

guíadevinosXtreme.es

5:50 PM

akataVino

2015

GUIA DE VINOS
Xtreme 3.0



akataVino.es

PRÓLOGO del AUTOR.

EL NACIMIENTO

EL Kilómetro 0

PERSONAS & VINOS TIC 3.0 1% Negocio análisis
Razón artistas del vino Locura 99% Pasión
Si no es así no tendremos excusa Sumiller ASM TIC
Catamos proyectos WSA Respeto PRESCRIPTOR
Formación Comunicación Xtreme Humildad
Nube Digital puntuaciones RESPETO Red de redes
Respect Revista Digital Dedicación Wine Tasting Session

PRÓLOGO del AUTOR. A veces y sólo a veces me tachan de perder la razón, me señalan con el dedo de la locura, me gritan -¡que estás haciendo!-, y otorgo el silencio como respuesta.

Simplemente mi respuesta se limita a finalizar la sin razón, convirtiendo ese acto de locura en cordura y susurrando a quienes me gritaron de forma educada, ¡y ahora qué tenéis que decir!

Esa cordura que un día fue locura es la Guía de Vinos Xtreme que os presento. ¿Una más? ¡qué locura!, véis ya empezamos otra vez. Quizás lo sea, y no voy a caer en la tentación de aclamar que es diferente, porque simplemente os quiero decir que **es única** y razones me sobran para ello.

AkataVino desde sus inicios lo forman **PERSONAS & VINOS**, y la Guía de Vinos Xtreme es la fusión de rigor, profesionalidad y objetividad. Pero sobre todo **emplearé una palabra desierta en el resto de publicaciones; Sentimientos.** Porque la Guía está llena de ellos y de un profundo respeto por todos los que intervienen en este apasionante mundo del vino.

¿Cómo es posible unir puntuaciones, listas top's, pódium, medallas, a la palabra sentimiento?

Porque akataVino es **99% pasión y 1% negocio**. Efectivamente lo estás pensando y somos conscientes que hoy día es un lujo y un capricho mantener esos porcentajes de pasión y negocio. En base a ello disfrutamos cada copa, cada botella, para sumar, para aportar valor al vino, con un respaldo formativo de muchos años, uniendo el mundo del vino desde el punto de vista más importante, como es la viña, con las comunicaciones, ambas desde mi perspectiva como Ingeniero y Doctor en estas ciencias y sólo así tendremos la base, la capacitación de abstraer la esencia del vino, de entender la vid y a todos aquellos que intervienen para poder comunicarla, otra cuestión es si hemos sido capaces, y **creedme sino es así, no tendremos excusas.**

En esta Guía no perderemos el tiempo ni se lo vamos hacer perder al lector, que en su mayoría son profesionales de la hostelería, restauración y distribución de habla hispana. Así **hemos catado más de 2.700 vinos para descartar en esta publicación 2.200**, que irán apareciendo en diferentes formatos

en nuestras plataformas digitales, pero no tendrán cabida en la Guía de Vinos Xtreme 3.0 los vinos con una puntuación inferior a 85 puntos, a excepción de vinos alarmantes por su concepto RCP. Por igual quedarán descartados de cualquier plataforma, los vinos que no aporten más que simpleza, no vamos a utilizar adjetivos descalificativos hacia un vino, nos negamos. Simplemente no aparecen por respeto a tantas personas que trabajan detrás de un vino, de la marca y bodega, y **nosotros no vamos a ser quienes lo devaluemos.**

Esta Guía pretende ser una respuesta a todos aquellos mercenarios e impostores del vino, que tanto daño hacen al sector, que logran en muchas ocasiones confundir a bodegas y distribuidores, donde sus carencias formativas y sobre todo de trabajo, los define como simples oportunistas. Artistas del negocio, abanderados del corta y pega, auténticos roba ideas que "trafican" con vino. A todos aquellos que pretenden lucrarse con el análisis y cata a costa del trabajo de los demás, sin aportar valor, sin saber ni tan siquiera lo que significa el ejercicio del catador y la unión de las palabras sacrificio, concentración y perseverancia, y mucho menos entender el concepto de comunicación del vino. Por esta misma razón nos hemos visto inmeros de lleno en la **Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga y Costa del Sol (ASM)**, porque entendemos que es el presente y debe ser el futuro. **El turismo** no lo olvidemos es uno de los motores económicos del país y los sumilleres son protagonistas.

Ese mismo respeto nos hace huir de la valoración impersonal cuando se evalúan y describen vinos. Existen dos tipos de lectores de una Guía de vinos hoy en día. El primero busca los vinos más puntuados, la lista de los mejores, y el segundo requiere una selección bien documentada, bien valorada, para conocer de un vistazo al completo el “dni” del vino.

Hace años quedaron en un reducto los lectores que se conforman con 5 palabras que describan un vino, hoy en día esta práctica es una falta de ética a la sociedad de la información y el conocimiento, es por ello, que en la Guía de Vinos Xtreme nos basamos en los dos primeros tipos de lectores. **Mostrando una Guía completa, con información de la D.O., de la Bodega, con enlaces directos a su web y redes sociales** y sobre todo mostrar vinos que por alguna razón de peso son recomendables para el consumidor, y por ende para el profesional de este mundo. **Vinos que irrumpen en el mercado como novedades**, vinos que muestran su **mejor añada**, vinos que representan a **bodegas históricas** que año tras año nos enseñan **sostenibilidad y sabiduría**, vinos que enganchan por su **atractivo equilibrio Relación Calidad Precio** y sobre todo **vinos con alma y con corazón**.

Por ello nosotros en la Guía **NO CATAMOS VINOS, catamos proyectos, analizamos bodegas y su esencia, sólo así podemos mostrar la verdadera identidad de cada vino.**

Sentando estas bases dedicamos el mayor valuarte de un prescriptor **“tiempo y conocimiento”** para a través de las TIC convertirlo en una potente acción de comunicación.

Cualquiera que dirige una publicación, o crea una obra lo que pretende es llegar al máximo número de personas, pero ¡ojo! personas interesadas. De poco o nada sirve llegar a 500.000 personas, de los cuales 475.000 no tienen vinculación, ni tan siquiera disfrutan con el vino, de ahí los 17 litros per cápita de consumo medio. La clave es dirigir tus esfuerzos y enfocar las

publicaciones al cliente potencial, y a todos aquellos que empiezan a mostrar interés por el vino. Así esta guía está dirigida al distribuidor, al sumiller, al comprador de vino, para que encuentren esa referencia que necesitan o simplemente nos encargaremos crear la necesidad a través de las expectativas.

“La información no sirve para nada, cambia de un día para otro, el conocimiento no es poder, las personas son el poder, por ello akataVino lo forman PERSONAS & VINOS”.



INDICE

Navegar por la Guía

Navegando por la Guía. Hemos diseñado un índice interactivo para que te situes automáticamente en la página de la Guía que más te interese. Tan simple como pulsar sobre la sección elegida y VOILÁ.

| | |
|---|----|
| INICIO. EL PRINCIPIO de TODO | 1 |
| PRÓLOGO del AUTOR | 2 |
| INDICE | 4 |
| Navegar por la Guía | 4 |
| LA GUÍA de Vinos Xtreme. | 10 |
| Preguntas & Respuestas. LAS CLAVES | 10 |
| CONSTANTE INNOVACIÓN..... | 10 |
| LOS NÚMEROS..... | 10 |
| LA PLATAFORMA WEB akataVino.es | 10 |
| ¿VENDEMOS VINO?..... | 11 |
| 100% DIGITAL ¿POR QUÉ?..... | 11 |
| LE BOUQUET RESERVA PRIVADA. | 13 |
| El centro neurálgico de análisis y cata de la Costa del Sol | 13 |
| CATAS ITINERANTES | 13 |
| akataVino. Las personas. | 14 |
| Staff Team Equipo | 14 |
| Antonio Jesús Pérez Reina..... | 14 |
| María Navarro Martín..... | 14 |
| COMITÉ de CATA GUÍA de VINOS XTREME..... | 16 |
| FILOSOFÍA WineXtreme | 17 |
| ¿Cómo analizamos? ¿Quiénes Somos? | 17 |
| QUIÉN | 17 |
| TU OPINIÓN | 17 |
| LA CATA. EL MÉTODO. EL ESTILO..... | 17 |
| LA FILOSOFÍA wineXtreme..... | 18 |
| La perspectiva 3.0..... | 18 |
| FICHAS PROFESIONALES de Análisis y Cata | 19 |
| D.O ZONA D.O.Ca. Rioja..... | 24 |
| Bodega del Monge Garbati..... | 26 |

| | |
|--|----|
| Bodega Eduardo Garrido | 28 |
| Bodega Señorío de las Viñas..... | 30 |
| Bodegas Corral..... | 32 |
| Bodegas Iñiguez de Mendoza..... | 36 |
| Bodegas Lan..... | 37 |
| Bodegas Nivarius | 40 |
| Bodegas Olmaza | 42 |
| Bodegas Proelio | 44 |
| Bodegas Regalía de Ollauri | 45 |
| Bodegas Rioja Vega | 47 |
| Bodegas Sonsierra | 49 |
| Bodegas Torre de Oña | 54 |
| Bodegas Valdemar..... | 55 |
| Bodegas Viñas Leizaola..... | 56 |
| El Vino Pródigo | 58 |
| La Rioja Alta | 60 |
| D.O ZONA D.O. La Mancha | 64 |
| Bodega Ea! Vinos de Manuel Manzaneque Suarez | 65 |
| Bodega Pago de La Jaraba | 67 |
| Bodegas Alcardet..... | 69 |
| Bodegas Ayuso..... | 71 |
| Bodegas Campos Reales | 72 |
| Bodegas Símbolo | 73 |
| D.O ZONA D.O. Toro | 75 |
| Bodega Viñaguareña..... | 75 |
| Viñedos Alonso del Yerro | 79 |
| D.O ZONA D.O. Ribera del Duero..... | 81 |
| Bodegas Cepa 21 | 82 |
| Bodegas Dominio de Cair | 84 |
| Bodegas Emilio Moro..... | 85 |
| Bodegas Los Astrales | 91 |
| Bodegas Resalte de Peñafiel..... | 94 |
| Bodegas Trus | 96 |
| Viñedos Alonso del Yerro | 97 |
| Viñedos y Bodegas Aster | 99 |

| | |
|---|--------------------------------------|
| D.O ZONA D.O. Bierzo | 100 |
| Bodega Ribas del Cuá | 102 |
| Bodegas Cuatro Pasos | 104 |
| Bodegas Estefanía..... | 107 |
| Pilgrim Bierzo..... | 110 |
| Bodegas Godelia..... | ¡Error! Marcador no definido. |
| Losada Vinos de Finca..... | 114 |
| Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo | 115 |
| D.O ZONA D.O. Somontano | 117 |
| Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | 118 |
| D.O ZONA D.O. Valdeorras | 123 |
| Bodega Eladio Santalla Paradelo | 125 |
| D.O ZONA D.O. Vinos de Madrid | 129 |
| Bodega Las Moradas de San Martín..... | 130 |
| Bodegas Licinia | 132 |
| D.O ZONA D.O. Sierras de Málaga | 134 |
| Bodega Friedrich Schatz | 135 |
| Bodegas Lunares..... | 139 |
| D.O ZONA D.O. RÍAS BAIXAS | 142 |
| CONOCIENDO EL ALBARIÑO | 147 |
| Historia | 147 |
| Características | 147 |
| Denominación..... | 147 |
| Indicación..... | 148 |
| Bodega A. Durán (Terra de Asorei)..... | 149 |
| Bodega Adega Condes de Albarei..... | 150 |
| Bodegas Adega e Viñedos Paco & Lola..... | 150 |
| Adega Dona Elisa | 151 |
| Adega Familiar Eladio Piñeiro | 152 |
| Adegas Arousa | 155 |
| Adegas Galegas..... | 156 |
| Adegas Gran Vinum | 159 |
| Adegas Laureatus | 161 |
| Adegas Tollodouro..... | 162 |
| Adegas Valmiñor..... | 162 |
| Attis Bodegas y Viñedos | 163 |

| | |
|--|-----|
| Bodega Agro de Bazán..... | 164 |
| Bodega Mar de Envero | 166 |
| Bodega Santiago Ruiz | 168 |
| Vinos Originales..... | 170 |
| Bodega Viña Nora..... | 172 |
| Bodega y Viñedos Veiga Da Princesa..... | 172 |
| Bodega y Viñedos Rodrigo Méndez..... | 173 |
| Bodegas Albamar..... | 174 |
| Alma Atlántica | 176 |
| Bodegas del Palacio de Fefiñanes..... | 179 |
| Bodegas Gerardo Mendez | 180 |
| Bodegas La Val..... | 181 |
| Bodegas Lagar de Costa..... | 183 |
| Bodegas Maior de Mendoza..... | 184 |
| Bodegas Martín Códax | 185 |
| Bodegas Pablo Padín | 189 |
| Bodegas Santiago Roma | 189 |
| Bodegas Terras Gauda..... | 190 |
| Bodegas Eidosela..... | 191 |
| Bodegas Veiga Serantes | 192 |
| Bodegas Forjas del Salnés..... | 193 |
| Bodegas Lagar de Besada | 195 |
| Bodegas Producciones Vinícolas Garabelos | 197 |
| D.O ZONA D.O. Yecla..... | 198 |
| Bodegas Señorío de Barahonda | 199 |
| D.O ZONA D.O. Bullas | 202 |
| Bodega Lavia Viñedos de Altura | 203 |
| D.O ZONA D.O. Costers del Segre | 205 |
| Bodega Castell d'Encus | 206 |
| D.O. ZONA V.T. Castilla León | 207 |
| Bodega Abadía Retuerta..... | 207 |
| D.O ZONA D.O. Penedès | 208 |
| Cavas Parés Baltá..... | 209 |
| Celler Pardas..... | 211 |
| D.O. ZONA D.O. Navarra | 212 |

| | |
|---|-----|
| Bodegas Príncipe de Viana | 213 |
| DO ZONA Otras Zonas. Granada | 214 |
| Bodegas Pago de Almaraes | 214 |
| DO ZONA D.O. Cariñena..... | 218 |
| Bodegas Care | 219 |
| DO Zona D.O. Calatayud | 222 |
| Bodegas y Viñedos del Jalón..... | 222 |
| DO ZONA D.O.P. Sierra de Salamanca | 223 |
| Viñas del Cámbrico | 223 |
| D.O ZONA D.O. Rueda..... | 225 |
| Explotaciones Agrícola Páramo de VALDECUEVAS..... | 226 |
| Javier Sanz Viticultor..... | 229 |
| Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | 231 |
| DO ZONA D.O. Ribeira Sacra | 234 |
| Adega y Viñedos Vía Romana | 235 |
| Bodega Ronsel do Sil | 237 |
| DO ZONA V.T. Castilla | 240 |
| Bodega Altolandon | 240 |
| Bodega Dionisos Agricultura Ecológica | 244 |
| Bodega Mont Reaga | 246 |
| Bodegas del Muni | 248 |
| D.O. ZONA D.O. Tierra de León..... | 251 |
| Viñedos y Bodega Pardevalles | 251 |
| DO ZONA D.O. Alicante | 254 |
| Bodegas Sierra Salinas | 255 |
| Bodegas Xaló | 258 |
| DO ZONA IGP Castelló..... | 260 |
| Bodega Flors | 260 |
| DO ZONA D.O. Valencia | 263 |
| Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides | 263 |
| DO ZONA D.O. Ribeiro | 265 |
| Adega Pousadoiro..... | 266 |
| Bodega Terra Do Castelo | 268 |
| Bodegas Val de Souto | 270 |
| DO ZONA D.O. Ribera del Guadiana | 272 |
| Bodega Pago Los Balancines..... | 273 |

| | |
|---|-----|
| Carabal Viñedos y Bodega | 276 |
| DO ZONA D.O. Jerez-Xèrés-Sherry y Manzanilla Sanlúcar | 278 |
| Bodegas Delgado Zuleta | 279 |
| Bodegas Lustau..... | 281 |
| DO ZONA D.O. Cava | 287 |
| Cava Recaredo | 289 |
| Cava Torelló | 290 |
| Grupo Codorníu..... | 292 |
| DO ZONA Sin D.O. | 293 |
| Bodegas Ausin | 293 |
| DO ZONA D.O. Arabako Txakolina-Txakoli de Alava | 296 |
| Artomaña Txakolina..... | 297 |
| Bodega Arabako Txakolina | 298 |
| DO ZONA D.O.C. Vinho Verde..... | 299 |
| Quinta de Soalheiro | 299 |
| ESTADÍSTICAS DE VISITA PLATAFORMA WEB akataVino.es | 302 |
| Listas TOP. CLASIFICACIONES. Preferimos orden y no caos..... | 303 |
| CLASIFICACIÓN por Puntuación..... | 303 |
| CLASIFICACIÓN por Bodegas | 319 |
| CLASIFICACIÓN por D.O. Zona | 334 |
| EL FUTURO PRÓXIMO. Lo que se avecina | 346 |
| FECHAS Próximas Publicaciones de la Guía..... | 346 |
| REDES SOCIALES | 347 |
| SECRETARÍA TÉCNICA. ¿HABLAMOS? | 348 |
| ¿ALGUNA INQUIETUD? ¿HABLAMOS? | 348 |
| Dirección Técnica de la Guía de Vinos Xtreme | 348 |
| Ubicación Oficina Muestras y Centro Análisis y Cata | 348 |
| Publicidad y Anuncios..... | 348 |
| Secretaría Técnica, Comunicación y Marketing..... | 348 |
| LOS NÚMEROS DE LA GUÍA. ESTADÍSTICAS..... | 350 |
| Estadísticas por Puntos..... | 350 |
| Estadísticas por tipo de vinos | 350 |

LA GUÍA de Vinos Xtreme.

Preguntas & Respuestas. LAS CLAVES

La edición 2015 de la presente Guía recoge los mejores vinos catados y analizados desde Enero hasta Julio, y se lanza en Octubre debido al meticuloso maquetado que conlleva una ingente cantidad de horas, pruebas y ensayos, para presentar la Guía digital 3.0 de referencia en habla hispana del mundo (una vez maquetado el resto de ediciones saldrán con menor demora), **la única con maquetación profesional**, y **la única Guía del mundo** que contiene fotografías propias de todos los vinos, realizadas por nuestro estudio de diseño y fotografía, aportando autenticidad y altas dosis de atractivo.

En **enero del 2016** aparecerá la edición 2016 con una selección de los Mejores 500 vinos catados durante todo el año, y se incluirán la lista de los 100 Mejores Vinos de España akataVino 2016, así como el pódium de los 25 y 10 mejores vinos en diferentes categorías. En 2014 esta selección de los Mejores marcó un hito, superando las 200.000 consultas en España y situándose con fuerza como la publicación de referencia en toda Latinoamérica, donde cada vez más crece el interés por nuestros vinos. Desde Costa Rica, pasando por Venezuela y Méjico, los vinos seleccionados empiezan como burbujas a ser buscados por importadores y demandados por vinotecas y profesionales del sector de la alta restauración hispanoamericana.

Este es el objetivo de esta Guía, servir de base para los profesionales que demandan una selección de vinos, ahorrándoles tiempo y árduos procesos de selección. Para ello nuestro precepto es la objetividad y rigurosidad con que trabajamos.

CONSTANTE INNOVACIÓN.

En dos meses desvelaremos un nuevo giro, que nos llevará a seleccionar los 10 y 25 mejores vinos del año entre los candidatos de las respectivas listas. **Una selección que realizaremos entre los 100 Mejores Vinos de la Guía 2016**, por un jurado compuesto por 25 profesionales que establecerán durante 2 días de intensas catas el orden definitivo y los vinos que formaran el pódium del 2016 y los cuales tendrán asegurado una visión a través de la red de redes con los números anteriormente detallados, **sin duda un escaparate único para posicionar su marca y lograr nuevas alianzas.**

LOS NÚMEROS.

Durante estos meses han pasado por nuestro centro de análisis y cata, **más de 2.500 vinos** de los cuales se han seleccionado para esta edición sólo **400 vinos**, los que entendemos dentro de nuestra filosofía wineXtreme. En estas páginas encontrará 400 propuestas que tienen mucho que decir, **todos se confieren como excelentes opciones de compra dentro de su sector de precio** (vinos desde 3.5€ hasta 300€).

