz.com

5 ●	DON PX GRAN RESERVA	1985	TORO ALBALÁ	N/D	MONTILLA MORILES	91
-----	----------------------------	-------------	--------------------	------------	-------------------------	-----------

Nos llega la 'nueva' añada de su Pedro Ximénez Gran Reserva. Aunque no es muy habitual en pedros ximénez viejos encontrar añadas, es algo habitual en esta bodega cordobesa. Negro betún con ribetes yodados. Nariz pletórica en su personalidad, con notas de botica muy potentes, en forma de mentoles y juanolas, mezcladas con pasas, pan de higos, algo de brea... Complejo y con mucho eucalipto. En boca es fresco, con una estupenda acidez y un sabor muy potente a aceituna negra en tapenade, acompañado de brea, pasas... Muy personal y diferente. www.toroalbala.com

6 ●	AZPEA MOSCATEL	2009	AZPEA	16,50 €	NAVARRA	90
-----	-----------------------	-------------	--------------	----------------	----------------	-----------

Añada tras añada, esta bodega navarra que piensa en 'verde' sigue ofreciéndonos uno de los grandes moscateles de nuestro país. De bonito color amarillo pajizo brillante, valoramos que su nariz define muy bien su uva, la moscatel, con notas de fruta cítrica escarchada, en la gama del pomelo y la naranja confitada, junto con alguna miel e incluso un albaricoque fragante. En boca es goloso, glicérico, con una buena acidez y mucha fruta en confiteen su paso. Todo un placer tomar una copa con el postre o de sobremesa. www.bodegasazpea.com



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

7 ●	SILVANO GARCÍA DULCE MONASTRELL	2009	SILVANO GARCÍA	N/D	JUMILLA	89
-----	--	-------------	-----------------------	------------	----------------	-----------

Fundada en 1925, desde el año 2000 comienzan una nueva etapa, apostando por una gama de vinos de calidad y por crear otros productos como mermeladas de monastrell o aceite de oliva. El dulce que nos ocupa es un monastrell de color zahino con ribetes yodados. En nariz es tremendamente frutal, con notas que nos remiten directamente a la uva y la ciruela pasa, junto a aromas de pan de higos y recuerdos de algarrobo y de salazones de pescado. En boca es goloso, con una buena acidez, llena el paladar, muy bien equilibrado. www.silvanogarcia.es

8 ●	SINOLS MOSCATEL	2009	EMPORDÀLIA EMPORDÀ	N/D	JUMILLA	90
-----	------------------------	-------------	---------------------------	------------	----------------	-----------

Con más de cuarenta años de experiencia, son una empresa viva, preocupada por formar e informar a los amantes del vino. Como de este dulce natural elaborado con moscatel de Alejandría, cuya vendimia se realiza tardía, a mediados de octubre. Color amarillo casi lima limón, se agradece su varietalidad, con una nariz propia de un moscatel, con sus flores blancas de acacia, jazmín blanco, pétalos de rosa, junto con cítricos maduros, amielados y especiados. En boca es goloso, sabroso, untuoso, con un buen equilibrio acidez y azúcar y muy largo. www.empordalia.com

9 ●	OLIVARES DULCE MONASTRELL	2008	OLIVARES	N/D	JUMILLA	89
-----	----------------------------------	-------------	-----------------	------------	----------------	-----------

Casi petróleo en su color, es muy intenso y cubierto. La intensidad no se rebaja al llevarlo a la nariz, con aromas a tapenade de aceituna negra, junto con notas a frutas pasificadas, como la uva y la ciruela. Tras ellos recuerdos a cáñamo y alguna nota de conserva. En boca es goloso, con mucha glicerina, un tanino sedoso y mucha fruta negra en compota (ciruela seca). Un ejemplo glorioso de lo que da de sí una monastrell bien elaborada en dulce, son asomo de esos taninos astringentes que a veces nos asustan en estos monastrelles. www.bodegasolivares.net