Una Guía cargada de sensatez, honestidad y profesionalidad.

LA PLATAFORMA WEB akataVino.es

Nuestra plataforma se ha convertido en una **dinámica Revista Digital** con diferentes secciones que van actualizándose continuamente, y donde se irán volcando los Mejores de los Mejores vinos que contiene la Guía de Vinos Xtreme, aportando un nuevo canal y formato.

Cuando un lector acceda a la ficha del vino, la opinión que tendrá sobre el mismo será bajo **un soporte atractivo**, fundamental para que percanzca en la misma, entrará en una casa elegante, refinada, llena de contrastes y colores que vestirán cada vino de los publicados, donde **nuestro análisis se convierte en asesoría** y donde la firma en el mundo del vino sobre el eje de nuestro Director Antonio Jesús se percibe como sentencia, siempre amparado sobre el **velo de flor de la objetividad**, porque no vendemos vino, perdón,

no vendemos vino directamente, pero si vendemos muchísimas botellas de forma indirecta, a través de la comunicación!

simplemente creamos expectativas sobre su compra y es el consumidor quién libremente decide donde comprar, nosotros mostramos el camino y ustedes son los que caminan sobre el.

Esta es la grandeza que hace única a nuestra guía, ofrecer un mundo placentero, atractivo y versado para los vinos que recoge entre sus páginas.

¿VENDEMOS VINO?

Rotundamente SI, pero no lo hacemos a través de una vinoteca o carrito digital, ni llevándonos comisiones de venta, simplemente nuestras acciones conllevan movimientos y ventas anexas, nosotros vendemos vino a través de la comunicación, a través de los eventos y a través de nuestra asesoría a restaurantes y entidades de restauración hotelera, además de acciones de exportación a través de OLC a latinoamérica.

Hoy en día el cliente compra con conocimiento. Diferentes estudios reflejan que el comprador de vinos adquiere 7 de cada 10 botellas de forma premeditada y 6 de cada 10 a través de internet, conociendo con caracter previo qué vino y añada desean adquirir y ahí entramos nosotros, para que los vinos de la Guía formen parte de esos 7 vinos que el consumidor y profesional van a buscar.

100% DIGITAL ¿POR QUÉ?

Encima de la mesa tenemos numerosas ofertas para dar el paso y ofrecer el formato físico de papel e incrementar la familia en un nuevo formato además del digital. De momento no lo contemplamos por la versatilidad y el posicionamiento que tiene el formato digital, además minimizar costes. **Hoy en día el papel está obsoleto**, ya no tiene sentido, ha quedado como reducto de nuestro silencio volcado a través de la escritura, para recoger nuestras mejores ideas, nuestros bocetos previo al soporte digital, **por la seguridad de conocer que el papel y el bolígrafo no son hackeables, pero no como medio de comunicación.**

¿Cuántas revistas en papel quedan aún en pie con magnitud en el mercado? Prácticamente ninguna. La distribución es un medio arcaico y costoso. Además de no tener nunca la certeza de saber con exactitud el número de lectores, sino una aproximación. Sin embargo el soporte digital ofrece números reales y concisos de lectores. En la red de redes los números se desenvuelven como ciencia, con la exactitud de un reloj suizo, tenemos la potestad de conocer cuantos lectores, que secciones son las más aceptadas, información detallada de franjas horarias de lectura, procedencias, formatos utilizados, edades, dispositivos empleados y un mundo de datos, que bien trabajados nos permitirán ser más directos para próximas ediciones, así como mostrar las carencias y los giros e innovaciones que el mercado ha rechazado.

Aunque el verdadero potencial de la era digital consiste en canalizar estos datos, para lograr gestionar el conocimiento que nos ofrecen y con ello generar impacto. Si no estás en la red de redes, simplemente no existes.

Si somos sinceros, reconoceremos que **hemos sustituido la revista de nuestra mesita de noche por el móvil**, y por ello no hay que enfadarse consigo mismo ¡nos pasa a todos! Es una realidad.

Hoy día se vende prácticamente el 70% del vino a través del e-commerce, al igual que los viajes, los seguros y las transacciones bancarias. Las agencias y sucursales tienden a desaparecer o simplemente actuar como meros comerciales y no como asesores o lugares donde se realizan transacciones. Esto es el mercado y

“el tren acaba de salir, es un momento histórico que bodegas, distribuidores y demás profesionales no deben dejar de pasar, porque un día no podrán subirse a este tren”.

Dentro de la red de redes, la información fluctúa con mucha velocidad, se suceden numerosas publicaciones y las redes sociales lo hacen viral. Son datos dinámicos, donde la imagen marca el devenir en muchas ocasiones del éxito e impacto de estas publicaciones y artículos.

Aquí nuestra Guía también es única, no existe una publicación 3.0 de vinos que incluya fotografías profesionales y propias de todos los vinos, realizadas en un entorno donde luzcan con mayor protagonismo. Blindándonos de caer en la pluralidad, donde otros a lo sumo, vuelcan las etiquetas proporcionadas por la bodega. Convirtiendo estas Guías en un batiburrillo insostenible letras sin aparente sentido que rellenan líneas.



LE BOUQUET RESERVA PRIVADA.

El centro neurálgico de análisis y cata de la Costa del Sol

Muchos preguntan **¿Qué es exactamente Le Bouquet?**, y nosotros respondemos que se trata de un capricho creado y diseñado por akataVino, con el único objetivo de ofrecer placer bajo el concepto ENOGastronómico.

Una sala de 50 metros que acoge nuestro **CaveXtreme**, donde reposan las muestras esperando su veredicto en silencio, con temperatura y humedad mimadas, transformándose en el **centro neurálgico de la ciudad cuando pronunciamos la palabra cata y análisis**. Una mesa central provista para 12 catadores se identifica **como la Zona 0 de nuestra guía**, donde se recogen sin distracciones nuestro veredicto.

En le bouquet se concentran exclusivas presentaciones de enólogos, bodegueros y amigos que desean presentar y disfrutar de este único espacio, donde mientras catamos en el interior de Le bouquet, en la terraza se suceden movimientos gastronómicos que culminará con una cena en el exterior para sentir el placer de las palabras maridaje y armonía. Lo mejor es que se lo cuenten quienes lo han podido experimentar.

CATAS ITINERANTES

El movimiento es cultura, y por ello durante este año en ocasiones hacemos un **ciclo de Mesas de análisis y catas itinerantes** entre restaurantes que por su puesta en escena a diario, historia y el ejercicio de sumillería que representan son considerados como pilares ENOGastronómicos de la provincia.

Este año nos hemos desplazado al **restaurante Taberna Tres Barriles** con **Luis Manoja** al frente, quién fuese uno de los primeros narices de oro y presidente de la ASM y por supuesto en el **Restaurante Bienmesabe**, una de las cocinas que impone el ritmo en la capital de la Costa del Sol, **que se convierte en nuestra plaza de actuación fuera de Le Bouquet**, a través de las diferentes colaboraciones y catas que impartimos a lo largo del año, además de asesorar su bodega con nuevas propuestas obtenidos de nuestra Guía. **Bienmesabe es Juanma Vegas**, su espíritu emprendedor y visionario de ofrecer al comensal justo aquello que viene a buscar cuando cruza la puerta que separa su restaurante de la calle, donde no existe carta, ni menú al uso, sólo asesoría, propuestas, acercamiento y disfrute.



akataVino. Las personas.

Staff | Team | Equipo

Antonio Jesús Pérez Reina

antoniojesus@akatavino.es

Gerente & Analista Enológico de akataVino.es.

Director técnico de la Guía de Vinos Xtreme. Vicepresidente

ASM Asociación Sumilleres Andalucía, Málaga-Costa del Sol.

Socio fundador WSA Wine Social ACADEMY.

Presidente del Club de Vinos & Gastronómico AkatÁ.



“Busco vinos que expresen emociones, vinos únicos, vinos con alma, vinos con corazón”.

Desarrollador de la filosofía

wineXtreme un concepto propio.

Creador y Director

de la Guía de Vinos Xtreme. Ideólogo de sensaciones vinícolas & gastronómicas. Propone equilibrio & fusión entre cocina y vino. **“El vino está lleno de Momentos, sólo hay que dejarnos llevar”.** Propone Wine Tasting Session. La única forma de adentrarse en este mundo es probar, descorchar y probar.

Catador y Analista Profesional desde hace 15 años. Con 2.500 fichas de catas registradas en Verema.com permaneciendo dentro Top 10 de sus usuarios y 7 Premios Nacionales Verema.com.

Formado como Ingeniero de Telecomunicaciones y Doctorado en Ingeniería Informática con Master de Post Grado en Dirección y Gestión de Proyectos por la Universidad de Málaga y Alcalá de Henares, unido a los estudios cursados de Ingeniería Agrónoma por la Universidad de Navarra e Italia, y Master en Viticultura por La Universidad Pontificia ICAE-ICAI. Un perfil que une las TIC (Tecnología de la Información y las Comunicaciones) al servicio del vino. Asegura pasión y el respeto por todos los que trabajan en este maravilloso mundo. Sus padres restauradores le han aportado el respeto y la humildad por el mundo del vino, la gastronomía y todas las personas.

María Navarro Martín

maria@akatavino.es

Directora de Comunicación y Eventos de akataVino

Directora Comunicación, Logística y Marketing de la ASM

Asociación Sumilleres Andalucía, Málaga-Costa del Sol.

Socia fundadora WSA Wine Social ACADEMY.

Responsable Diseño y Maquetación Guía de Vinos Xtreme.



“No soy creadora de ideas, simplemente existen y me encargo de moldearlas a través del diseño y la comunicación”

Apasionada y devota de la contemplación de la belleza y

dentro del mundo del vino, existen muchas cosas hermosas. Están ahí al alcance de nuestra mano, lo reconozco, a veces son difíciles de ver, por ello me he formado, para unir la comunicación y el vino, para buscar el mejor estadio donde el vino no sea el único protagonista.

Una voz que hable de sus elaboradores, de aquellos enólogos que apuestan por la tierra y sus variedades, una voz única que exprese todo el trabajo que hay detrás de una botella de vino, porque el vino son personas y las personas quieren y desean respetar al vino, por ello la comunicación debe servirla, apoyándose en los mejores profesionales para entre todos ofrecer a cada uno el vino perfecto para su momento. **No soy creadora de ideas, simplemente existen y me encargo de moldearlas** y llevarlas a cabo con toda mi pasión y entrega y así cuando tengan ese vino en su copa puedan saborear o visualizar sensaciones distintas. Catadora y Analista profesional de vinos. Especialista Universitaria en CMM & Marketing entorno al vino. Responsable de Eventos.

5:50 PM

PROBAR
DESCORCHAR Y
PROBAR ES UN
CONCEPTO DE
AKAVINO

No catamos vinos,
contamos proyectos,
catamos Bodegas,

wineXtreme
un concepto
de akataVino

BUSCAMOS VINOS
QUE EXPRESEN
EMOCIONES, VINOS
ÚNICOS, VINOS
CON ALMA, VINOS
CON CORAZÓN

REINVENTAMOS
LA COMUNICACIÓN 3.0

EQUILIBRIO
&
FUSIÓN,
COCINA
Y VINO

akataVino

wineXtreme

EL VINO ESTÁ LLENO DE MOMENTOS

Guía de vinos Xtreme

akataVino.es

COMITÉ de CATA GUÍA de VINOS XTREME

9 Miembros de la WSA Wine Social ACADEMY y ASM Sumilleres de Málaga forman un comité de cata único, colaborando en catas especiales para la Guía de Vinos Xtreme.

WSA Wine Social ACADEMY 9 Profesionales de Prestigio del mundo de la Sumillería, de la Restauración, emprendedores y empresarios que marcan el ritmo con el desarrollo de sus propios conceptos en los locales que regentan. Una garantía por su objetividad, conocimiento y profesionalidad.

Catas realizadas en *Le Bouquet Reserva Privada* un centro de análisis y cata creado en exclusiva como epicentro neurálgico de las catas de akataVino para la Guía de Vinos Xtreme y Sede social de la WSA.



D. Antonio Jesús Pérez Reina
Dirección Técnica Guía
akataVino



D.ª María Navarro.
Secretaría Técnica Guía
akataVino



D. Luis Manoja.
Rest. Taberna Tres Barriles
Gerente



D. Manuel López
Amsterdam Café | Central Beers
Gerente



D. Antonio Fernández
Restaurante Dom Vinos
Gerente



D. Juanma Vegas.
Restaurante Bienmesabe
Gerente



D. Joaquín Cardalliaguet
Creador Cata Cigar Tasting
Gerente



D. Pedro Morales
Ingeniero y Elaborador. Bodegas
Lunares de Ronda



D. Juan Reina Arce
Empresario del sector
Coleccionista de Vinos

FILOSOFÍA WineXtreme

¿Cómo analizamos? ¿Quiénes Somos?

Detrás de una Guía existen alianzas y colaboraciones, para responder a las asiduas cuestiones que plantea el lector. **Quién, qué y cómo se valoran los vinos.** A partir de nuestra premisa:

“lo que debes hacer es lo que nunca puedes parar de hacer, catar, descorchar, catar y disfrutar”.

QUIÉN

El equipo de análisis y cata liderado por Antonio Jesús y María Gema de akataVino realizan a diario el ejercicio de cata, sólo así se pueden evaluar más de 2.000 muestras sin saturaciones, ni empachos en largas sesiones, **evitando la pérdida de objetividad por cansancio del catador.** Dedicamos el tiempo necesario a observar el comportamiento de cada copa, de cada botella. Entendemos que **“un crítico es un individuo que lee con prisas y arrogancia, pero nunca de manera prudente”.** Por ello nosotros no somos críticos, somos prescriptores.

En numerosas ocasiones en todas nuestras catas itinerantes y las mesas especiales realizadas en Le Bouquet Reserva Privada, así como catas monográficas de bodegas, zonas o variedad, contamos con la colaboración del **comité técnico de la WSA (Wine Social Academy)**, académicos que desempeñan en sus diferentes plazas, una labor profesional dentro del abanico de la Sumillería, desde sala, bodega, gerencia hostelera, expertos en cigarros puros, analistas de bebidas destiladas y cervezas artesanales, compradores y comerciales, que **evalúan con una opinión certera y cercana al pulso que demandan los profesionales** que compran vinos y los consumidores y clientes finales, conociendo en todo momento lo que el cliente demanda y porqué vinos y proyectos están dispuesto a dejarse seducir.

“La información no sirve para nada, cambia de un día para otro, el conocimiento aporta sabiduría, pero no poder, las personas son el poder por ello en akataVino recolectamos personas y por ello nuestro proyecto lo forman **PERSONAS & VINOS** en continua gestión del conocimiento”.

TU OPINIÓN

Cometemos errores y a partir de estos surgen cosas asombrosas, ayúdanos a crecer, envía tu opinión de mejora a comunicacion@akataVino.es estaremos encantados de contestarte.

LA CATA. EL MÉTODO. EL ESTILO

Un vino necesita tiempo, necesita dedicación y respeto, por ello vamos a dejarnos de emplear 1 o 2 minutos por vino. **Tan importante es catar a doble ciegas** para no dejarse influir por etiquetas, precios y devociones, **como entender y conocer que se está catando**, para comprobar si el vino corresponde con su tipicidad, con su terruño y con lo que el enólogo y bodeguero han querido elaborar.

Por ello la única opción válida, son **dos sesiones de cata por vino y distanciada al menos 30 días.** En ambas se rellenan nuestras fichas de puntuaciones, realizadas por Antonio Jesús, que se ha convertido en **la ficha profesional de cata más demandada y difundida en la red de redes (la pueden descargar en nuestra plataforma web www.akataVino.es).**

Realizamos una primera cata a doble ciegas para evaluar la calidad del vino sin comparativa de variedades, ni suelos.

Y una segunda cata con botella vista y dossier para evaluar si logran representar el vino de la zona, la variedad y la identidad de la bodega. De ambas puntuaciones saldrá la puntuación final. **¡Más claro es prácticamente imposible! ¿verdad?.**

“Para ser un buen catador, el adiestramiento no es nada, sin la voluntad de actuar”

LA FILOSOFÍA wineXtreme.

La perspectiva 3.0

Evolucionar en los tiempos sigue siendo un concepto ajeno para muchos, pero no para ti, si nos estás leyendo.

“No hay nada mejor que sonreír tras una copa de vino”

No me preguntes que está usted buscando, porque solo usted lo sabe.

“Nosotros le aseguramos mostrarle un nuevo camino dentro del mundo del vino, un camino que le ayudará a descubrir nuevos valores, a valorar cada botella que descorche, a descorchar un mundo de placeres y disfrute, a disfrutar aroma a aroma, sorbo a sorbo”.

Ese es nuestro concepto Xtreme, porque **ser sensato es aburrido y nosotros vemos y mostramos la tercera dimensión en el vino.**

Buscamos disfrutones del vino, entusiastas del placer. porque esta es vuestra Guía.

BIENVENIDOS



FICHAS PROFESIONALES de Análisis y Cata

Basado en homologaciones de los principales CRDO del Mundo. Disponibles en akataVino.es

Creado por Antonio Jesús Pérez Reina

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------|--|--------------|--|--|-----------|------------------|----------|---------|--------------|------|
| NOMBRE VINO _____ | | | | | | AÑADA _____ | | | | | | |
| BODEGA _____ | | | | | | D.O/Zona _____ | | | | | | |
| VARIETADES Y SUELO _____ | | | | | | | | | | | | |
| MESES DE CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE _____ | | | | | | MESES EN BOTELLA _____ | | | | | | |
| CATADOR _____ | | GRADUACIÓN _____ | | % Vol. _____ | | PRECIO _____ € | | FECHA CATA / / | | | | |
| EXAMEN VISUAL 20 sobre 100 puntos akataVino Guía de Vinos Xtreme | | | | | | Puntuación Total Visual sobre 20 puntos akataVino | | | | | | |
| INSTRUCCIONES: Marcar con una X la puntuación que proceda a la definición de la izquierda. Acompañar con la hoja descriptiva de los Aromas y tachar los adjetivos que describan a las características del vino tratado en su fase visual, olfativa y gustativa. | | | | | | AÑADIR COMENTARIOS Guía de Vinos Xtreme: | | | | | | |
| | | | | | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Mediocre | Pasable | Insuficiente | Malo |
| Estado | | | | | | | | | | | | |
| Fluidez, tensión superficial (densidad, lágrima "aceitoso", grado alcohólico "glicérico", azúcar residual). | | | | | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1.5 | 1 | 0 |
| Limpidez (límpido, velado, lías, tartratos, viveza, brillo). | | | | | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1.5 | 1 | 0 |
| Color | | | | | | | | | | | | |
| Tonalidad de color (evolución matiz, ribete, faja) | | | | | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1.5 | 1 | 0 |
| Intensidad de color (baja, media, cubierto, tinta) | | | | | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1.5 | 1 | 0 |
| EXAMEN OLFATIVO 32 sobre 100 puntos akataVino Guía de Vinos Xtreme | | | | | | Puntuación Total Olfativo sobre 32 puntos akataVino | | | | | | |
| Aroma o bouquet en reposo o copa parada | | | | | | AÑADIR COMENTARIOS Guía de Vinos Xtreme: | | | | | | |
| Intensidad (baja, media, alta, franco, limpio, defectuoso). | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Calidad (1º, 2º, terciario, simple, franco, complejo, profundo) | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Aroma o bouquet después de agitado o copa movida | | | | | | | | | | | | |
| Intensidad (baja, media, alta, franco, limpio, defectuoso). | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Calidad (1º, 2º, terciario, simple, franco, complejo, profundo) | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| EXAMEN GUSTATIVO 48 sobre 100 puntos akataVino | | | | | | Puntuación Total gusto sobre 48 puntos akataVino | | | | | | |
| Ataque, entrada en boca (vinosidad, sensaciones dulces) | | | | | | AÑADIR COMENTARIOS Guía de Vinos Xtreme: | | | | | | |
| 8 | | | | | | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | |
| Evolución (acidez, astringencia, notas amargas, notas salinas) | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Final y aroma o bouquet en boca (retronasal, aromas grasos, de fondo) | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Postgusto (deterioro de la persistencia) | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Estructura (cuerpo, volumen, armonía) | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Equilibrio (dulzor-ácido, amargo-astringencia, salado) | | | | | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 |
| Puntuación Parcial Examen visual + Examen olfativo + Examen gustativo | | | | | | Total A | | puntos | | | | |
| Valoración de conjunto (según RCP, elaboración, presentación, longevidad etc.) | | | | | | Total B | | puntos | | | | |
| Media aritmética: Total A + Total B (si procede) | | | | | | TOTAL | | puntos akataVino | | | | |
| Notas y Observaciones para la Guía de Vinos Xtreme: | | | | | | Correspondencia puntos akataVino | | | | | | |
| | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 96 – 100 Impresionante - Vino Único – • 90 – 95 Excelente – un referente • 85 – 89 Sobresaliente - Muy buen vino • 80 – 84 Notable – Vino destacado • 75 – 79 Bien - Buen Vino • 70 – 74 Suficiente – Sin pretensiones • 60 – 69 Pasable – Ni defectos ni virtudes • < 60 No valorado por taninotanino | | | | | | |
| | | | | | | Personalidad propia | | | | | | |
| | | | | | | E - B - R - M | | | | | | |
| | | | | | | RCP | | | | | | |
| | | | | | | E - B - R - M | | | | | | |
| Valoración Final: 90 - 100 puntos + RCP Excelente = Vino con Alma, Vino con Corazón, un vino wineXtreme. | | | | | | | | | | | | |

FASE VISUAL PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME

TRANSPARENCIA

- Transparente
- Limpido
- Sucio, con partículas
- Turbio
- Oscuro

BRILLO

- Radiante
- Luminoso
- Brillante
- Oxidado
- Apagado
- Plano

PROFUNDIDAD

- Opaco
- Oscuro
- Intenso
- Medio
- Pálido
- Claro
- Acuoso

VISCOSIDAD

- Líquido
- Denso
- Espeso
- Oleoso
- Siruposo

ESPUMA

- Inexistente
- Perlado, picante
- Petillant, refrescante
- Residual(negativa)
- Abundante y correcta
- Gruesa-desordenada
- Efervescente

TONALIDAD CUERPO Y TONALIDAD RIBETE DE VINOS TINTOS

Negro – Amaratado - Púrpura – Violeta – Picota – Granate – Rojo – Rubí – Caoba – Ladrillo – Marrón - Naranja

FASE OLFATIVA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME : OLOR VINOS TINTOS

| SERIE AROMÁTICA | AROMAS PRIMARIOS O VARIETALES |
|-----------------|---|
| FRUTAL | Frutas rojas : Grosella, fresa, frambuesa, guinda, cereza, picota, endrinas. Fruta Negra : Mora, arándano, ciruela, albaricoque, higos, lichi. |
| FLORAL | Flores azules (Violetas, Lijas, Jacaranda, Hortensia Azul, Pensamientos, Campanulas, Lirios, Lobelias) y Flores blancas y amarillas (geranios, Lavanda, Jazmín, Peonías, Flores secas, Rosa, Rosa marchita). |
| VEGETAL | Pimiento verde, laurel, café fresco, hoja verde de tabaco, helechos, setas, sotobosque, trufa, botón de grosellero, hierbas de monte bajo, matorral, tierra. |
| ESPECIADA | Pimienta verde, blanca, pimentón, tomillo, clavo, nuez moscada, cardamomo, curry, albahaca, menta. |
| SERIE AROMÁTICA | AROMAS SECUNDARIOS O FERMENTACIÓN |
| FERMENTACIÓN | Levadura, miga de pan brioche, galleta, pastelería, botillería fina |
| LÁCTEA | Leche, yogurt, mantequilla fresca, queso fresco, levadura. |
| AMÍLICA | Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz, etc |
| ESTERES | (Poco frecuente) Pegamento, acetona. |
| QUÍMICA | Anhidrido sulfuroso, grava, hidrocarburos, naftol, fenol, farmacéutico. |
| SERIE AROMÁTICA | AROMAS TERCIARIOS O DE CRIANZA - BOUQUET |
| FLORAL | Sotobosques, trufas, setas, brezo. |
| FRUTAL | Frutas rojas y negras maduras, en compota, escarchada, en licor, mermeladas y recocidas, orejones, albaricoques, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas e licor, higos, higuera, aceitunas negras. |
| EMPIREMÁTICA | Torrefactos, cacao, pan tostado, de especias, café, goma quemada, alquitrán, tostados, ahumados. |
| FRUTOS SECOS | Avellanas, almendras, nueces |
| MADERAS | Roble, pino, madera tierna, madera ahumada, madera quemada, resina, tabaco, humo de tabaco, caja de puros., toffe, ceniza, caramelo, pólvora. |
| ESPECIADA | Regaliz, incienso, canela, vainilla, coco, chocolate, bombón, caramelo. |
| BALSÁMICA | Eucalipto, mentol, regaliz, fruta en licor. |
| ANIMAL | Cuero, caza de pelo y pluma, pelo de animal, sangre, jugo de carne, almizcle. |
| MINERAL | Pizarra, grafito, pedernal, carbón |

* Tachar de 2 a 4 olores predominantes primarios, secundarios y terciarios.

CONJUNTO OLFATIVO PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME

- Cerrado
- Refinado, elegante
- Neutro, indefinido
- Concentrado, penetrante
- Débil, sutil
- Oxidado
- Ordinario
- Azufrado
- Abierto, franco
- Avinagrado
- Intenso, largo
- Enmohecido

FASE GUSTATIVA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME : SABOR

TEXTURA

- Magro, liso
- Fibroso, afejo
- Flexible, suave
- Carnoso, rico
- Aterciopelado, satinado
- Untuoso, gomoso
- Duro, tenso
- Rugoso, basto

DULZOR

- Seco
- Semiseco
- Semi-dulce
- Dulce
- Intensamente dulce
- Empalagoso

ACIDEZ

- Soso, flojo
- Suave, fresco
- Intenso, vigoroso
- Apetitoso, firme
- Muy ácido, verde

AMARGOR

- Indefinible
- Ligero amargor
- Amargo
- Muy amargo

ALCOHOL-CUERPO

- Acuso, flojo
- Delgado, ligero
- Medio cuerpo
- Amplio
- Potente, pesado
- Caliente, alcohólico
- Fiero, espirituoso

ASTRINGENCIA

- Poco tánico, liso
- Suave, sedoso
- Tánico seco
- Tánico maduro
- Tánico sabroso
- Tanino dulce
- Tanino fino y noble
- Muy tánico verde
- Muy tánico rugoso
- Muy tánico agresivo

DURACIÓN

- Vacío, hueco
- Corto
- Moderado
- Medio
- Largo
- Sostenido
- Prolongado, tenaz

RETROGUSTO

- Fugaz, inapreciable
- Breve desequilibrado
- Breve equilibrado
- Medio desequil.
- Medio equilibrado
- Persistente deseq.
- Persistente equil.

Sabores dominantes principales :



AntonioJesus@akataVino.es © akataVino wineXtreme

FASE VISUAL PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME

TRANSPARENCIA

- Transparente
- Limpido
- Sucio, con partículas
- Turbio
- Oscuro



BRILLO

- Radiante
- Luminoso
- Brillante
- Oxidado
- Apagado
- Plano

PROFUNDIDAD

- Opaco
- Oscuro
- Intenso
- Medio
- Pálido
- Claro
- Acuoso

VISCOSIDAD

- Líquido
- Denso
- Espeso
- Oleoso
- Siruposo



ESPUMA

- Inexistente
- Perlado, picante
- Petillant, refrescante
- Residual (negativa)
- Abundante y correcta
- Gruesa-desordenada
- Efervescente

TONALIDAD CUERPO Y TONALIDAD RIBETE DE VINOS ROSADOS

Rosa violáceo – Rosa frambuesa – Rosa fresa – Grosella – Asalmonado – Piel de Cebolla - Amorronado

FASE OLFATIVA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME : OLOR VINOS ROSADOS

| SERIE AROMÁTICA | VINOS ROSADOS (A.P)=Aromas Primarios. (A.S)=A. Secundarios (A.T)=A. Terciarios |
|--------------------|--|
| FRUTAL (A.P) | Frambuesa, fresa, grosella, endrinas |
| FLORAL (A.P) | Rosa, pétalos |
| VEGETAL (A.P) | Hierbas de monte bajo |
| MADERAS (A.T) | (Poco frecuente) vainilla |
| ESPECIAS (A.T) | (Poco frecuente) vainilla |
| BALSÁMICA (A.T) | (Poco frecuente) eucalipto, regaliz |
| ANIMAL (A.T) | No se aprecian |
| MINERAL (A.T) | No se aprecian |
| EMPIREMÁTICA (A.T) | Goma quemada |
| QUÍMICA (A.S.T) | Anhidrido sulfuroso |
| ESTERES (A.S) | (Poco frecuente) |

Indicar de 2 a 4 olores predominantes primarios (fruta, flor) :

Indicar de 2 a 4 olores predominantes secundarios (fermentación) :

Indicar de 2 a 4 olores predominantes terciarios (crianza) Si tienen crianza en barricas:

CONJUNTO OLFATIVO PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME

- Cerrado
- Refinado, elegante
- Neutro, indefinido
- Concentrado, penetrante
- Débil, sutil
- Oxidado
- Ordinario
- Azufrado
- Abierto, franco
- Avinagrado
- Intenso, largo
- Enmohecido

FASE GUSTATIVA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME : SABOR

TEXTURA

- Magro, liso
- Fibroso, añejo
- Flexible, suave
- Carnoso, rico
- Aterciopelado, satinado
- Untuoso, gomoso
- Duro, tenso
- Rugoso, basto

ALCOHOL-CUERPO

- Acuso, flojo
- Delgado, ligero
- Medio cuerpo
- Amplio
- Potente, pesado
- Caliente, alcohólico
- Fiero, espirituoso

DULZOR

- Seco
- Semi seco
- Semi dulce
- Dulce
- Intensamente dulce
- Empalagoso

ASTRINGENCIA

- Poco tánico, liso
- Suave, sedoso
- Tánico seco
- Tánico maduro
- Tánico sabroso
- Muy tánico verde
- Muy tánico rugoso
- Muy tánico agresivo
- Tanino dulce
- Tanino fino y noble

ACIDEZ

- Soso, flojo
- Suave, fresco
- Intenso, vigoroso
- Apetitoso, firme
- Muy ácido, verde

DURACIÓN

- Vacío, hueco
- Corto
- Moderado
- Medio
- Largo
- Sostenido
- Prolongado, tenaz

AMARGOR

- Indefinible
- Ligero amargor
- Amargo
- Muy amargo

RETROGUSTO

- Fugaz, inapreciable
- Breve desequilibrado
- Breve equilibrado
- Medio desequilibrado
- Medio equilibrado
- Persistente deseq.
- Persistente equil.



FASE VISUAL PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME

TRANSPARENCIA

- Transparente
- Limpido
- Sucio, con partículas
- Turbio
- Oscuro

BRILLO

- Radiante
- Luminoso
- Brillante
- Oxidado
- Apagado
- Plano

PROFUNDIDAD

- Opaco
- Oscuro
- Intenso
- Medio
- Pálido
- Claro
- Acuoso

VISCOSIDAD

- Líquido
- Denso
- Espeso
- Oleoso
- Siruposo

ESPUMA

- Inexistente
- Perlado, picante
- Petillant, refrescante
- Residual (negativa)
- Abundante y correcta
- Gruesa-desordenada
- Efervescente

TONALIDAD CUERPO Y TONALIDAD RIBETE DE VINOS BLANCOS

Gris Acerado – Amarillo pajizo – Amarillo verdoso – Amarillo limón – Amarillo dorado – Intenso – Ambarino – Teja

FASE OLFATIVA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME : OLOR v

| SERIE AROMÁTICA | VINOS BLANCOS (A.P)=Aromas Primarios. (A.S)=A. Secundarios (A.T)=A. Terciarios |
|-------------------|--|
| FRUTAL (A.P) | Pera, manzana, plátano, piña, cítricos, albaricoque, melocotón, piel de melocotón, naranja, limón, pomelo, granada, aceitunas verdes |
| FLORAL (A.P) | Flor de azahar, camomila, manzanilla, lirio, azahar |
| VEGETAL (A.P) | Heno, hinojo, hierba, laurel, boj, albahaca, té, infusión |
| MADERAS (A.T) | Vainilla, pan tostado, toffee, avellana |
| ESPECIAS (A.T) | Vainilla, canela, anís |
| BALSÁMICA (A.T) | Menta fresca, eucalipto |
| ANIMAL (A.T) | Orina de gato |
| MINERAL (A.T) | Pizarra, tierra |
| EMPIREÁTICA (A.T) | Torrefactos, goma quemada |
| QUÍMICA (A.S.T) | Lácteos, cítricos |
| ESTERES (A.S) | (Poco frecuente) Pegamento |

Indicar de 2 a 4 olores predominantes primarios (fruta, flor) :

Indicar de 2 a 4 olores predominantes secundarios (fermentación) :

Indicar de 2 a 4 olores predominantes terciarios (crianza) :

CONJUNTO OLFATIVO PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME

- Cerrado
- Refinado, elegante
- Neutro, indefinido
- Concentrado, penetrante
- Débil, sutil
- Oxidado
- Ordinario
- Azufrado
- Abierto, franco
- Avinagrado
- Intenso, largo
- Enmohecido

FASE GUSTATIVA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME : SABOR

TEXTURA

- Magro, liso
- Fibroso, añejo
- Flexible, suave
- Carnoso, rico
- Aterciopelado, satinado
- Untuoso, gomoso
- Duro, tenso
- Rugoso, basto

DULZOR

- Seco
- Semiseco
- Semi-dulce
- Dulce
- Intensamente dulce
- Empalagoso

ACIDEZ

- Soño, flojo
- Suave, fresco
- Intenso, vigoroso
- Apetitoso, firme
- Muy ácido, verde

AMARGOR

- Indefinible
- Ligero amargor
- Amargo
- Muy amargo

ALCOHOL-CUERPO

- Acuso, flojo
- Delgado, ligero
- Medio cuerpo
- Amplio
- Potente, pesado
- Caliente, alcohólico
- Fiero, espirituoso

ASTRINGENCIA

- Poco tánico, liso
- Suave, sedoso
- Tánico seco
- Tánico maduro
- Tánico sabroso
- Muy tánico verde
- Muy tánico rugoso
- Muy tánico agresivo
- Tanino dulce
- Tanino fino y noble

DURACIÓN

- Vacío, hueco
- Corto
- Moderado
- Medio
- Largo
- Sostenido
- Prolongado, tenaz

RETROGUSTO

- Fugaz, inapreciable
- Breve desequilibrado
- Breve equilibrado
- Medio desequil.
- Medio equilibrado
- Persistente deseq.
- Persistente equil.



HOJA DESCRIPTIVA DE LOS AROMAS PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME

(Explicación de los términos que aparecen en la Ficha de puntos akataVino)

VALORACION VISUAL PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME.

Estado

Viveza: Vivo, luminoso, centelleante, tenue, mate, apagado, muerto -> Brillo y viveza son signos de acidez.

Evolución: Matiz, ribetes, fajas desde el centro al borde del vino. Características que definen la edad desde más joven a más viejo. a) **Borde:** **Anchura** -> de menor a mayor. **Color** -> (Tintos) violáceo, azulado, hacia anaranjados, marrones. (Blancos) verdes hacia dorado intenso, cobrizo. b) **Faja, ribete:** A mayor edad mayor decoloración desde el centro al borde. La puntuación será atendiendo a la crianza del vino y su correspondencia en su evolución.

Limpieza: Limpio, brillante-transparente, cristalino, claro, velado, turbio, sucio, opaco.

Características

Transparencia: Intensidad de Capa (baja=abierto, media, alta=cubierto).

Tensión superficial: Densidad-lágrima (aceitoso) "lágrima gruesa y densa = cuerpo", grado alcohólico (glicérico), azúcar residual "la perfección es ausente".

Efervescencia: Propia, impropia, calidad-tamaño-persistencia de burbujas.

Cavas: a) Finura de las burbujas: A menor tamaño > calidad. b) Formación de rosarios o cordones de burbujas c) Persistencia de las burbujas d) Formación de encajes en el borde : A > persistencia de las burbujas > persistencia del vino.

Matices de color: a) **Blancos:** Gris Acerado, Amarillo Pajizo-Verdoso-Limón-Dorado-Dorado Intenso, Ambarino, Teja.

b) **Rosados:** Rosa violáceo, Rosa frambuesa, Rosa fresa, Rosa grosella, Rosa asalmonado, Piel de cebolla, Amarronado.

c) **Tintos:** Negruzco amoratado, Cereza violáceo-piçota-granate-intenso, Rubí, Piel de cebolla, Marrón teja.

VALORACION OLFATIVA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME.

Aroma Primario: Desprendidos durante la **maduración de la uva**, predominan sus olores **frutales y florales** con ligeras notas **vegetales y especiadas**.

Aroma Secundario: Desprendidos durante la **fermentación y vinificación**, alcohólico, lácteos (mantequilla), levaduras, esteroides, aldehídos (levadura, pan), ácidos grasos (jabón, cera).

Aroma Terciario: Desprendidos por la **crianza en bodega y botella**, aromas a maderas, especias, animal (cuero), vegetal, torrefactos (café, cacao), frutos secos (avellana, nueces), especias, empírea, maderada, balsámica y química.

Aroma o bouquet a copa parada. Desprendidos los aromas primarios en mayor medida.

a) Intensidad global: Baja, media, alta, franco, limpio, defectuoso, simple.

b) Calidad global: Aromas primarios, secundarios, terciarios, simple, franco, complejo, profundo.

Aroma o bouquet a copa movida. Desprendidos aromas secundarios y terciarios en mayor medida.

a) Intensidad global: Baja, media, alta, franco, limpio, defectuoso, simple.

b) Calidad global: Aromas primarios, secundarios, terciario, simple, franco, complejo, profundo.

VALORACION EN BOCA PARA LA GUÍA DE VINOS XTREME.

Los cuatro sabores diferenciados en boca: (dulce, ácido, salado y amargo) "el quinto = unami"

a) Dulce: Azúcar, punta de la lengua.

b) Ácido: Acidez frutal del mosto y fermentación, lateral y base lengua, > **acidez**=aristas-puntas, < **acidez** = plano.

c) Salado : Difícil detectar poca concentración de salinas, bordes.

d) amargo: taninos de la uva, central zona interna de la lengua) va unido normalmente a astringente.

Entrada en boca o ataque: (vinosidad, dulzor). Sensaciones duraderas < 3 seg. Predomina dulces, nacen ácidos.

Evolución: (acidez "grata sensación de frescor, produce salivación", astringencia y notas amargas "taninos", notas salinas), sensaciones de 5 a 12 seg. se pierden los dulces, evolucionan los ácidos y nacen los amargos.

Equilibrio: (dulzor = ácido, amargo-astringencia, salado).

Acidez-Alcohol: El sabor dulce del alcohol (etanol) esconde la acidez y, a > acidez, < sensación alcohólica.

Acidez-Taninos: La estrella de los equilibrios. La astringencia de los taninos, se ve acentuada por la acidez, que se verá neutralizada por la salivación que desencadena en la boca. El objetivo de la 2ª fermentación de los tintos, "maloláctica" (transformación del ácido málico en ácido láctico), es suavizar los taninos apoyándose en este equilibrio.

Acidez-Azúcares: La dulzura de los azúcares se compensa por la sensación de acidez. A >azúcar >necesidad de acidez.

Estructura: (cuerpo, volumen, extracto seco, armonía). Taninos (sensación secante y vegetal).

Aroma o bouquet en boca: (retrorrenal, aromas grasos, de fondo).

Impresión final: ~ 5 seg. de ácidos a amargos y persistencia (sensaciones una vez bebidos), redondez, caudalías.

Postgusto: Deterioro de la persistencia.

Calidad: Los grandes vinos son equilibrados y amables en boca, con evoluciones ricas en matices, sin saltos finales largos. Una vez bebido el vino, notaremos la persistencia, sensación gustativa y aromática que el vino nos deja en boca.