GENEROSOS

En una época en la que la sombra de la globalización se cierne sobre la identidad de los vinos, que se homogeneizan en pos de agradar a un consumidor medio, encontramos con vinos como éstos, con una identidad única, vinos exclusivos e irreproducibles es casi mágico. Nuestros generosos, desde los finos y manzanillas de corte más sencillo, hasta los complejíssimos VORS y VOS, vinos con más de 30 y 20 años de vejez media certificada, siempre elaborados con uvas locales, saben transmitir una cultura, una tradición y una artesanía especiales. Como ejemplo, los nueve generosos que encontrarán a continuación: desde manzanillas, hasta amontillados, desde olorosos hasta condados viejos, desde elaboraciones de uva palomino fino, hasta otras de pedro ximénez o zalema... Pero todas ellas en base a ese sistema de criaderas y solera que las da carácter. Y un Palo Cortado de añada, algo muy poco habitual, debido precisamente a este sistema que 'homogeneiza' añadas. Solo me queda comentarles que ahora que el enoturismo es una buena opción de vacaciones, viajar a sus bodega es algo que hay que hacer: es la mejor manera de enamorarse a primera vista de estos vinos.

1 ●	AMONTILLADO GUTIÉRREZ COLOSÍA SOLERA FAMILIAR	GUTIÉRREZ COLOSÍA	N/D	JEREZ	95
-----	--	--------------------------	------------	--------------	-----------

Elaborado con la característicamente generosa uva palomino fino, este amontillado viejísimo es una de las joyas con las que cuenta la tradicional Gutiérrez Colosía. De bonito color amarillo ambarino con irisaciones caobas, tiene una nariz franca, con notas de frutos secos como las nueces y las almendras y recuerdos salinos, que nos hablan de su pasado como fino. Y es que los Colosía suelen ser los amontillados más biológicos de esta D.O. En boca es amplio, pleno, largo y untuoso, con mucho fruto seco en su paso y ligera salinidad. www.gutierrezcolosia.com

●●●●●● Más información en la página 55

2 ●	ANTIQUO OLOROSO FERNANDO DE CASTILLA	REY FERNANDO DE CASTILLA	N/D	JEREZ	94
-----	---	---------------------------------	------------	--------------	-----------

Caoba ambarino con ribetes ambarino, es un oloroso muy complejo y profundo en nariz, muy de terruño pese a su envejecimiento. Es una sinfonía de aromas salinos, notas de pastelería, café, chocolate, fruto seco... Todo perfectamente integrado. En boca es etéreo, equilibrado, invita a seguir bebiendo, con ciertos toques de naranja escarchada, cacao amargos y pimientas al fondo, donde sigue presente una cierta salinidad. Larguísimo y muy persistente, quedan en nuestros recuerdos los sabores del cacahuete y la avellana. www.fernandodecastilla.com

3 ●	GONZÁLEZ BYASS PALO CORTADO DE AÑADA 1982	GONZÁLEZ BYASS	N/D	JEREZ	93
-----	--	-----------------------	------------	--------------	-----------

Un palo cortado ya es algo excepcional, si a ello le sumamos el que sea de una añada concreta, en Jerez, es una de esas rarezas que se valoran especialmente. Y si además viene acompañado de una excepcional personalidad, encontraremos este regalo de los de Byass. Ámbar profundo con ribetes verdosos, en nariz encontramos muchas notas cítricas, de orejones, piel de naranja, mezclado con un fondo de cacao, muy atractivo. En boca es elegante, equilibrado, sedoso, con una excelente acidez y salinidad. Fondo de frutos secos como la avellana. www.gonzalezbyass.es



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

4 ●	AMONTILLADO FINO IMPERIAL VORS	FEDERICO PATERNINA	N/D	JEREZ	93
-----	---------------------------------------	---------------------------	------------	--------------	-----------