D.O | ZONA D.O.Ca. Rioja

Denominación de Origen **Rioja**

Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA
c/ Estambrera, 52, 26006, Logroño, España
Tel.: 941500648
Fax: 941500672
Web: www.riojawine.com

ZONA

Región privilegiada para el cultivo de la vid y elaboración de vinos de alta calidad con personalidad única y gran aptitud para la crianza, la zona de producción de la Denominación de Origen Calificada Rioja está situada en el Norte de España, a ambos márgenes del río Ebro. Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 63.593 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro: La Rioja (43.885 has.), Álava (12.934 has.) y Navarra (6.774 has.).

Cien kilómetros de distancia separan Haro, la localidad más occidental, de Alfaro, la más oriental, siendo de unos 40 kilómetros la anchura máxima del valle ocupado por viñedos que, en sucesivas terrazas escalonadas, alcanzan una altitud máxima de unos 700 m. Con escasas modificaciones en los últimos treinta años, el Reglamento de la Denominación enumera los 144 términos municipales concretos (118 en La Rioja, 18 en Álava y 8 en Navarra) en los que se ubican "los terrenos que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de uva con la calidad necesaria".

Toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y mediterráneo, que proporcionan temperaturas suaves y precipitaciones anuales algo superiores a los 400 l/m², condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid. El propio reglamento

reconoce la existencia de tres subzonas con características vitivinícolas diferenciadas: en Rioja Alavesa predominan la influencia del clima atlántico y los suelos arcillo calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas; en Rioja Alta también predomina el clima atlántico, mientras que sus suelos se reparten entre los arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales; la Rioja Baja posee un clima más seco y cálido debido a la influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo-ferrosos.

El tipo de suelo más característico de Rioja también resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. En su conjunto, la Denominación posee una diversidad de suelos (arcillo calcáreos, arcillo ferrosos y aluviales son los tres dominantes), así como de microclimas (orientación del viñedo, protección de los vientos, etc.), que otorgan a los vinos unas peculiaridades únicas y permiten, en función de las variedades y técnicas de cultivo aplicadas, elaborar un amplio abanico de vinos con personalidad diferenciada en el marco de una identidad común perfectamente reconocible.

DESCRIPCIÓN

El desarrollo técnico alcanzado por la viticultura riojana a lo largo de su milenaria historia constituye una de las claves de la gran calidad, prestigio y singularidad de los vinos de Rioja. El paso del tiempo y la experiencia de viticultores y elaboradores han permitido realizar una selección natural de aquellas variedades de uva que demostraban mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas calidades con personalidad diferenciada. Fruto de este proceso histórico son las siete variedades de uva actualmente autorizadas por el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Rioja: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, Viura, Malvasia de Rioja, Garnacha Blanca.

Tipos de vino

Según el proceso de envejecimiento seguido, en el vino de Rioja se establecen cuatro categorías, diferenciadas mediante los cuatro tipos de contra etiquetas o precintas numeradas que el Consejo Regulador otorga a aquellos vinos que han superado sus controles de calidad y tipicidad:

* **Vino Joven:** Vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado.

* **Vino de Crianza:** Vinos como mínimo en su tercer año que han pasado un año como mínimo en bodega y algunos meses en botella. En vinos blancos el período mínimo de envejecimiento en bodega es de 6 meses.

* **Vino de Reserva:** Vinos seleccionados de cada añada, que por sus buenas características han envejecido durante tres años, de los cuales uno como mínimo será de crianza en bodega. El resto del periodo se completa en botella. En vinos blancos el período de envejecimiento es de 2 años, de los cuales como mínimo 6 meses en bodega.

* **Vino de Gran Reserva:** Vinos seleccionados de añadas excepcionales, que han permanecido como mínimo dos años en bodega y tres en botella. En vinos blancos el período de envejecimiento es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.

El Consejo Regulador, mediante exámenes organolépticos y analíticos, determina si el vino merece la Denominación de Origen Calificada "Rioja". Las pruebas organolépticas se realizan en las instalaciones del Consejo Regulador y en la Estación de Viticultura y Enología de Haro (La Rioja); mientras que las analíticas se llevan a cabo en la Casa del Vino en Laguardia (Álava), y en las Estaciones Enológicas de Olite (Navarra) y Haro. La crianza de los vinos de Rioja se realiza en bodegas de roble de 225 litros, con trasiegos periódicos, complementándose después en botella. Existen en Rioja 368 bodegas de crianza, que suman un total de más de 1.266.154 bodegas. El período mínimo de envejecimiento en bodega oscila de 1 a 3 años para las categorías de crianza, reserva y gran reserva, y el de envejecimiento en botella entre 6 meses y 6 años.

Elaboración y crianza

Vinos blancos: La uva entera pasa a la escurridora. Una vez eliminados los hollejos y raspones, el mosto obtenido pasa a los depósitos de fermentación.

Vinos rosados: La uva, despalillada y ligeramente estrujada, se pasa a los depósitos escurridores. Allí se controla la maceración del líquido con los hollejos. Una vez obtenido el mosto, se decantan las materias en suspensión durante un día. A continuación, el mosto, casi brillante, se pasa a los envases de fermentación.

Vinos tintos: Existen dos sistemas diferentes. El más extendido actualmente consiste en retirar los raspones en la despalilladora, antes de la fermentación, y se ha obtenido con él vinos apropiados para un largo período de envejecimiento. Por el contrario, si la uva entera pasa a los depósitos de fermentación, el sistema seguido, tradicional en Rioja, es el conocido como "maceración carbónica". En este caso, los vinos obtenidos serán suaves, con bastante cuerpo, color intenso y adecuado para el consumo en su primer año. En ambos casos, durante la fermentación se remonta el mosto, de la parte inferior a la superior, a la vez que la temperatura permanece constante. Todo ello con el objetivo de que el proceso se realice de forma homogénea y no se pierda ninguno de los aromas que contiene el mosto. Al finalizar la fermentación se lleva a cabo el descube: una vez separadas las materias sólidas, el vino pasa a los depósitos de almacenamiento, donde es sometido a un control de calidad.

Bodega del Monge Garbati

Web: www.vinaane.com

Contacto: Lorena Garbati

Tlf. 659167653 Mail. bodegamg@yahoo.es

Ubicación de la Bodega: San Vicente de la Sonsierra | 26338 | Rioja

Facebook: www.facebook.com/lorena.garbatifernan

Twitter: @vinaane

Otros datos (Fundación | Hectáreas | 2004 | Sin | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Eduardo Monge y Lorena Garbati son los propietarios de esta joven bodega familiar, fundada en el año 2004. Así dibujan sus vinos Bodega del Monge Garbati situada en San Vicente de la Sonsierra, una de las cunas de la esplendorosa Rioja.

Una bodega seleccionada dentro de la Guía de Vinos Xtreme para la mesa de vinos Top que tuvo lugar en el mayor encuentro de Bodegas y Vinos del 2015 que tuvo lugar en la Costa del Sol, organizado por akataVino para la ASM Sumilleres de Málaga, con la participación de 127.



91,5 **Vino** VIÑA ANE AUTOR

Añada **2011** Variedades **Tempranillo**



Elaboración y crianza

Selección manual de uva, Despalillado suave, Remontados, bazuqueos, Temperatura 26 grados , 10 días de fermentación, 6 días de maceración, Barricas francesas y americanas, 13 meses en barrica, Maloláctica en barrica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Vino de Autor sincero, directo y con mucho tiempo para expresar. Un vino con una integración de sus 13 meses en barrica plena, donde la madera le aporta estructura y longitud, además de potenciar la complejidad que su terruño y variedad ofrecen en la copa. Un vino de expresión, por su amplio abanico aromático, donde el eje lo ofrecen los aromas de fruta negra y un toque personal en notas minerales que recrean los suelos donde nace. Concentrado y con mucho que expresar en boca, longitud y gran acidez, que le aporta frescura a su férrea textura. Sin duda un vino que nos dejará encantadores recuerdos. RIOJA .

94 **Vino VIÑA ANE VENDIMIA SELECCIONADA**

Añada **2010** Variedades **Tempranillo**



Elaboración y crianza

Selección manual de uva, Despalillado suave, Remontados, bazuqueos, temperatura 26 grados, 10 días de fermentación y 5 días de maceración.

Crianza en barricas francesas y americanas durante 14 meses en barrica, maloláctica en barrica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

COMPLEJIDAD en tu copa, PLACER en los sentidos. Viña Ane Vendimia Seleccionada 2010 es una de las sorpresas del año, un vino con enorme chispa, con un tremendo ritmo aromática, que nos incita a tener continuamente la nariz junto a la copa, para ser protagonista del sinfín de aromas que expresa.

Complejidad gracias a la asociación de Terruño, Tipicidad y Elaboración que se esconden detrás de cada una de las creaciones en forma de botella y etiquetadas como Viña Ane Vendimia Seleccionada 2010.

Su expresión aromática nos llena de recuerdos especiados y buenos tostados, donde la fruta va apareciendo con la oxigenación, siempre bien rodeado y blindando su nobleza por las notas minerales que marcan su personalidad.

El primer sorbo nos recrea intensidad, concentración y nos deja trazas de vino grande, por su longitud, por su persistencia y sobre todo nobleza tánica. Entonces empezamos a disfrutarlo con toda su intensidad, un vino **NOBLE y COMPLEJO, COMPLEJO y ELEGANTE**, así es la **RIOJA** del Monge-Garbati.



Web: www.bodegaeduardogarrido.es

Contacto: Amelia Garrido

Tlf. 941334187 Mail.

amelia@bodegaeduardogarrido

Ubicación Bodega: Pza. La Constitucion 2 | Abalos | 26339 | La Rioja | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1923 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Tres generaciones haciendo vino. En Abril de 1923, el bodeguero Vicente Garrido, el abuelo, presenta la cosecha de 1922. El enseñó a su hijo, Eduardo Garrido, a hacer buen vino en La Rioja...

Ahora su hija Amelia Garrido, junto con su padre, tres generaciones después, continúan con la tradición bodeguera.

Bodega Eduardo Garrido se encuentra en Álbalos, un pueblo de la Rioja Alta, con más de 500 años de historia. Álbalos descansa en las faldas de la Sierra de Cantabria, a 600 metros de altitud, una zona privilegiada de la Rioja Alta. Esta parte de La Rioja disfruta de un microclima único gracias al aire que recibe de los vientos del Atlántico. Por otra parte su rico subsuelo Arcillo-Calcáreo produce algunas de las mejores cosechas de La Rioja.

Se obtienen así vinos de fuerte aroma frutal, vinos elegantes y persistentes.



86 **Vino EDUARDO GARRIDO CRIANZA**

Añada **2010** Variedades **85% Tempranillo | 15% Garnacha**



Elaboración y crianza

16 meses de crianza en barricas de roble americano y francés y 6 meses de afinamiento en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que une la Rioja alta con sus viñas de Tempranillo y la Rioja baja con sus viñas de Garnacha de 40 y 60 años respectivamente, para ofrecernos un vino equilibrado, pleno, redondo y bien pulido. La fruta, cuero, cacao y ligeras sensaciones de licorería se unen para mostrarnos un vino que se bebe muy bien y se deja beber, donde cada copa invita a la siguiente.





92 **Vino EDUARDO GARRIDO GRAN RESERVA**
 Añada **2004** Variedades **90% Tempranillo | 10% Garnacha y Graciano** [[Acceder Ficha cata web](#)]



Elaboración y crianza

Tempranillo de viñas de 50 años, Garnacha de 60 años y Graciano de 25 años con una crianza de 24 meses en barricas y 36 de reposo en botella para afinamiento.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Pocas bodegas quedan en Rioja que conserven uno de sus mayores tesoros; Los Grandes Reservas, y además lo lleven a cabo como los vinos que llevaran a Rioja a lo que hoy es, una de las zonas que goza de mayor prestigio a nivel mundial.

Vinos capaces de competir con el tiempo, aquellas añadas del 50, 60 y 70 donde se jugaba a otros niveles de pH ~ 3,2 que hoy día la propia Rioja ha cerrado con una media de 3,77, lo cual nos cunfiere mayor grado de IPT (Índices Polifenoles totales), pero menos capacidad de crecimiento en botella. Este gran reserva de Bodega Eduardo Garrido vuelve a recuperar parte de este espíritu donde los aromas oxidativos (hierro, cierto carácter sanguino) y de fruta en licorería, se unen apuntes de cuero, caza y matorral, resultando sedoso y muy fino en boca.

89 **Vino EDUARDO GARRIDO RESERVA**
 Añada **2007** Variedades **90% Tempranillo | 10% Garnacha**



Elaboración y crianza

18 meses de crianza en barricas de roble americano y francés con trasiegos periódicas cada 6 meses y afinamiento de otros 24 meses en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Suelo arenoso y aluviales sobre canto rodado. Una tierra ideal para obtener pequeños rendimientos y vinos de gran calidad. Desde su crianza, ya atesoran finura, equilibrio y redondes que aparecen aún con mayor nobleza en este Reserva, un vino donde los toques especiados juegan a la perfección con la sensación de fruta madura y toques balsámicos que refrescan esta madurez. En boca se comporta con finura y elegancia, sobresalen los aromas de caza, cuero y especias dulces en el postgusto con muy buena longitud.

Bodega Señorío de las Viñas

Web: www.senoriodelasvinas.com

Contacto: Juan Carlos Viteri López de Aguilera

Tlf. 945621110 Mail.

bodega@senoriodelasvinas.com

Ubicación Bodega: C/ Mayor s/n | La serna - La Guardia | 01321 | Alava | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin datos

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.senoriodelasvinas.com

Desde finales del siglo XIX, cuatro generaciones de la familia Viteri se han dedicado a cultivar las vides en la afamada región vitivinícola de la Rioja Alavesa. El cuidado trabajo a pie de viña, un micro-clima único y un "terroir" envidiable han procurado que, con la ayuda de unas renovadas instalaciones de última generación, nuestros vinos se hayan convertido probablemente en los más cuidadosamente elaborados de toda la Rioja.

Si tuviéramos que imaginar una tierra perfecta para cultivar la vid, pensaríamos en un lugar donde el cielo y el suelo se pusieran de acuerdo para cuidar de nuestros vinos. Y por eso, pensaríamos en Rioja. Una tierra que, por su clima y por la composición de su suelo, cuenta con las mejores condiciones para crear vinos de extraordinaria calidad.

La bodega y las viñas de Señorío de las Viñas se encuentran en un meandro del Ebro, en tierras de La Guardia, en la Rioja Alavesa. Dominadas y protegidas por el Cerro de la Mesa, cuentan con una orientación y mesoclima idóneos para la crianza del vino. Los viñedos crecen en un terreno de 60 hectáreas, en suelos de tipo aluvial. Son franco-arenosos y calizos en las capas más profundas, y arcillo-arenosos, con estructura pedregosa media y alta (canto rodado), en las capas medias y superficiales. Tienen una gran permeabilidad y capacidad de retención de agua variable.

Las características del suelo, y el clima de las finca, dan lugar a viñedos de producción escasa: se obtienen unos 5000 kg/ha con adelantos en la maduración del fruto, en parte ocasionados por el calor que desprende el manto de canto rodado de la superficie.



90 **Vino COLONO EXPRESIÓN**

Añada **2010** Variedades **Tempranillo (85 %) | Graciano (15%)**

Elaboración y crianza

Viñedos propios situados en Laserna y Laguardia, de viñas viejas (algunas de más de 100 años), la mayoría en vaso a más de 550 metros de altitud y con una producción máxima de 3000 kg./Ha. Vendimia manual en cajas de 20 kg. Tradicional con despallado 100 %. Fermentación controlada entre 28 y 29º C. Maceración con los ollejos durante 25 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los quince últimos días. En barrica nueva de roble francés y americano (50%). Barricas bordelesas de roble francés y americano (50%). Edad de la barrica: nueva. Trasiegos regulares cada 4 meses. Botella: Embotellado sin clarificado, estabilizado ni filtrado.



Análisis y Cata. Vino a Examen

Los viñedos más viejos de Señorío de las Viñas son fermentados en tinajas y con largas maceraciones, para ofrecer un tinto diferenciado del resto de vinos de la bodega, un vino de autor como ellos mismos consideran y que ofrece intensidad visual y en aromas. Notas de fruta negra se deslizan con fuerza hacia el exterior de nuestra copa, un buen número de aromas para alzarlo con el nombre de complejo, para transmitir una bonita faceta de Rioja.

90 **Vino RESERVA ESPECIAL SELLADO**

Añada 2004 Variedades Tempranillo (100 %) de viñedos de más de 30 años. Viñedos propios



Elaboración y crianza

Fermentación con levadura seleccionada (*Sacharomyces bayanus*). Control de temperatura a 27º C. Controles diarios de extracción de taninos y polifenoles. Durante el proceso de fermentación (8 días) con dos remontados diarios. Después del proceso de fermentación, durante 17 días reduciendo la frecuencia de remontados para evitar la extracción de caracteres amargos. 6 meses en depósito. 6 meses en barrica de roble francés de 225 l. Edad de la barrica: Nueva.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Reserva Especial Sellado se presenta armónico y con planta de buen señor. Un vino con más de 10 años, donde aún aparecen trazas de fruta jeso sí! madura y con guiños licorosos. Un vino de buen bouquet, redondo, sabroso y equilibrado. Un buen, buen vino.

85 **Vino SEÑORÍO DE LAS VIÑAS CRIANZA**

Añada 2011 Variedades 100% Tempranillo | Viñedos propios situados en Laserna y Laguardia.



Elaboración y crianza

Tradicional con despallado 100 %. Fermentación

controlada entre 27 y 30º C y siembra de levadura seleccionada (*Sacharomyces Cerevisae*). Maceración durante 23 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los doce últimos días. Barrica: 14 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos. Trasiegos regulares cada 4 meses. Botella: Embotellado sin filtrar en junio de 2007.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Señorío de las Viñas nos ofrece un tinto muy equilibrado y agradable, listo para disfrutar integrado y fresco. Sus aromas ofrecen madurez a través de su fruta roja con ligeros toques tostados, acompañado por notas balsámicas de eucalipto. Buena acidez y taninos redonde y pulidos.

91 **Vino SEÑORÍO DE LAS VIÑAS GRAN RESERVA**

Añada 2001 Variedades 85% Tempranillo | 15% Graciano viñedos propios situados en Laserna y



Elaboración y crianza

Remontados enérgicos dos veces al día hasta terminar la fermentación. Durante la maceración, se disminuye la frecuencia de remontados según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos. Barrica:

24 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos. Trasiegos regulares cada 4 meses. Botella: Embotellado sin filtrar en Febrero de 2004.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Buscamos aromas que la fruta no puede aportar, así se definen muchos de los grandes, grandes reservas de Rioja, aromas denominados terciarios que aportan notas de cuero, tostados, madera antigua y especiados, donde la fruta se torna licorosa y computada por su textura en boca, un vino muy equilibrado, fino y preparado para hacernos disfrutar.

Web: www.donjacobos.es

Contacto: Comercial

Tlf. 941440193 Mail. info@donjacobos.es

Ubicación Bodega: Ctra. De Logroño, Km 10 | 26370 | Navarrete | La Rioja | España

Facebook: www.facebook.com/bodegas-corral

Twitter: @BodegasCorral

Mejor opción de compra: www.donjacobos.es/es/tienda-online

La Rioja no es sólo vino, es un cruce de caminos y culturas que van definiendo su auténtico carácter. Una visita por La Rioja es una visita por la historia de nuestro idioma. Muy pocos saben que las primeras palabras escritas en castellano nacieron en el Monasterio de Suso de San Millán de la Cogolla. Recorrer La Rioja es recorrer años de historia en pocos kilómetros. La Rioja está hecha de retales de arte y culturas diferentes, no en vano La Ruta Jacobea Camino de Santiago pasa por nuestra tierra. Desde los celtíberos hasta los romanos, los árabes, reyes castellanos..., todos han dejado su huella en nuestra tierra en forma de obras arquitectónicas de indudable valor.

Por ejemplo el Monasterio de Santa María la Real de Nájera, el Monasterio de Cañas o el de Valvanera. Por supuesto, la cultura del vino pasa por el deleite del paladar. El vino de una tierra singular. Bodegas Corral se encuentra situada en el eje de La Ruta Jacobea del Norte y la de Navarra. En este enclave se levantó el Hospital de Peregrinos de San Juan de Acre, cuyos vestigios están dentro de nuestra bodega. En ese lugar tan privilegiado, donde los peregrinos se contaban unos a otros todos los conocimientos que llevaban en su parco equipaje, la cultura del vino amplió su saber con cada aportación de todos los viajeros. Por ello, Bodegas Corral significa conocimiento del arte del vino, conocimiento arcano y volátil, que sólo en su localización se transmitía de viajero en viajero.

Pasión por el rioja clásico.

La Rioja es tierra de secretos y de silencios profundos, donde los hombres han sabido con el tiempo extraer de la viña los más delicados y exquisitos vinos. Sólo una selección tan cuidadosa y una técnica tan rigurosa, tradicional y artesana como la de Don Jacobo han hecho posible la elaboración de unos vinos de tan alta calidad, cuyo extraordinario bouquet, finura y redondez sólo los grandes vinos de Crianza pueden alcanzar gracias a la dedicación, mimo y sabiduría de los viejos bodegueros riojanos.



akataVino.es ©

94 **Vino ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE**

RESERVA Añada **2005** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Ha permanecido durante 24 meses en barricas de roble. Embotellado en Abril de 2013. Maceración peculiar estática a baja temperatura durante 4 días, antes de comenzar suave fermentación. Fermentación a temperatura controlada con aplicaciones periódicas de oxígenos para favorecer una fermentación limpia. Maceración, a tanque completo, durante 20 días, con ciertas aireaciones y homogeneizaciones. Fermentación maloláctica sobre madera. Periodos de trasiegos ajustados, primero en Depósitos y luego en Barricas con periodos de aireación en depósitos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una auténtica delicia made in Rioja. La diferencia entre un buen vino y un gran vino, es su capacidad de envejecer con el tiempo y que este lo convierta en único. Este es el camino que presenta Altos de corral Single Estate Reserva, en su añada 2005 presenta un envidiable estado de forma, con acidez, tanicidad y estructura suficiente para seguir creciendo al menos durante 10 años.

Todo parte desde su sobria, seria y elegante etiqueta que unido al formato de la botella le aporta empaque y ciertos aires soberbios, que mantiene durante las sensaciones que ocupa. Porque es un vino opulento en sensaciones e intensidades de las mismas. Donde la fruta aparece viva, unida a toques golosos y cremosos en boca, notas ahumadas y ligeramente salinas en su postgusto. Un vino para dejarse seducir. Una de las sorpresas de la Guía en su edición 2015.

86 **Vino DON JACOBO BLANCO**

Añada **2014** Variedades **100% Viura**



Elaboración y crianza

Vin blanco joven con fermentación lenta en depósitos inoxidables a 14º de temperatura durante 20 días y posterior maceración en frío, en sus lías finas. Clarificación con Proteína Vegetal aprobada por Codex enológico. Filtración con filtro tangencial. Embotellado, previo filtrado con membrana absoluta de 0,45 micras (millipore).

Análisis y Cata. Vino a Examen

Bodegas Corral nos propone una forma fresca de disfrutar de la Viura, un vino con aromas de fruta tropical, toques ligeros de hierbas y muy agradable en boca, con fácil paso que invita a seguir disfrutando. La añada 2013 fue elegido como vino institucional de la D.O.Ca. Rioja.

88 **Vino DON JACOBO CRIANZA**

Añada **2010** Variedades **85% Tempranillo | 10% Garnacha | 5% Mazuelo y Graciano**



Elaboración y crianza

15 meses de crianza en barricas de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¿Qué esperamos de un Rioja de corte clásico? Es fácil, disfruten de Don Jacobo Crianza y su copa definirá ese concepto, otorgando una notable respuesta a lo que busca. Un vino bien equilibrado entre la fruta roja, las notas tostadas de su crianza, con aporte de cacao y café, y su final de regaliz negro que caracteriza a la Tempranillo Riojana. En boca se muestra dócil, con sus taninos bien domados, produciendo sensaciones muy agradables y frescas. Un crianza, crianza.

90 **Vino DON JACOBO RESERVA**

Añada 2007 Variedades 90% Tempranillo | 10% Garnacha - Mazuelo - Graciano



Elaboración y crianza

22 meses de crianza en barricas de roble. Embotellado en Septiembre 2013

Análisis y Cata. Vino a Examen

¿Agradable? Si, pero nos entrega muchas más sensaciones. ¿Redondo? Si, pero intuimos buen crecimiento en botella.

Esto es Rioja y sus Reservas han copado gran parte del mercado mundial, vinos con una excelentísima relación calidad precio, como Don Jacobo Reserva, donde su copa nos comunicará fruta madura, toques licorosos, especiados, frescos, balsámicos e incluso ahumados. En boca presente un buen bouquet, aquella sensación tan agradable y redonda al paladar, que llena nuestras papilas durante un buen tiempo.

86,5 **Vino DON JACOBO ROSADO**

Añada 2014 Variedades 50% Tempranillo | 50% Garnacha



Elaboración y crianza

Fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a 16º temperatura durante 15 a 20 días y posterior maceración, en frío, en sus lías finas. Extracción del mosto por sangrado. Clarificación con Proteína Vegetal, aprobada por Codex Enológico. Filtración con filtro tangencial. Embotellado, previo filtrado con membrana absoluta de 0,45 micras (millipore)

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una propuesta joven y muy muy rosa. Nos ofrece un fabuloso matiz de frutillos rojos silvestres, que nos recuerdan a buena parte de esa juventud que todos tenemos, muy fresco y fácil de beber, un vino para todos los días, público y mesa.

92 **Vino DON JACOBO TINTO ECOLÓGICO**

Añada 2011 Variedades 50% Mazuelo | 50% Tempranillo de viñedos ecológicos.



Elaboración y crianza

Seguimiento maduración y selección de uvas en los viñedos ecológicos. Recepción de uva ecológica seleccionada y separada de la uva convencional.

Molturación con despalillado. Adición de A. Sulfuroso. Fermentación a temperatura controlada. Filtración con filtro tangencial. Embotellado, previo filtrado con amicrobico celulosa y membrana de 0,65

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que ha supuesto toda una sorpresa en el panel de cata. La ecología excelentemente adaptada al concepto Riojano. Un vino redondo, que aporta

grandes cantidades de placer a quién lo disfruta. Buena presencia en mesa, donde los aromas que perduran son la fruta roja de buena madurez, junto a toques ligeramente especiados y balsámicos, que le aportan frescura a su peso y volumen en boca. Muy buen recorrido y persistencia. Un tinto para apuntarlo como altamente recomendable.



Web: www.bodegasidemendoza.com

Contacto: Jone Crespo

Tlf. 673223955 Mail. info@obsidiana.com

Ubicación Bodega: Avenida La Rioja Hiribidea, 8 |

01300 Laguardia | Álava

Facebook: www.facebook.com/obsidiana

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Obsidiana es el fruto de una tierra, nacido de unos viñedos propios que cultivan con dedicación y esmero año tras año.

Desde que finaliza la vendimia comienzan a trabajar en la cosecha siguiente, primero preparando el suelo para el óptimo aprovechamiento de las lluvias invernales, luego la poda, tardía, al final del invierno, para evitar el daño de las heladas y las enfermedades de la madera. Obsidiana se hace en la viña, en esas viñas de más de treinta años que sin embargo tienen un vigor propio de viñedos más jóvenes, dando lugar a unas uvas únicas. Como esas mujeres maduras que permanecen sensuales y seductoras..., pura voluptuosidad.



90,5 **Vino** **OBSIDIANA VINO DE AUTOR**

Añada **2013** Variedades **100% Tempranillo**

Elaboración y crianza

Este vino está elaborado con uvas de viñedos seleccionados sitios en Laguardia, en terrenos arcilloso calcáreos y de una edad de más de 30 años. Consumir preferentemente en sus primeros 15 a 18 meses de vida para poder disfrutar de su plena frescura y juventud.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino inundado de fruta, una añada con tonos rojos por sus aromas donde los toques de fresones, zarzarama y cassis se aunan junto a toques de regaliza para formar un bonito perfume. Sin duda la mejor añada hasta la fecha. Buen trabajo de viticultura y muy buena RCP.



Web: www.bodegaslan.com

Contacto: Comercial

Tlf.

Mail: info@bodegaslan.com

Ubicación Bodega: Paraje Buicio, s/n. | 26360 | Fuenmayor | La Rioja | España

Facebook: facebook.com/LANbodegas

Twitter: twitter.com/BodegasLan

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1972 | 72 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Cada detalle es importante: cada parcela, cada depósito, cada corcho, cada barrica..etc. La enóloga María Barua y su equipo controlan que todo sea minuciosamente supervisado. Río... Ebro. En un impresionante meandro se sitúa la finca.

El viñedo más espectacular de Rioja. Son 72 hectáreas en las que el clima, el río y la tierra aportan una personalidad única a unas uvas excepcionales, que proceden de cepas de hasta 60 años a partir de las cuales se elaboran nuestros vinos de alta gama: Viña Lanciano, Culmen y Lan Edición Limitada.



www.akataVino.es

93,5

Vino CULMEN RESERVA

Añada **2007** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Minuciosa selección de uva racimo a racimo | Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos, para favorecer la extracción de color | Maloláctica en barricas de roble Allier | Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano muy fino y secado natural.

Análisis y Cata. Vino a Examen

ENTRE EL CIELO Y LA TIERRA. Las piezas empiezan a encajar. Una alegoría para los sentidos se avecina. Bodegas LAN se posiciona dentro del segmento de los grandes vinos de Finca procedentes de la D.O.Ca. Rioja, un vino que junto a Lan a Mano han formado la cabeza más alta de Bodegas Lan, al que se acaba de sumar un vino con un impactante renacimiento, no sólo por su etiqueta, si no por la concepción. La complejidad difícilmente se puede medir, necesita de tiempo para que las piezas repletas de personalidad vayan uniéndose para formar una composición al unísono y toque el otro lado de los sentidos. Así va mostrándose mes a mes la añada 2007 de CULMEN, empieza a mirarnos a los ojos mostrando su nobleza, apareciendo síntomas de extrema conjunción entre la fruta, la madera y el terruño.





www.akataVino.es

92,5 **Vino VIÑA LANCIANO RESERVA**

Añada 2010 Variedades Tempranillo (80%) | Mazuelo (20%)

Elaboración y crianza

La fermentación se produce en pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Largas maceraciones y remontados continuos buscan conseguir una adecuada extracción de color. El vino se cría durante 6 meses en barrica de roble ruso procedente del Cáucaso y 12 meses más en barrica de roble francés de Allier. Finalmente, éste se afina en botella durante un periodo de 18 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que estrena imagen en 2010. La diferencia de un gran vino respecto a un buen vino, es la autenticidad. Viña Lanciano auténtico desde su origen.

Sólo en añadas excepcionales, Viña Lanciano nace para mostrarnos el mejor perfil de Rioja. Un vino lleno de equilibrio, repleto de vida, con aspecto de una buena evolución en botella. La fruta madura con tonos negros ejerce su protagonismo dejándose acompañar por notas especiadas y toques tostados. En boca presenta un fino bouquet, fresco que invita a seguir disfrutando.





94 **Vino LAN A MANO EDICIÓN LIMITADA**
Añada 2010 Variedades **Tempranillo, Mazuelo y**
Graciano



Análisis y Cata. Vino a Examen

MANOS Musculosas, CURTIDAS por el tiempo, y con la SABIDURÍA que otorgan los años. Un tinto que define el concepto modernidad bien empleado dentro de Rioja, una añada de grandes satisfacciones para la bodega. Bodegas LAN se posiciona dentro del segmento de los grandes vinos de Finca procedentes de la D.O.Ca. Rioja, un vino que junto a CULMEN han formado la cabeza más alta de Bodegas Lan, al que se acaba de sumar un vino con un impactante renacimiento, no sólo por su etiqueta, si no por la concepción. 10.000 años han pasado para formar el suelo donde hoy nacen las viñas de Viña Lanciano donde se crían mimadas por el río Ebro, las cepas de Lan a Mano.

Elaboración y crianza

Minuciosa selección de uva racimo a racimo | Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos, para favorecer la extracción de color | Maloláctica en barricas de roble Allier | Durante 5 meses en barrica de roble nuevo francés seguido de 4 meses en roble nuevo ruso.



Web: <http://nivarius.com/>

Contacto: Comercial

Tlf. 941447207 Mail. info@palaciosvinoteca.com

Ubicación Bodega: Palacios Vinoteca. Carretera de Nalda a Viguera 46 | 26190 | Nalda (La Rioja) | España
Facebook: www.facebook.com/bodeganivarius

Twitter: @NivariusRioja

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2013 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: <http://nivarius.com/es/vinos>

Sólo blanco, sólo Rioja. El frío nos hace excepcionales. En los vinos blancos la acidez es el elemento más importante que marca su calidad. Viñedos plantados a unos 800 metros de altitud con orientación norte y sobre suelos arenosos. Una apuesta de nuestra bodega de elaborar únicamente vinos blancos de Rioja de calidad. Pasa y adéntrate en un nuevo mundo por descubrir... el buen vino blanco de Rioja. La arquitectura de Nivarius es sobria, de formas sencillas, ya que una de nuestras premisas es integrarnos con el paisaje, sin invadirlo.

La calidad de los vinos depende de la calidad de la tierra. Dentro de este esfuerzo por integrarnos con el entorno es la fachada de nuestra bodega, donde las piedras enrejadas adosadas a los muros son una continuación del terreno donde se encuentran nuestras viñas. El propósito es que el tránsito de la uva sea lo más natural y respetuoso posible, haciendo que las propiedades que la hacen única no se pierdan o devalúen durante el proceso.

Nuestra bodega, la primera bodega exclusiva de blancos de Rioja, se encuentra en la localidad riojana de Nalda, cercana al castillo de Clavijo, lugar donde en el siglo IX tuvo lugar la batalla de Clavijo entre árabes y cristianos. Disponen de 61 hectáreas que se empezaron a plantar en torno a 2010. Las variedades con las que contamos son: tempranillo blanco, verdejo, chardonnay, sauvignon blanc, maturana y malvasía. A día de hoy somos la bodega que más tempranillo blanco producimos en toda La Rioja, y por lo tanto del mundo, con 11 hectáreas en total, al tratarse de una variedad autóctona riojana.

La bodega está dimensionada para producir 550.000 litros (800.000 kilos de uva), realizando el año pasado nuestra primera producción de 8.000 botellas de Nivarius.



91,5 vino NIVARIUS

Añada **2013** Variedades **55% Tempranillo Blanco**
| 45% Viura viñedos de más de 50 años

Elaboración y crianza

Nivarius significa “Nevero, Pozo de Nieve, Ventisquero” y nuestro vino extrae de ahí su nombre porque es un vino elaborado con las variedades autóctonas tempranillo blanco y viura cultivadas en nuestras fincas “La Nevera” y “Valdecabos”, situados en las zonas frías de Nalda, a una altitud cercana a los 800 metros y orientación única al norte.

Son parámetros únicos y diferenciadores para los vinos blancos, ya que su temperatura media anual es muy fría y producen unas uvas con gran acidez, fresca y carácter frutal. Cepas jóvenes de Tempranillo Blanco y cepas de más de 50 años de Viura Clima Mediterráneo de influencia continental de inviernos fríos y largos y veranos calurosos y secos.



Análisis y Cata. Vino a Examen

Nivarius un señor Tempranillo Blanco. Enorme potencial el presentado en su salida al mercado, denotando la calidad de sus viñedos y la apuesta por Vinoteca Palacios, creando Bodegas Nivarius en Rioja donde sólo se elaborarán blancos.

Un vino de paseo largo, lleno de aromas y complejidades, al que su acidez y eje mineral aportarán longitud en botella.

Un vino lleno de fruta, salinidad, flores y sensaciones de matorral y retama. Fresco, intenso y envolvente en boca.

86 **Vino NIVEI**

Añada 2013 Variedades Tempranillo Blanco | Viura



Elaboración y crianza

Vino joven y fresco elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos situados por encima de los 700m, orientaciones norte y suelos arenosos. Cada variedad y dentro de cada variedad cada parcela se vinifica por separado, ajustando los tiempos de maceración y temperatura de fermentación para obtener la mayor expresividad varietal. Una vez acabada la fermentación cada partida lleva por separado una crianza sobre sus lías finas de dos meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Expresivo, franco y muy limpio, donde la fruta nos enseña que para tener intensidad, no hay que cargar la copa de aromas tropicales que pueden llegar a saturar. Nivei invita a beber, invita a seguir divirtiéndonos con el vino, un vino cool por dentro y por fuera.

Web: www.bodegasolmaza.com

Contacto: Jose Gil Loza

Tlf. 600349529 Mail. info@bodegasolmaza.com

Ubicación Bodega: Camino San Martin S/n | San Vicente de la Sonsierra | 26338 | La Rioja | España

Facebook: www.facebook.com/BodegasOlmaza

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | 250000

Mejor opción de compra: www.bodegasolmaza.com

El nombre de la bodega, Olmaza, proviene de uno de los términos de San Vicente de la Sonsierra en los que tenemos viñas. Nuestras instalaciones están distribuidas en dos edificios independientes en este mismo municipio, del que proceden algunos de los vinos más prestigiosos de Rioja. El edificio principal incluye una nave de elaboración con capacidad para 385.000 litros, una nave de crianza y un comedor familiar. En la actualidad producimos una media de 240.000 botellas de vino al año. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de diversas capacidades, que van desde 5.000 hasta 30.000 litros y nos permiten vinificar distintas parcelas por separado. La uva entra a los depósitos despalillada y sin estrujar, y fermenta a una temperatura controlada de entre 25 y 28 grados centígrados. La nave de crianza, climatizada, alberga 140 barricas de roble americano y francés, en las que reposa nuestro vino Olmaza Autor sobre sus propias lías. Además de un ámbito de trabajo, la bodega es para nosotros un lugar de ocio y encuentro, en el que nos gusta reunirnos y celebrar comidas con familiares y amigos. Una de las costumbres más arraigadas en La Rioja.



85 **Vino OLMAZA AUTOR**

Añada **2011** Variedades **Tempranillo 90% | Garnacha 10%**



Elaboración y crianza

Vino tinto de crianza.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino de sensaciones encontradas, todas muy agradables que definen un vino bien elaborado, donde dentro de la copa las notas de fruta y procedentes de la crianza, van jugando para hacerse con el poder y será el poseedor de la copa el que decida con empleando mayor o menor oxidación, si quiere fruta o quiere tostados, aunque el tiempo el copa los fusiona. Un bonito vino.

90 **Vino VIÑA OLMAZA**

Añada **2013** Variedades **90% Tempranillo | 5% Garnacha | 5% Viura. Procedentes de viñedos**



Elaboración y crianza

Viticultura: todas nuestras viñas están cultivadas en vaso y tienen edades comprendidas entre los 25 y los 120 años.

Vendimia: manual. Transporte hasta la bodega en remolques de pequeña capacidad y en trayectos de menos de una hora.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una de las bodegas que nos ha sorprendido este año, tras catar su vino joven, su crianza y su vino de autor. Una pequeña bodega para lo que es Rioja, con una elaboración total de 250.000 botellas y que nos ofrece en este vino joven la fruta roja que caracteriza la Tempranillo junto a esos toques finales de regaliz negro, bien acompañado por notas frescas y balsámicas de menta y eucalipto, un vino para disfrutar de principio a fin.

90,5 **Vino VIÑA OLMAZA CRIANZA**

Añada 2012 Variedades Tempranillo | Garmacha | Viura

Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Estrenamos añada y vino, tras su maceración carbónica y tinto joven, nos llega el crianza, un vino recio, sobrio y serio.

Nos ofrece sensaciones ideales para disfrutarlo en una buena mesa, donde su tanicidad nos aporta nervio y viveza en boca, no obstante el tiempo en botella sacará una faceta más dócil. Su fruta juega entre los colores rojos y negros con buenos toques tostados que le aportan finura y cremosidad en boca.