La división jerezana de Paternina, grupo que cuenta también con bodegas en Rioja y Ribera del Duero, nos regala vinos generosos como el que nos ocupa. Un amontillado viejísimo (más de 30 años de media de envejecimiento) elaborado con palomino fino, que luce en copa con un bonito ámbar con irisaciones casi verdosas. Nariz con notas aldehídicas, aromas de frutos secos como la avellana, cacao amargos, junto con una característica salinidad. En boca es muy salino, muy sutil, elegante, con notas de botica, vaporoso, muy largo y envolvente. www.paternina.com

5 ●	AMONTILLADO CARLOS VII	ALVEAR	20 €	MONTILLA MORILES	92
-----	-------------------------------	---------------	-------------	-------------------------	-----------

Viajamos hasta las tierras de Córdoba para encontrarnos con este generoso elaborado con la característica uva de Montilla Moriles, la Pedro Ximénez. De color amarillo ambarino con reflejos cobrizos claros, en su nariz descubrimos notas salinas recuerdo de su crianza biológica, siendo un amontillado que se mueve en los registros de la aceituna, arpillera, manzanilla... con pocos toques oxidativos. En boca es amplio, sabroso, largo, salino, de aceituna, largo, muy bien construido y fresco, dando una gran sensación de equilibrio. Elegante y casi etéreo. www.alvear.es

6 ●	OLOROSO	OLD & PLUS	SÁNCHEZ ROMATE	42, 10 €	JEREZ	92
-----	----------------	-----------------------	-----------------------	-----------------	--------------	-----------

Sánchez Romate se renueva por fuera, creando esta gama de generosos que bajo el nombre de Old & Plus nos ofrecen un diseño moderno y muy atractivo. Pero por dentro nos encontramos con los excepcionales jereces muy viejos, como éste VORS elaborado a partir de uvas palomino fino y con más de 30 años de vejez. Precioso cobrizo con irisaciones verdosas. Nariz muy floral, de fruta compotada, punzante, 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. www.romate.com

7 ●	MANZANILLA MACARENA	LUSTAU	N/D	JEREZ	90
-----	----------------------------	---------------	------------	--------------	-----------

Fundada en 1896 por Don José Ruiz-Berdejo como bodega almacenista, el gran impulso lo recibe de su yerno Emilio Lustau. Macarena está elaborada con palomino fino y luce con un brillante amarillo pálido pajizo con reflejos dorados. Nariz con aromas francos, de frutos secos como las almendras tostadas y las avellanas y recuerdos de levaduras, dejes de flor de manzanilla. En boca es fresca, muy salina, con una buena acidez, larga persistencia, final almendrado, muy salino y larguísimo. Bien equilibrada y recuerdos finales florales a manzanilla. www.lustau.es

8 ●	MANZANILLA LA GITANA	HIDALGO	5 €	JEREZ	90
-----	-----------------------------	----------------	------------	--------------	-----------

Hidalgo-La Gitana es una de las bodegas más antiguas del marco, datándose sus orígenes en el siglo XVIII. Elaborada con uvas palomino fino en la zona de San Lúcar de Barrameda, La Gitana luce un bonito color amarillo muy pálido con ribetes acerados. Nariz punzante, con notas de hierbas de manzanilla, aldehídos muy finos, y un agradable e identitario toque de almendras tostadas. En boca es salina, ligera, envolvente, con un paso muy fragante con recuerdos a frutos secos tostados y un final largo, salino y vaporoso. www.lagitana.es

9 ●	LETRADO GENEROSO NOBLE SOLERA	1992	BODEGAS IGLESIAS	N/D	CONDADO DE HUELVA	90
-----	--------------------------------------	-------------	-------------------------	------------	--------------------------	-----------