Web: <http://www.bodegasproelio.com>

Contacto: Comercial

Tlf. 941447207 Mail.

contacto@bodegasproelio.com

Ubicación Bodega: Camino Nalda Viguera 46 | 26190 | Nalda | La Rioja | España

Facebook: www.facebook.com/bodegasproelio

Twitter: @BodegasProelio

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2013 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra:

<http://bodegasproelio.com/tienda>

El nombre de Proelio (Lat: Batalla) es un homenaje a la pelea, dureza y esfuerzo que conlleva la elaboración de nuestros vinos de Rioja por sus particulares características. Nuestros viñedos, de más de 45 años de antigüedad se sitúan en Clavijo (La Rioja), y cuentan con 30 hectáreas de viñedo en vaso por encima de 650 metros y orientación norte, en una zona con tradición de viñedos frescos. Las cepas en altura obligan a unos cuidados y seguimientos exhaustivos que día a día llevan a cabo nuestros enólogos para obtener un Rioja de calidad, especial y diferente.

Proelio es el resultado. Es la búsqueda de altura, frescura y fruta en muy poca concentración. Es el trabajo, lucha y esfuerzo para la obtención de vinos muy conformados con un exigente respeto varietal. Bodegas Proelio es una bodega moderna, dinámica y de vanguardia de la DOCa. Rioja donde elaboramos vino tinto 100% Tempranillo y rosado 100% Graciano. Y todo en un espacio marcado por la elegancia y la más pura tradición, que es la mejor garantía de la máxima calidad.



92 **Vino PROELIO CRIANZA**

Añada **2012** Variedades **100% Tempranillo viñas de 40 años procedentes de la parcela el Clavijo**

Elaboración y crianza

Viñedos a 650 metros de altura y crianza durante 14 meses en barricas de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Proelio un vino de Sala. Vinoteca Palacios con su primera añada de Proelio muestra que para elaborar un vino tinto Rioja no hace falta que la historia te respalde, la clave consiste en buscar los cimientos de calidad necesarios en el suelo, las viñas y ofrecerlo como herramienta base a los enólogos e Ingenieros Agrícolas. A partir de ahí puede empezar una bonita historia... **Proelio es equilibrio, un tinto pleno, redondo que se muestra fino en nariz y noble en boca.** La fruta negra que encontramos está muy bien acompañada por notas balsámicas que le aportan frescura. La oxigenación le ofrece movimiento, porque afloran toques de tinta china, sin duda, un vino por imagen, precio y comportamiento ideal para tener éxito en la sala de cualquier restaurante que precie el vino y a sus clientes.



Bodegas Regalía de Ollauri

Web:

Contacto: [Carlos Rubio Vázquez](#)

Tlf. [941338374](tel:941338374) **Mail.** carlosrubio@marquesdeteran.com

Ubicación Bodega: Ctra. Nájera Km. 1 | 26220 | Ollauri
| La Rioja

Facebook: www.facebook.com/MarquesdeTeran

Twitter: [@MarquesdeTeran](https://twitter.com/MarquesdeTeran)

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2005 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Regalía de Ollauri dispone de un innovador sistema de maceración, pionero en el mercado español. Su elaboración se realiza a través de pistones dotados de unas planchas transversales que rompen y hunden el sombrero.

La sala de crianza alberga 1.500 barricas del mejor roble francés y americano para la crianza de sus vinos.



Manuel García (Gerente) "Hacer sencillas las cosas complejas nos sitúa a la vanguardia, pero sobre todo, nos diferencia y nos acerca al mundo".



85 **Vino MARQUÉS DE TERÁN CRIANZA**

Añada **2010** Variedades

Elaboración y crianza

14 meses de Crianza en Roble. Una bodega que cuida sus viñedos, la diferenciación también está presente en la forma de trabajar el viñedo. Así, meses antes de la vendimia, se procede a aligerar la carga de las cepas, tirando la cantidad de uva necesaria para incrementar el vigor de la vid y mejorar la producción y calidad de las cosechas. Llegado el momento de la vendimia, toda la cosecha se recoge de forma manual y las uvas se depositan en cajas de 17 kilogramos de capacidad para evitar su aplastamiento. La uva recogida en cada jornada llega a la Bodega en menos de 3 horas. De esta manera, el fruto, recién recogido de la cepa, entra a Regalía de Ollauri en las mejores condiciones posibles, sin sufrir aplastamientos ni experimentar inicio alguno de fermentación.

Análisis y Cata. Vino a Examen

AGRADABLE en su lectura de principio a fin. Rico con notas ligeramente picantes que van desapareciendo para dejar cremosidad y EQUILIBRIO en boca. Animoso para beber. De los vinos que invita a una segunda botella.

90 **Vino MARQUÉS DE TERÁN RESERVA**

Añada **2008** Variedades

Elaboración y crianza

18 meses de crianza en barricas de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Reserva de corte tradicional, donde el equilibrio es su mejor expresión. Nos encontramos con un vino de buen volumen en boca, donde aparecen aromas de fruta, toques florales y las afamadas notas de caza y cuero, aunque quedan relegadas a un segundo lugar, gracias a los aromas tostados. Un vino sabroso, donde sus taninos son maduros y están redondo. Un vino para saborear sin mayores complejidades un pedacito de Rioja.

92,5 **Vino MARQUÉS DE TERÁN SELECCIÓN ESPECIAL**

Añada **2011** Variedades

Elaboración y crianza

6 meses barrica francés nuevo y malolactica nuevo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Los criterios de calidad priman por encima de los criterios comerciales. Un vino que enamora a la copa. Que te quiere, que te gusta, que te desea. Fino, sutil y lleno de fruta. El gusto por el buen Vino. Una Selección de Marqués de Terán que culmina con un gran vino a un gran precio.

90 **Vino VERSUM**

Añada **2010** Variedades

Elaboración y crianza

Crianza en barrica de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El primer vino de Rioja producido sin emisión de CO2 a la atmósfera, es un vino ecológico. "El Origen de la energía se encuentra el origen de la Tierra." Una pionera elaboración que convierte en sus vinos a la vanguardia desde el origen, destacando su gran equilibrio en aromas y la conjunción y doma que presenta la boca, un vino preparado para ser disfrutado. Un vino lleno de equilibrio y placer. Asentado, oleoso y terroso.



Bodegas Rioja Vega

Web: www.riojavega.com

Contacto: **Marife Blanco**

Tlf. 948646263 Mail. info@riojavega.com

Ubicación Bodega: Ctra. de Logroño - Mendavia, Km 92 | Viana | 31230 | Navarra

Facebook: www.facebook.com/bodegariojavega

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra:

www.principedeviana.com/bodega/fa

Entre estas paredes el tiempo es un aliado. Y cuando, desde el campo, desde la tierra, el fruto entra en la bodega comienza el tiempo compartido: tiempo de espera, de cuidado, de mimo...



Para la elaboración de nuestros vinos disponemos de los más avanzados equipamientos para la enología: tolvas de descarga independientes y depósitos de acero inoxidable de varios tamaños para elaboraciones especiales. Y en nuestra sala de barricas y jaulones, como antaño, aprovechando las condiciones únicas que ofrece el reposo soterrado, se encuentran las barricas de roble americano y francés procedentes de nuestra tonelería, donde nuestros vinos ganan con el tiempo, se alían con él.



86 **Vino RIOJA VEGA CRIANZA**

Añada 2012 Variedades 80% Tempranillo | 5% Mazuelo | 15% Garnacha



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica de 10 días. Maceración con hollejos durante 18 días. Temperatura de fermentación de 28°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. Estancia en barricas de roble americano durante 12 meses (2 trasiegos) seguido de un reposo mínimo en botella de 6 meses hasta el momento de su comercialización.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Rioja Vega nos presenta un vino de buena calidad a un muy buen precio. Equilibrado y lleno de frutos rojos, un vino que acompañará a la perfección una buena mesa, versátil y franco. Sus aromas frutales acogen las notas procedentes de la barrica, con suaves tostados y toques especiados, resultando fresco y de buen beber.

90 **Vino RIOJA VEGA EDICIÓN LIMITADA**

Añada 2012 Variedades 80% Tempranillo | 20% Graciano



Elaboración y crianza

14 meses de barrica y un mínimo de 8 en botella. Producción limitada y numerada a 61.955 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una vez más Bodegas Rioja Vega, nos presenta un producto impecable, por su puesta en escena con una botella muy bien presentada, una etiqueta muy informativa y que le proporciona empaque. Además de tener la opción de poder disfrutar por menos de 10€ de un vino de 14 meses de crianza que procede de una edición limitada. Un vino donde se recoge en la etiqueta a Esperanza Elías como enóloga del mismo, un detalle realzar a quienes hacen suyo desde la viña hasta la bodega, y que seguramente guarda su espíritu en cada copa. Un vino que presenta acidez y taninos para crecer noblemente en botella, un vino 100% gastronómico.

89 **Vino RIOJA VEGA RESERVA**

Añada 2010 Variedades 85% Tempranillo | 5% Mazuelo | 10% Graciano



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica de 10 días de duración. Maceración con hollejos durante 23 días. Temperatura de fermentación de 28°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. La crianza se realiza, durante dos años, en barricas de roble americano y francés. Reposo mínimo de doce meses en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Bodegas Rioja Vega nos propone un señor Reserva a menos de 13 €, bien elaborado, fino y donde la madera está presente, pero sin enmascarar las sensaciones de fruta negra de buena madurez. Aparecen en la copa finos especiados y notas tostadas que nos recuerdan al café. En boca se comporta con finura y delicadeza, resultando fresco, rico y vinoso.

Bodegas Sonsierra

Web: www.sonsierra.com

Contacto: Comercial

Tlf. 941334031 Mail.

administracion@sonsierra.com

Ubicación Bodega: C/ El Remedio S/N | 26338 | San Vicente de la Sonsierra | La Rioja | España

Facebook: www.facebook.com/bodegas.sonsierra

Twitter: @BodegaSonsierra

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1961 | 570 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Fundada el 3 de Enero de 1961 con 244 socios viticultores y 430 hectáreas de viñedo. Eran años en los que la producción de vino se convertía en el motor económico de la Rioja.

Sin embargo los fundadores han estado volcados durante un sinfín de generaciones en el cultivo y máximo cuidado de sus viñedos. Hablar de Sonsierra es, por tanto, hablar de cientos de años de historia. De la combinación de naturaleza, historia, y tradición vinícola surgió una alianza, un vínculo familiar con la propia tierra, una identidad que nos define y nos hace reconocibles. Hoy en día Bodegas Sonsierra es la segunda cooperativa embotelladora de Rioja, y constituye un ejemplo de coordinación y colaboración de 150 expertos viticultores que cultivan 570 hectáreas de viñedo.

Siempre han sido una bodega pionera en el contexto del vino de Rioja, como han demostrado a lo largo de su historia, continuamente han luchado por empujar los límites buscando la innovación o con proyectos como los desarrollados con el diseñador David Delfín, con los que han revolucionado el sector. Este espíritu creativo y arriesgado es una de las señas de identidad que definen el espíritu y la filosofía de su marca

“Siempre han sido una bodega pionera en el contexto del vino de Rioja, como han demostrado a lo largo de su historia, continuamente han luchado por empujar los límites buscando la innovación”



92,5 **Vino PAGOS DE LA SONSIERRA RESERVA**

Añada **2009** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Maceración postfermentativa para máxima extracción de color durante 2 días más. Fermentación maloláctica en una selección de 30 barricas bordelesas nuevas de roble francés de 8 tonelerías diferentes. Envejecimiento durante 16 meses en las mismas 30 barricas bordelesas nuevas seleccionadas de roble francés y posterior crianza durante 26 meses en botella como mínimo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que nace de una selección especial de los viñedos más viejos y de mayor calidad de Sonsierra. Un vino que sube un escalón en complejidad e intensidad del resto de vinos que elabora Sonsierra, un tinto de carácter y raza, desde su intensa visual, a la complejidad de sus aromas y su boca recia y sugerente. Un vino donde los aromas de torrefactos están muy bien acompañados por notas balsámicas que refrescan su potencia, un vino terroso y carnoso en boca, con muy buena acidez y persistencia.

85 **Vino SONSIERRA BLANCO FERMENTADO EN**

BARRICA Añada **2013** Variedades **100% Viura**



Elaboración y crianza

Su fermentación y posterior crianza sobre sus lías finas la realiza en barricas nuevas de tostado específico combinando el roble americano (80%) con el francés (20%), batoneándose regularmente durante 4 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino para evolucionar en botella, para comprobar su evolución, cómo se equilibran los aromas que ahora presenta con intensidad procedente de la fermentación y crianza sobre sus lías, aromas de vainilla, pan brioche y frutos secos que se antepone a los recuerdos de fruta perfumada. La oxigenación le otorga avanzar en la línea del protagonismo a su fruta, resultando potente y equilibrado en boca.

85 **Vino SONSIERRA CRIANZA**

Añada **2011** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación alcohólica con remontados periódicos en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a temperatura controlada de 24 °C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. Envejecimiento en barrica bordelesa de roble americano durante 12 meses y 3 meses en crianza en botella como

Análisis y Cata. Vino a Examen

Crianza agradable y de muy buen precio. Sonsierra nos presenta un vino que define el concepto de crianza y el concepto de este tipo de elaboraciones en la madre Rioja. Un vino con buen aporte de fruta, donde la madera está presente en nariz y le aporta estructura y volumen en boca, además de una capacidad de evolución de 2 a 4 años. Un vino equilibrado, redondo y muy agradable.

88 **Vino SONSIERRA CRIANZA VENDIMIA** **SELECCIONADA** Añada **2010** Variedades **100%** **Tempranillo**



Elaboración y crianza

Envejecimiento durante 12 meses en barricas bordelesas nuevas de roble americano, 6 meses de crianza en botella como mínimo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una elaboración diferente es la que nos propone Sónsierra con un vino de crianza, donde a diferencia de su Sónsierra crianza, encontramos trazas por sus aromas de mina y ligeros recuerdos de tinta china, que nos otorga la mineralidad de su suelo. Nuevamente su precio es fantástico.

91 **Vino SONSIERRA GRAN RESERVA** Añada **2008** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

24 meses en una cuidadosa selección de barricas de roble francés (70%) y americano (30%). 36 meses mínimo de afinado (crianza) en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La grandeza de Rioja reside en gran parte en las elaboraciones de sus Gran Reservas, recordando uno de mis artículos donde relataba el respeto hacia estos vinos, porque catamos historia, cómo las bodegas son capaces de sacar al mercado vinos con 7 años desde su vendimia, naturalmente la inversión y el músculo financiero son requisitos para seguir elaborando los grandes reservas, que día tras día por estas mismas connotaciones son menos las bodegas que lo llevan a cabo. Una copa de Sónsierra Gran Reserva nos proporciona la complejidad, finura y elegancia que sólo vinos con 24 meses de barrica y 36 en botellero son capaces de otorgar, aromas donde la fruta se muestra muy madura, junto a toques anisados, donde no faltan otros invitados como torrefactos, cacao, ahumados y un toque salino que lo distingue. El gusto se verá recompensado por su finura, su sedosidad y buena permanencia de sabores en boca.

84 **Vino SONSIERRA SELECCIÓN BLANCO** Añada **2013** Variedades **100% Viura**



Elaboración y crianza

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Desfangado en frío durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17 °C durante 13 días.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Viura fresca y sincera. Es la proposición que una copa de Sónsierra Selección blanco nos ofrece, notas frescas de fruta blanca con toques de recuerdos tropicales que le aporta sensación ligeramente dulce y leves toques de hierba recién cortada. En boca fresco, agradable y directo, buena apuesta por precio y frescura.

82 **Vino SONSIERRA SELECCIÓN ROSADO**

Añada **2013** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Un vino de sangrado conjugando clasicismo y refinamiento, tras una maceración con los hollejos de aproximadamente 21 horas para la justa extracción del color. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C durante 15 días.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Potente y audaz se presenta Sónsierra Selección Rosado un vino muy vivo en su visual que nos aporta un bonito juego de fruta golosa y roja, junto a notas florales que le confieren un carácter perfumado. Sensaciones que se reproducen en

85 **Vino SONSIERRA SELECCIÓN TINTO**

Añada **2013** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica con remontados periódicos. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Fruta en Sónsierra. La apuesta de este tinto viene respaldada por su presencia frutal y por realizar la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón que le aportan un toque de distinción. Fruta roja y negra aparece con buena intensidad de principio a fin, junto a toques de regaliz negro y leves sensaciones especiados, que le aportan cremosidad a los aromas lácteos de los que hace gala. Fresco y con agradable acidez y recorrido.



91,5

Vino **PERFUME DE SONSIERRA**

Añada **2010** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Maceración postfermentativa para máxima extracción de color durante 2 días más. Fermentación maloláctica en una selección de 30 barricas bordelesas nuevas de roble francés de 8 tonelerías diferentes. Envejecimiento durante 16 meses en las mismas 30 barricas bordelesas nuevas seleccionadas de roble francés y posterior crianza durante 8 meses en botella como mínimo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¿Te gusta lo exclusivo? Sin duda el packaging impuesto por David Delfín, lo convierte en un vino que rompe barreras, uniendo la moda a un vino de moda, con la esencia de la bodega dentro de cada botella. Un tinto procedente de una selección especial de su viñedo más viejo y de mayor calidad con una edad de 40 años, para ofrecernos golosidad y fruta en cada copa, en cada sorbo, refrescado por aromas balsácios y una textura sedosa en boca.



Bodegas Torre de Oña

Web: www.torredeona.com

Contacto: Comercial

Tlf. 945621154 Mail. info@torredeona.com

Ubicación Bodega: Finca San Martín

Facebook: www.facebook.com/torredeona

Twitter: @torredeona

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Terruño. Serenidad. Elegancia. Singularidad. Intemporalidad. Son los términos que definen la identidad de la bodega Torre de Oña. Conceptos que se han ido fraguando desde que, en 1995, La Rioja Alta, S.A. lidera este ilusionante proyecto con el objetivo de elaborar un vino de excelente calidad y que, además, tuviera toda la personalidad que aporta uno de los mejores pagos de la prestigiosa zona de Rioja Alavesa.

Un lugar único que, que ofrecía unas indudables potencialidades para la elaboración de un gran vino actual, capaz de transmitir, como ocurre en los grandes "chateaux", las exclusivas características de una finca privilegiada.

88

Vino FINCA SAN MARTÍN CRIANZA

Añada 2012 Variedades 100% Tempranillo de las parcelas San Martín I y I



Elaboración y crianza

Vendimia manual y traslado a bodega en cajas. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos. Crianza en barricas de roble americano nuevo (60%) y de roble francés de dos vinos (40%) durante 16 meses, con tres trasiegos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de una añada madura, una apuesta por la calidad con una crianza media, para expresar un Rioja que resulta muy agradable, fino y perfilado. Su epicentro aromático está compuesto por aromas de fruta roja, con toques especiados y de sotobosque. Resultando equilibrado, fresco y con muy buena vida en botella. **RCP 5/5 *******



Bodegas Valdemar

Web: <http://www.valdemar.es>

Contacto: Ana Martínez Bujanda

Tlf. 945622188 Mail. info@valdemar.es

Ubicación Bodega: Camino Viejo s/n

Facebook:

<https://www.facebook.com/BodegasValdemar>

Twitter: @BodegasValdemar

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1890 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Cumplen 125 años.

Más de un siglo preocupándonos por ofrecer algo muy sencillo y muy complicado a la vez, la copa de vino perfecta. Más de un siglo uniendo a la gente en brindis. Más de un siglo llevando nuestro nombre lo más lejos posible. Por otros 125 años.

90 **Vino INSPIRACIÓN VALDEMAR**

TEMPRANILLO BLANCO

Añada **2014** Variedades **Tempranillo Blanco**

Elaboración y crianza

Elaborado con Tempranillo Blanco, una variedad que solo se encuentra en esta región y fruto de una mutación natural de la variedad Tempranillo tinta y que otorga al vino una gran carnosidad y estructura. Fermentación en barricas nuevas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

CURIOSO y prácticamente único. Cuando nos encontramos variedades donde apenas tenemos memoria comparativa, es difícil evaluar, teniendo en cuenta su autenticidad por ser un producto casi único. Sus aromas se comportan con un eje central de fruta blanca.