Elaborado con la onubense variedad zalema, este Condado Viejo con más de 5 años de crianza oxidativa, cuenta entre sus características su alta concentración aromática en nariz y su volumen en boca. encontramos aromas muy potentes a fruta madura como los dátiles, hoja de parra so-leada, especias y hojas de mate... En boca es glicérico, salino, ligero y largo, muy perfumado, con un elevado extracto seco y grado alcohólico y mucha glicerina, que se mantiene prácticamente estable durante toda la crianza oxidativa. www.bodegasiglesias.com



EL TROTAMUNDOS DEL VINO

Por Pedro Ballesteros



Gobernanza del terruño

más por una etiqueta con el nombre Priorat o Corton porque creemos en su prestigio. No es de extrañar que desde siempre haya habido que proteger la denominación de origen (ahora llamada DOP) para evitar fraudes. El sistema DOP ha servido hasta ahora. Pero puede ser insuficiente en el futuro próximo. Con la nueva reglamentación comunitaria, las DOP son legalmente un sistema de certificación técnica de un producto, como una marca colectiva. El entorno del vino nada importa. Esto no es un hecho caprichoso: el objetivo político es maximizar la libertad de comercio y de circulación de capitales. Cualquier barrera a esas libertades es atacada por nuestros dirigentes. Es por ello que a partir del 2015 (o 2018 si España así lo decide), habrá libertad de plantación de viñas. Puede ser que todo esto sea bueno. Pero también puede ser que se banalicen nuestros grandes vinos por un exceso de 'libertad'. Me explico. Los más grandes vinos del mundo lo son no sólo por su calidad (que ha variado mucho con los siglos), sino también porque fueron bien gobernados. El gobierno mejor organizado de la historia, la iglesia católica, es responsable de los borgoñas, priorats y rheingaus; Burdeos debe su posición de referente del vino a varios siglos de dominación inglesa y algún privilegio monopolístico. Detrás de cada gran vino hay un ejemplo de gobierno de un territorio y de compromiso más allá de la propia vida, con los que vinimos después. A veces, libertad quiere decir falta de compromiso. Un inversor que entre en una gran DOP, sobre-utilice su agua y otros recursos para producir más y más barato, compita de forma abusiva con productores locales, puede que incluso echándoles del mercado, y se vaya cuando le convenga sin la menor preocupación por el territorio y su sociedad, recibe todo el apoyo de nuestras administraciones. Esto no es una pesadilla, está pasando ahora en varias regiones del mundo. Hay un solo modo de limitar esto: desarrollar modelos de gobierno local centrados en preservar el valor ambiental del territorio. Cualquier otra solución de carácter económico o productivo está destinada al fracaso ante la Organización Mundial de Comercio. Imaginemos un territorio (que incluye un viñedo prestigioso), que viene considerado como un ecosistema creado por

Un gran vino está siempre asociado a un origen. Los lugares del vino se presentan en nuestra memoria no como viñedo sino como un entorno con su historia, su cultura y sus gentes. Pagamos

el hombre, que se autogobierna fijándose objetivos y límites a su impacto ambiental, que sobre todo busca su equilibrio interno, limitando los insumos y exportaciones y fijando una distribución del suelo que refleje tales limitaciones. La uva y el vino pasarían a ser parte integral de una política del territorio, en lugar de una política sectorial de mercado como hasta ahora. Pero cualquier limitación a su producción y al modo de producción estaría basada en argumentos ambientales, no económicos. Solo una región con vinos de prestigio puede permitirse ser pionera en tal enfoque y necesita la colaboración con otras regiones del mundo. He visto mucho interés en estas ideas en Napa Valley, Franshoek, Mosel, Jura... Todas estas regiones se sienten amenazadas por los desafíos de la globalización y necesitan crear sistemas legítimos para defenderse de la banalización. Producir vinos de calidad es una condición vinculante a todos ellos, el estar unidos en red puede dar visibilidad, pero lo que al final puede contar más es compartir una visión, estar haciendo algo para defender no solamente sus vinos, sino sus gentes, su tierra, su herencia, su futuro.