Web: elsacramento.com

Contacto: [Etienne Cordonnier-Leizaola](mailto:Etienne.Cordonnier-Leizaola@elsacramento.com)

Tlf. **Mail.** info@elsacramento.com

Ubicación Bodega: Laguardia | Rioja | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2011 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Viñas Leizaola adquirió la propiedad de El Sacramento en marzo de 2011. Leizaola, oriundo de Gipuzkoa en el norte del País Vasco, es el apellido de la familia materna del actual propietario: Etienne Cordonnier, quien, con este proyecto, ambiciona volver a sus raíces familiares, así como proponer un vino que refleje la educación vinícola profesional de la familia Cordonnier, que lleva trabajando desde hace tres generaciones como agente, en el mercado belga de numerosos vinos de categoría mundial. Según las escrituras, existe una viña en la jurisdicción de Laguardia registrada con el nombre de Sacramento; sin embargo, en la villa de Laguardia no existe ningún término ni paraje que se conozca con este nombre. Por lo tanto, es probable que dicho nombre corresponda a una única propiedad, la del viñedo « El Sacramento ».

Hasta hace poco, era normal que las cofradías de los pueblos de la Rioja Alavesa tuvieran en propiedad tierras, ya fueran fincas de cereal o viñas, a veces dejadas como mandas testamentarias por antiguos cofrades. Con el dinero que sacaban de la venta del producto, las cofradías contribuían a sufragar los numerosos gastos que tenían, en la mayoría de las ocasiones, de asistencia a pobres, enfermos y moribundos.

En 1967, al escribir sobre las cofradías de la villa de Laguardia, don José Maria Garay del Campo señala : « Merecen destacarse, entre las cofradías, la de la Vera Cruz, la de la Escuela de Cristo, la del Santísimo Sacramento, la de San Antonio », lo que confirma que en Laguardia existió una cofradía llamada del Santísimo Sacramento. De la lectura de las Actas de las reuniones de los cofrades, en el curso del siglo 17 ya se producía vino allí. EL SACRAMENTO. Es un entorno que por su ubicación en un promontorio goza de unas vistas excepcionales de los alrededores. Es también un gran “terruño” vitícola por su ubicación, en el límite de una rotura geológica, y por su suelo capaz de regular la alimentación hídrica del sistema radicular del viñedo. El suelo de El Sacramento es limoso arcilloso arenoso en superficie y arenoso limoso arcilloso en profundidad. Tiene abundante materia orgánica y calcárea. Desde el punto de vista mineral su composición es perfectamente equilibrada. La magia del “terruño” ocurre y el vino es su expresión única. El viñedo actual ha sido plantado en vaso con cepas de Tempranillo en 1986.



94 **Vino EL SACRAMENTO**

Añada **2011** Variedades **Tempranillo con un leve aporte de Graciano** procedente de una sola viña.



<http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/el-sacramento-2011>

Elaboración y crianza

El vino se cría durante 15 meses en barricas de roble francés. Los suelos arcillocalcarosos han compensado, pero este stress natural ha dejado en las cepas una carga moderada.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino lleno de fruta negra, muy bien vestido y arropado por su magistral crianza, que denota unas barricas de calidad. El Sacramento sin duda irrumpe como uno de los vinos más serios de Rioja, con una enología a la espalda de auténtica.

94,5 **Vino EL SACRAMENTO**

Añada **2012** Variedades **Tempranillo con un leve aporte de Graciano** procedente de una sola viña.



<http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/el-sacramento-2011>

Elaboración y crianza

El vino se cría durante 15 meses en barricas de roble francés. Los suelos arcillocalcarosos han compensado, pero este stress natural ha dejado en las cepas una carga moderada.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El hombre propone. Dios dispone. Viña Leizaola en su segunda añada nos incita apreciar el mejor perfil de Rioja, el encanto de una tierra mimada por una enología ancestral, que han tenido la suficiente sutileza de guardar en cada botella. Un vino equilibrado, concentrado y lleno de fruta. Se presenta con un gran futuro y evolución en botella.



El Vino Pródigo

Web: www.elvinoprodigo.com

Contacto: **Pedro Peciña**

Tlf. 696097836 Mail. pecinagil@elvinoprodigo.com

Ubicación Bodega: Rioja

Facebook: www.facebook.com/elvinoprodigo

Twitter: @ElVinoProdigo

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

El Mejor Tributo es hacer realidad un Sueño. El Vino Pródigo S.L. surge de la ilusión de **Pedro y María** de cumplir un sueño, crear una pequeña "fábrica de placeres sensoriales", en la cual, partiendo prácticamente de la nada y contando con la ayuda y el cariño de los buenos amigos pretendemos poner al alcance de los amantes del buen gusto pequeños placeres sensoriales, como por ejemplo el vino.



92 **Vino LA VIÑA LA MERCE**

Añada 2011 Variedades 100% Tempranillo

Elaboración y crianza

Procede de viñedos a una altura de 500 metros, de más de 40 años en la zona de Rioja Alta. Uva despallada y estrujada, para después fermentar durante 16 días en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada entre 24-26 grados y una posterior maceración de 2 días. La Fermentación maloláctica se realiza en acero inoxidable. Permanece durante 14 meses en barrica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un Rioja con un estilo diferente, exclusivo y de producción muy limitada. El mundo del vino es

dinámico, prácticamente a diario, nacen nuevas etiquetas y se inician nuevos proyectos. Entre todos, algunas etiquetas llaman la atención por el empuje sentimental que llevan arraigado por sus creadores. Si a esto le unes, un buen entorno, un suelo envidiable, viñas viejas y el buen hacer de su enólogo y propietario, seguramente estamos frente a un Vino que destacará entre los de su "especie". En esta incesante búsqueda, nos hemos encontrado con Pedro Peciña y su proyecto El Vino Pródigo con su primera etiqueta La Viña de LA MERCE Crianza 2011. Un vino con la esencia de Rioja y guiños de modernidad adaptados al gusto evolucionado del consumidor de hoy. Además con un precio que lo hace imbatible, hablamos de un Crianza de clase de Rioja por < 8 €, todo un lujo que nos apetece y entendemos debemos transmitir.



90 **Vino PLACERES SENSORIALES MACERACIÓN CARBÓNICA**

Añada 2014 Variedades 100% Tempranillo

Elaboración y crianza

Vino joven de maceración carbónica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Dale placer a tus sentidos, siente la fruta, la voz viva de la tempranillo. Un vino muy interesante el que nos propone en su segunda elaboración para el Vino Pródigo, el enólogo y propietario de la bodega Pedro Peciña. Si con La Viña de La Merce 2011 nos enseñó un vino complejo, serio y muy agradable, con Placeres Sensoriales la fruta roja y negra se muestra muy viva, con encanto nos atrae un toque floral y mucha juventud, en boca tiene chispa y es elegante, no hablamos de un toro bravo con un torrentes desbocado de fruta como ocurre con otros maceraciones, Aquí nos encontraremos juventud y serenidad.



Web: www.riojalta.com

Contacto: Comercial

Tlf. 902123904 **Mail.** riojalta@riojalta.com

Ubicación Bodega: Avda. de Vizcaya, 8

Facebook: www.riojalta.com

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.riojalta.com

Calidad, elegancia, innovación, sentimiento, evolución,... Son los pilares que erigieron las cinco familias que en 1890 fundaron nuestra bodega y sobre los que se ha cimentado una forma de vivir, sentir y elaborar vinos de la máxima calidad que continúan evolucionando desde la sutileza y la perfecta adaptación a los nuevos gustos gastronómicos.

Así comenzó una permanente búsqueda de la excelencia que, en pleno siglo XXI, perseguimos con idéntica ilusión extrayendo lo mejor de la sabia tradición enológica –fabricación de nuestras barricas, trasiega artesanal, largas crianzas, etc.- y conjugándola con la más moderna tecnología elaboradora. Hoy en día, nuestros vinos son una referencia internacional del gran vino de Rioja y nuestras marcas están presentes en los mejores restaurantes de los cinco continentes. 10 de julio de 1890. Aquí comienza nuestra historia. Aquel día, cinco familias riojanas y vascas que compartían su gran pasión por el vino, fundaban la ‘Sociedad Vinícola de La Rioja Alta’. Así se iniciaba una apasionante aventura empresarial en la que los fundadores tienen como gran ilusión la elaboración y crianza de vinos de alta calidad de Rioja. Una región de tradición vinícola milenaria que se vio beneficiada a finales del XIX por de la llegada de bodegueros y enólogos franceses afectados por la devastadora filoxera. Estos son sólo algunos hitos destacados en la trayectoria de nuestra bodega.



akataVino.es ©

95,5 **Vino GRAN RESERVA 904**

Añada **2004** Variedades **La variedad base es Tempranillo (90%) y Graciano (10%)**



Elaboración y crianza

Las fermentaciones alcohólicas y maloláctica se desarrollaron con normalidad. En Enero de 2005 los vinos pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia de 4 años de edad permanecieron hasta enero de 2009.

Durante su crianza se trasegó cada seis meses por el método tradicional de bodega a bodega.

En Febrero de 2009, el vino permanece en botella mejorando aún más sus componentes organolépticos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

10 años de soledad para una gran obra. Gran Reserva 904 define la grandeza de Rioja, aquellos vinos que realizaron a esta zona geográfica a convertirse en la más grande. Vinos elaborados por bodegas con músculo financiero, no en vano aguantar en bodega 10 años un vino hasta su salida en el mercado está al alcance de tan sólo unos pocos, y máxime el ritmo de la economía en la que estamos asumidos. En este sentido La Rioja Alta goza de la admiración del mercado por su sostenibilidad y crecimiento afianzada de su empresa.

Un vino difícil de expresar, por tener tanto que decir, donde su boca define a la perfección el concepto Bouquet, redondez, placer y equilibrio, con una enorme longitud que sostiene su textura y sus aromas durante minutos. Un vino lleno de notas especiadas, con finos toques licorosos, cuero, caza y un sinfín de aromas terciarios que nos regalan pleitesía. 904 en una de sus más grandes añadas.

91 **Vino VIÑA ARANA**

Añada **2006** Variedades **La variedad base es Tempranillo (95%) de las zonas de Rodezno y Labastida**



Elaboración y crianza

La fermentación alcohólica se desarrolló a temperatura controlada en 14 días, descubándose tres días después. La fermentación maloláctica se desarrolló de forma natural en 56 días. En julio de 2007 los vinos pasaron a barricas de producción propia de roble americano y de una edad media de 4 años.

Durante su crianza de 3 años, los vinos fueron trasegados por el método tradicional de bodega a bodega cada 6 meses. Se embotelló en diciembre de

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una referencia que se sitúa en mercado en silencio, y que debemos alzar a las primeras baldas de nuestro cave, por calidad y precio. Una definición sin ser tan purista y "agresiva como lo son 904 y 890" en el concepto de largas crianzas, pero que expresa las notas especiadas, la fruta madura y los aromas terciarios de un vino de larga crianza oxidativa y reductiva.

Viña Arana demuestra por su precio convertirse en una de las mejores elecciones de La Rioja, sin duda su equilibrio abanderará la definición de La Rioja Alta.



92,5 **Vino VIÑA ARDANZA RESERVA**

Añada 2005 Variedades El 80% es Tempranillo y el 20% Garnacha.



Elaboración y crianza

Vendimia selectiva en cajas y transporte refrigerado. Tras las fermentaciones, los vinos pasaron a barrica en mayo de 2006. El Tempranillo permaneció 36 meses en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha, redujo su crianza a los 30 meses en barricas de 2 y 3 vinos de roble americano. Los vinos fueron trasegados manualmente en seis ocasiones. En julio de 2009 pasó a botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La uva Tempranillo procede del LAS fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad, ubicadas en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha proviene de viñas viejas plantadas en vaso a 600 m. de altitud en Tudelilla (Rioja Baja), en parcelas colindantes a nuestra 'Finca La Pedriza'.

Un vino que añada tras añada demuestra su planta, siempre ofrece la talla y este 2005 sobresale por su frescura y notas balsámicas que refrescan el peso de su complejidad. Un vino con un perfil especiado y dominado por la fruta madura y notas de cuero. Buena acidez a pesar de sus 10 años y equilibrado, con un fino bouquet que le caracteriza.

Una sábia elección por calidad y precio.

5:50 PM

2015

akataVino

No catamos vinos,
contamos proyectos,
catamos Bodegas,
analizamos su
esencia

Seleccionamos 400
vinos puntuados
de 2.700 catados



**GULA DE VINOS
Xtreme 3.0**

D.O | ZONA D.O. La Mancha

Denominación de Origen La Mancha
Consejo Regulador de la D.O. LA MANCHA

Avda. Criptana, 55, 13600, Alcazar de San Juan,
Ciudad Real, España
Tel.: 926541523
Fax: 926588040
Web: www.lamanchado.es

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

La Denominación de Origen La Mancha, engloba términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Constituye la mayor agrupación vitícola del planeta.

DESCRIPCIÓN

Desde siempre, esta zona de producción es una de las más destacadas de nuestra geografía en cuanto a volumen de vino elaborado. En la actualidad concentra todos sus esfuerzos en mejorar la calidad de vinos, con numerosos y espectaculares logros alcanzados.

El clima es muy uniforme, con precipitaciones variables que giran entorno a los 300-400 mm de lluvia al año. El suelo calcáreo también es muy uniforme. Son 180.000 las hectáreas que disfrutan de esta Denominación de Origen, dedicando la mayor extensión al cultivo de la cepa blanca Airén; estas cepas se podan muy cortas, creciendo sus sarmientos rastreros para retener al máximo la humedad del suelo. Entre las cepas tintas, la principal es la Cencibel, de gran calidad. En la Mancha, predomina la producción de vinos blancos, francos y ligeros. También se elaboran rosados. Ultimamente, el consumo de los vinos manchegos tiende hacia los tintos, aunque su producción sigue siendo todavía inferior a la de los blancos.

Los tintos de Cencibel jóvenes o sometidos a una moderada crianza en madera de roble originan vinos de un grato paladar, suaves y de fácil paso de boca.

CRIANZA

En los vinos sometidos a crianza, ésta tendrá una duración mínima de dos años naturales y se realizará en barricas de roble de una capacidad máxima de 1.000 l.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 22/11/1996 B.O.E. 09/12/1996

TIPOS DE UVA

Blanca: Airén(p), Macabeo, Pardilla
Tinta: Cabernet Saugvinon, Cencibel(p), Garnacha, Merlot, Moravia
(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Espumosos / 10,5-13% vol
Tinto / 11-15% vol.
Blanco / 10,5-14,5% vol.
Rosado / 10-14% vol.

Bodega Ea! Vinos de Manuel Manzanque Suarez

Web: eavinos.com

Contacto: [Paloma Minguez Saez](mailto:Paloma.Minguez.Saez@eavinos.com)

Tlf. 967278578 **Mail.** info@eavinos.com

Ubicación Bodega: Avd. Jose Prat 14, esc 3, 1º D-1 | Albacete | 02008 | España

Facebook: www.facebook.com/manuel.manzaneque

Twitter: @manuelmanzanque

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | 70000

Mejor opción de compra: Bodega

Nuestro Terruño, está situado en la Denominación de Origen La Mancha, que es la que más hectáreas de viña tiene de toda Europa, con 165.000. La Mancha es una zona ideal para el cultivo de la vid porque el rendimiento por hectárea no es muy elevado especialmente en los viñedos viejos. Además, la gran cantidad de horas de sol que disfrutan sus viñas, el ciclo de maduración de las mismas y la salud de sus vides son extraordinarias.

Las variedades autóctonas son Airén y Cencibel, con las que trabajamos, y además el Bobal, otra variedad muy típica en el este de España.

Las excelentes condiciones sanitarias y de maduración de La Mancha, la convierten en el Dorado para elaborar vinos con una relación calidad-precio imbatible. En el caso de nuestro vino ¡Ea! trabajamos solo con las viñas más viejas que hemos encontrado en la región, de unos 40 a 70 años, solo con la variedad Cencibel. Los viñedos están situados en suelos calizos o arcillo calcáreos para buscar, fresca, también proporcionada por las largas raíces de nuestras viñas viejas, en terrenos pobres, pedregosos, sueltos y bien drenados. Situadas entre 700 y 750 m de altura sobre el nivel del mar. En los municipios Castellano Manchegos de Las Pedroñeras, Las Mesas, El Provencio, San Clemente, y Villarrobledo. Estas viñas viejas se trabajan con una viticultura tradicional, con lucha integrada, prácticamente ecológica gracias a las excelentes condiciones de la zona, con rendimientos muy bajos de unos 15Hl/ha. Buscando siempre una uva sana, madura y equilibrada. Una excelente materia prima, que es lo que nos dará la grandeza, personalidad e identidad de nuestro vino ¡Ea!. Cada parcela se vendimia y se elabora por separado, con su propia levadura autóctona para respetar al máximo su identidad. Toda la vinificación esta basada en el respeto a esta excelente materia prima, siendo muy poco.



Guía akataVino

90 **Vino ¡EA! BLANCO**

Añada 2014 Variedades 80% Airen de viñas de 30 años | 15% Sauvignon blanc | 5% Moscatel de



Elaboración y crianza

Maceración pelicular en frío de 12 horas para la extracción de aromas primarios (terpenos). Fermentación a 16°C en depósitos inoxidables con levadura autóctona, buscando el respeto y la tipicidad de la materia prima.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Vendimiado el Sauvignon y el moscatel el 2 de septiembre y el airén el 25 de Septiembre, en el momento óptimo de maduración de cada variedad y parcela.

Añada de verano seco y moderado en temperaturas después de una primavera bastante lluviosa, que aporta el vino más fresca, y buena acidez, al retrasar y alargar el ciclo de maduración.

El resultado un vino nacido para hacernos felices, por su juego de tres variedades que se aportan y potencia las debilidades de cada una, para presentarnos al unísono un vino muy aromático, con presencia en boca y muy agradable de beber, un vino que nos acompañará en muchas ocasiones, versátil y rico.

91 **Vino ¡EA! TINTO**

Añada 2013 Variedades 100% Cencibel (Tempranillo) procedente de viñedos viejos en distintas



Elaboración y crianza

Maceración prefermentativa en frío de 4 días a 12°C para favorecer la extracción de aromas. Fermentación en torno a 25°C en depósitos inoxidables con levadura autóctona, buscando el respeto y la tipicidad de la materia prima. Fermentación Maloláctica espontánea en depósito de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble francés y americano de unos 4 a 8 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La vendimia suele ser entre mediados de septiembre y principios de octubre variando según la añada y la meteorología. Vendimiando y elaborando cada parcela por separado en su momento óptimo de maduración. Un vino fresco y muy frutal, un vino con vida, que refleja juventud y gratas sensaciones.

Aromas de frutitas negras que aparecen junto a toques especiados y de montebajo, perfecta exposición de madurez y equilibrio en boca, para proporcionar placer que nos permite disfrutar. Excelente RCP y nominado a mejor vino RCP de la Guía 2015.

Bodega Pago de La Jaraba

Web: www.lajaraba.com

Contacto: **Ramiro Martínez Pérez**

Tlf. **638051249** Mail. comercial@lajaraba.com

Ubicación Bodega: Ctra. Nacional 310, Km.142,7 |
Villarrobledo | 02600 | Albacete | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



La Jaraba está situada sobre el paraje histórico del mismo nombre, a caballo de los términos de Villarrobledo y El Provencio, en pleno corazón de La Mancha. De extraordinaria historia, no en vano el Hombre(Homo Erectus),ya moraba en este paraje hace más de 100.000 años, concretamente en el Paleolítico Inferior, realizando sus primeras herramientas, como así se constata de los descubrimientos arqueológicos del más importante yacimiento de la región (Museo Arqueológico Provincial de Albacete).



89 **Vino PAGO DE LA JARABA CHARDONNAY**

Añada **2014** Variedades **100% Chardonnay**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Fresco y con muy buena presencia en boca. Un vino que ofrece madurez en sus aromas de fruta madura, rodeado por notas balsámicas como el pomelo y toques de eucalipto. Sabroso y con buena textura en boca, con sensaciones ligeramente untuosas. Un buen Chardonnay en La Mancha.

84 **Vino PAGO DE LA JARABA SAUVIGNON BLANC**

Añada **2014** Variedades **100% Sauvignon Blanc**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Muy aromático e intenso, que define con buen perfil los aromas propios de la variedad Sauvignon Blanc, portes de fruta madura de hueso y toques balsámicos que se muestran sin timidez. En boca su peso es latente y donde debemos dominar y controlar la temperatura de servicio.



Bodegas Alcardet

Web: www.alcardet.com

Contacto: Miguel Angel Ortega Moya

Tlf. 647568577 Mail. alcardet@alcardet.com

Ubicación Bodega: C/ Mayor, 130 | Villanueva de Alcardete | 45810 | Toledo

Facebook:

www.facebook.com/bodegasalcardet.ntrasradel

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Alcardet, una bodega ejemplar. Generación, tras generación. Entre bosques de encinas y al pie de las Cuestas, el Gigüela fluye en las entrañas de esta joya de la Mancha toledana nutriendo de vida a nuestro pueblo, fundado en época romana, con una cultura milenaria de más de 2000 años.

Hoy, Villanueva de Alcardete sigue respetando las costumbres heredadas, mimando y engrandeciendo su pasión por la viticultura, convirtiendo los frutos de la tierra en vinos de calidad.

87 **Vino ALCARDET NATURA BRUT**

Añada **2014** Variedades



Elaboración y crianza

Esta cuvée exclusiva se forma a partir de vinos procedentes de viñedos en cultivo ecológico.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un espumoso lleno de vida y chispa, se muestra lleno de burbujas finas y ligero toque cremoso en boca, muy fresco, versátil y rico en matices florales que se reproducen en boca. Buena elaboración para una tierra con muy poca historia en los espumosos.

85 **Vino ALCARDET NATURA RED**

Añada **2013** Variedades **Tempranillo | Petit Verdot**



Elaboración y crianza

Elaborado con uvas Ecológicas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino intenso en sus aromas de fruta que se entremezclan con apuntes especiados. En boca se presenta con alta acidez que unos meses en botella terminará de redondear. Un vino que goza de gran RCP.

84 **Vino ALCARDET NATURA WHITE**

Añada **2014** Variedades **Chardonnay** | **Airén**



Elaboración y crianza

Elaborado con uvas ecológicas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino muy bien compensado entre su frescura y su fruta. Su copa refleja perfume floral con notas cítricas que le aportan frescura, sin duda una excelente opción, para adentrarse en las elaboraciones ecológicas de la bodega.

88 **Vino ALCARDET SOMMELIER CRIANZA**

Añada **2010** Variedades **Tempranillo** | **Petit Verdot**



Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino con buena puesta en escena, que recrea el trabajo del sumiller, un vino serio, maduro y a la vez fresco, que nos ofrece intensidad para comportarse con gran versatilidad en la mesa y a un gran precio.



Bodegas Ayuso

Web: www.bodegasayuso.es

Contacto: Comercial

Tif. 967140458 Mail. comercial@bodegasayuso.es

Ubicación Bodega: C/ Miguel Caro, 6 | 02600 | Villarrobledo (Albacete)

Facebook: www.facebook.com/bodegasayuso

Twitter: @BodegasAyuso

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Cuando en 1947 D. Fermín Ayuso Roig decidió fundar su propia bodega en Villarrobledo, emplazamiento idóneo por su clima y su tierra, iniciaba una tradición familiar en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos que ha convertido a Bodegas Ayuso en referente de máxima calidad y seriedad en el mercado.

Con la cosecha de 1965 se produce el lanzamiento de la marca Estola, buque insignia de la bodega y primer Reserva de La Mancha, que muy pronto llamaría la atención de crítica especializada y personalidades.

86 Vino ESTOLA GRAN RESERVA

Añada **2004** Variedades **65% Tempranillo | 35% Cabernet Sauvignon**



Elaboración y crianza

Criado en profundas cavas, en barricas de roble durante 36 meses y posteriormente en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La Mancha al igual que Rioja fueron las primeras zonas en proponer al mercado los tintos de larga crianza, etiquetados como Gran Reserva, y pocos a día de hoy han podido conservar, y la marca Estola es uno de los que nos sitúa un vino de larga crianza a un precio realmente imbatible, posicionándose en los primeros puestos del país en proporcionar un vino de calidad Gran Reserva a menos de 6 €, todo un logro. En nuestra copa vamos a encontrarnos especias, la fruta licorosa y un toque de frescura que lo hacen apetecible. En boca nos proporciona un corte ligeramente dulce en su entrada y un recorrido de textura aterciopelada y corte salino.

85 Vino FINCA LOS AZARES PETIT VERDOT

Añada **2009** Variedades **100% Petit Verdot** procedente de finca Los Azares



Elaboración y crianza

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, de pequeña capacidad, autovaciantes y termoregulados a una temperatura controlada de entre 23 y 24º C. Maceración durante 20 días y envejecimiento durante 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés seleccionadas y previamente envinadas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una bodega pionera hace décadas por elaborar el primer Reserva de la D.O. La Mancha como es Estola, nos propone un Petit Verdot maduro y con presencia por sus aromas de su crianza en barricas de roble americano y francés, un vino que nos proporciona fruta negra y toques de cacao y ligera hojarasca que refresca en boca un conjunto de peso, un vino bien compensado y que aporta Calidad a la D.O. La Mancha.

Web: www.bodegascamposreales.com/

Contacto: Bodega

Tlf. 967166066 Mail.

info@bodegascamposreales.com

Ubicación Bodega: C/ Castilla La Mancha 4 | 16670 | El Provencio | Cuenca | España

Facebook: www.facebook.com/camposreales

Twitter: @camposreales

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | 4000 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Bodega está situada al Noroeste de la vasta llanura de La Mancha, los viñedos rodean el pintoresco pueblo de El Provencio, en Cuenca. Las temperaturas extremas de esta zona, con inviernos muy fríos y veranos muy cálidos permiten nivelar la acidez y el azúcar para conseguir un producto final de excelente calidad. Las frescas noches de verano a partir de los meses de agosto y septiembre contrastan a su vez con el calor del día durante el periodo de maduración del fruto. Campos Reales es una de las bodegas Españolas líderes en la producción de vinos de la categoría popular-premium. Especializados en vinos de la variedad Tempranillo y hemos recibido diferentes premios como "Mejor Tinto Joven de España" y "Baco de Oro". Cuentan con 4.000 hectáreas de viñedos entre ellas viñas de pie franco de más de 70 años.

82 **Vino CAMPOS REALES SYRAH**

Añada **2013** Variedades **100% Syrah**

Elaboración y crianza

Crianza en barrica

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un syrah cercano y agradable que debemos mantener la temperatura controlado para que la fruta se muestre con frescura, donde las notas de pimienta tan características de esta variedad se expresan con nobleza.

80 **Vino CANFORRALES CHARDONNAY**

Añada **2014** Variedades **100% Chardonnay**



Elaboración y crianza

El Chardonnay es la cepa preferida para la elaboración de vinos blancos secos, llegando a elaborar vinos extremadamente complejos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco donde la chardonnay se expresa con frutas tropicales y ligero toque de frescura que refresca el conjunto del vino, perfecta RCP.

85 **Vino CANFORRALES CLASICO TEMPRANILLO**

Añada **2014** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Durante el proceso de fermentación se efectúan varios remontados para propiciar la extracción de aromas varietales, taninos y color.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Canforrales Tempranillo Clásico conforma una de las etiquetas que gozan de mayor relación calidad precio de España, sin lugar a dudas nos ofrece un tempranillo maduro con recios taninos y sobrio en boca, bien elaborado y donde su precio nos permite descorchar y descorchar a buen ritmo.

Bodegas Símbolo

Web: www.bodegassimbolo.com

Contacto: Sara González

Tif. 926589036 Mail.

produccion@bodegassimbolo.c

Ubicación Bodega: C/ Concepción, 135 | 13610 |

Campo de Criptana (Ciudad Real)

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1954 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Bodegas Símbolo nace en el corazón de La Mancha en 1964, fruto de la iniciativa de 59 viticultores de Campo de Criptana. En la actualidad más de 400 agricultores trabajan en el desarrollo de sus mejores uvas, que dan lugar a las gamas de vino Símbolo, Siete Molinos y Viña Cantillos. La bodega cuenta con 60 años de experiencia en la gestión de grandes extensiones de viñedos, en la elaboración de vinos y en la introducción de nuevos procesos de vinificación. La bodega ha puesto especial hincapié en la elaboración de vinos que resalten el potencial de La Mancha y una expresión varietal distintiva y propia de su terreno. El resultado de esa pasión por la calidad son unos vinos modernos e innovadores.

Calidad que ha sido galardonada en repetidas ocasiones por los Premios a la Calidad de la D. O La Mancha, Tempranillos del Mundo.

83 Vino SÍMBOLO AIRÉN

Añada **2014** Variedades **100% Airén**

Elaboración y crianza

Blanco Joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

La Mancha evoluciona y la propuesta del blanco de Bodegas Símbolo hace buen reflejo a la evolución positivo de los vinos manchegos. Un vino muy agradable, lleno de fruta blanca con ligeros toques tropicales, rico y muy redondo en boca, con una textura de paso fácil y buena longitud y persistencia. Un blanco recomendable.

87 Vino SÍMBOLO CRIANZA TEMPRANILLO

Añada **2012** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Crianza 6 meses en barricas de roble

Análisis y Cata. Vino a Examen

Aumentamos la crianza respecto al roble, pero tan sólo 2 meses, para encontrarnos un vino más reposado por el tiempo que ha permanecido en botella, donde sus taninos se prestan al disfruta, resultando frutoso y con buena sintonía entre esa fruta y los aromas procedentes de la bodega, como especiados y tostados.

85 Vino SÍMBOLO PETIT VERDOT

Añada **2014** Variedades **100% Petit Verdot**



Elaboración y crianza

Tinto Joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Buena expresión de la Petit Verdot que madura a la perfección en estas tierras, sin que presente falta de acidez, sin esta el vino no podría levantar el peso de fruta madura (ciruela y toques de higo) que aparecen. Muy buena acidez, donde aparecen un juego de contrastes en boca que gustan y mucho.

85 **Vino SÍMBOLO ROBLE**

Añada **2012** Variedades **100% Tempranillo**

Elaboración y crianza

4 meses de crianza en barricas de roble

Análisis y Cata. Vino a Examen

La crianza en su justa medida, la acidez y estructura presentadas por estas viñas van acorde con un ligero paso temporal por bodega, por ello entre 4 y 6 meses es suficiente para preservar la fruta roja que aporta la Tempranillo y aportarle unas dosis de estructura y toques de menta y especiados.

88 **Vino SÍMBOLO SYRAH**

Añada **2014** Variedades **100% Syrah**

Elaboración y crianza

Tinto Joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una de las mejores elaboraciones en su versión joven de Bodegas Símbolo, un vino donde la fruta negra y roja se apoderan de tu copa, siempre acompañado por las notas de violetas y toques de paloduz que lo caracterizan. En boca se presenta muy rico para beber, con buena acidez, resultando muy frutal en todo su conjunto.

86 **Vino SÍMBOLO TEMPRANILLO**

Añada **2014** Variedades **100% Tempranillo**

Elaboración y crianza

Tinto Joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

Posiblemente esperamos demasiada madurez en un Tempranillo de la Mancha, y cierto hay madurez, pero no es pesada, gracias a su frescura y su acidez. Un vino donde las notas de fruta roja están acompañadas por ligeros toques florales y una punta de regaliz negro, tan característica de la variedad. Su tacto es aterciopelado y con un final ligeramente amargo que le aporta longitud.

83 **Vino SÍMBOLO VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**

Elaboración y crianza

Blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un Verdejo capaz de enseñar la tipicidad a muchos blancos de Rueda, un vino fresco, frutal y que goza de muy buen precio. Una bodega que está aportando calidad, un vino alejado de saturaciones tropicales, como gozan muchos verdejos, se muestra fresco y muy rico en boca.



D.O | ZONA D.O. Toro

Denominación de Origen Toro
Consejo Regulador de la D.O. TORO
c/ de la Concepción, 3, 49800, Palacio Condes de
Requena, España
Tel.: 980690335
Fax: 980693201
Web: www.dotoro.es

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Al Sureste de Zamora capital, extendiéndose por esta provincia y la vecina Valladolid se encuentra la Denominación de Origen Toro. El territorio incluye las comarcas naturales de Tierra de Vino y las riberas del Duero, del Guareña y del Talanda.

DESCRIPCIÓN

Sus aproximadamente 2.700 ha de viñedo se cultivan en suelos profundos, sueltos, a veces pedregosos, de escasa fertilidad y suave topografía, en general. El clima es continental extremado, con lluvias que alcanzan los 400 mm anuales, inviernos muy fríos, veranos secos y calurosos y alta luminosidad. Se cultivan fundamentalmente las variedades Tinta de Toro y Garnacha entre las tintas y Malvasía y Verdejo

entre las blancas. Los vinos que han dado merecida fama a la zona son los tintos; recios, con cuerpo y grado, afrutados cuando jóvenes, adquieren, por medio de una moderada crianza en madera de roble, finura de color, complejidad de nariz y suavidad de boca.

CRIANZA

En los vinos sometidos a crianza, la duración mínima de ésta será de dos años naturales de los cuales seis meses al menos, estarán en envases de madera de roble de capacidad máxima de 1.000 l.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 29/05/1987 B.O.E. 02/06/1987

TIPOS DE UVA

Blanca: Malvasía, Verdejo

Tinta: Garnacha, Tinta de Toro(p) (p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Rosados / 11-14% vol.

Tintos (mín. 75% Tinta de Toro) / 12,5-15% vol.

Blanco / mín. 9% vol. (mín. 10º embotellado)



Web: www.vinotoro.com

Contacto: Patricia Martín

Tlf. 980568013 **Mail.** info@vinotoro.com

Ubicación Bodega: Crta. Toro | Salamanca Km. 12,500
| 49800 Toro (Zamora) | España

Facebook: www.facebook.com/vinaguarena

Twitter: @vinaguarena

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: vinotoro.com

Bodega ViñaGuareña está situada dentro de la Denominación de Origen Toro, una de las zonas con más auge de vinos en España. Es sin duda es una revelación cuando se trata de la producción de vinos modernas y de calidad de España.

La bodega se encuentra ubicada en un privilegiado valle al paso del rio Guareña, afluente del Rio Duero, integrada en una finca de 82 hectáreas de terreno, de las que 22 hectáreas están dedicadas a la producción de uva.

Excelentes cepas centenarias, nueva tecnología, conocimientos y pasión por el vino, son la carta de presentación de Bodega ViñaGuareña.

Nuestros esfuerzos se concentran en la variedad nativa, Tinta de Toro. Nuestros vinos le sorprenderán por su equilibrio y elegancia que, junto con las maderas nobles, nos hacen estar orgullosos de ellos. El cuidado de la viña, el microclima, la selección de uva, el control y cuidado que ponemos en cada proceso antes y después de la cosecha y el envejecimiento en barrica francesa (75% de nuestros barriles son de roble francés), proporcionan a nuestros vinos unas características únicas.

Nuestra filosofía de trabajo se centra en el esfuerzo por mejorar. La atención constante a nuestros clientes y consumidores resume el espíritu de esta bodega fundada en 1999 por un grupo de amantes incondicionales del vino y de esta tierra.



92 **Vino IDUNA BRUT NATURE**

Añada **2012** Variedades **100% Verdejo**. Uvas propias de viñas centenarias.



Elaboración y crianza

Vendimiado en cajas de 15 kg, las uvas fueron prensadas de manera directa (racimo completo) y el mosto fue decantado a baja tª durante 52 horas. Fermentado con levadura autóctona en barricas francesas de 500 litros con una crianza sobre lías finas durante 6 meses.

La segunda fermentación en botella se realizó con levadura seleccionada de la Champagne y ha tenido una crianza sobre lías en botella de 18 meses hasta la fecha de tiraje. Para el tiraje se ha procedido a poner las botellas en rima en pupitres de madera de forma manual al estilo tradicional. 6 meses en barrica de Roble Francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Símbolo de inmortalidad, la juventud y la belleza unido al diseño de su botella y a las placenteras sensaciones y sorpresas encontradas en la elaboración de un espumoso 100% Verdejo.

Curioso, que no deja indiferente por sus aromas de fruta blanca, carnosa y bien madura que son acompañadas por notas balsámicas y toques de chocolate blanco que se corresponde en boca, donde su burbuja se vuelve cremosa y genera sensaciones cremosas como la capa de chocolate. Un espumoso brioso, con nervio por su frescura y muy elegante. Una de las sorpresas del año, sin lugar a dudas.

90 **Vino IDUNIA VERDEJO**

Añada **2012** Variedades **100% Verdejo**. Uvas procedentes de nuestros antiguos viñedos del paraje



Elaboración y crianza

10 meses en barrica de Roble Francés. Cosecha manual. Las uvas son estrictamente seleccionadas de la viña y transportadas hasta la bodega en cajas de 20 kilos. Prensado directo de racimos enteros, obteniendo un mosto por escurrido antes del prensado.

Una vez decantado inicia la fermentación en barricas. Acabada su fermentación en barrica, se procede a batonear sus lías durante 10 meses para obtener mayor complejidad y volumen.

Producción limitada a 5.000 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Diseño de joyería, para un blanco bien labrado. Un vino de mesa y mantel, 100% gastronómico, que se expresa con fuerza y cierta contundencia, a la vez que fresco. Un vino que seguirá creciendo en botella, hasta aparecer notas oxidativas que le dotarán de mayores dosis de complejidad.

Un vino con la fruta melosa y carnosa, lleno de pleitesía en boca que se muestra untuoso y con muy buen final.



89 **Vino MUNIA CRIANZA**

Añada 2009 Variedades 100% Toro

Elaboración y crianza

14 meses en barrica de Roble Francés. Producción limitada a 21.500 botellas. Elaborado con uvas seleccionadas manualmente de los mejores terruños procedentes de viñas de más de 40 años (situadas a unos 1000m. de altitud).

Una vez realizada la fermentación alcohólica, se prolongó la maceración con hollejos durante otros 15 días más. La fermentación maloláctica, se realiza en barrica nueva de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Poderío, potencia y nobleza son las señas de presentación de Munia Crianza, un vino con buena crianza en barrica y mejor reposo en botella, para presentarnos además de su intensidad de frutos negros, destacando la ciruela y las moras, aparecen sus taninos en boca con un comportamiento dócil y muy agradable, un vino vigoroso en nariz y reposado en boca, ideal para compartir en mesa. Excelente RCP.

91 **Vino MUNIA ESPECIAL**

Añada 2008 Variedades 100% Tinta de Toro



Elaboración y crianza

18 meses en barrica de Roble Francés. Fruto de la selección y una cuidada elaboración de nuestras cepas centenarias de la variedad Tinta de Toro. Se realiza una vendimia selecta, manual y en cajas de 15 kilos. Un posterior despallado manual y un máximo cuidado se realizan para la obtención de este caldo inigualable. En este vino, se unifica la parte artesanal con la máxima calidad.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La clase dentro y fuera de la copa, un vino muy bien elaborado, partiendo de un cuidado en viñas y una elaboración conoedores de la materia prima resultante de unos viñedos cuidados y de casta, nos ofrece un vino de gran nivel, por las sensaciones que nos ofrece a un precio muy competitivo. Un vino con sello de garantía donde la fruta madura con tonos negros se expresa junto a notas cremosas de su crianza y rica acidez, conformando un vino con fuerza y fresco.

87 **Vino MUNIA ROBLE**

Añada 2012 Variedades 100% Tinta de Toro



Elaboración y crianza

6 meses en barrica de Roble Francés 60% y Roble Americano 40%. Producción de 35.000 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Bodegas Viñaguareña nos muestra con Munia roble, la fuerza de la tinta de toro bien domada, donde la fruta negra junto a notas especiadas y toques de cacao y tostados hacen buena alianza, para presentar un vino bien equilibrado y vivo en boca. Excelente precio que le hace entrar entre los Mejores RCP del año 2015.

Viñedos Alonso del Yerro

Web: www.vay.es

Contacto: **María del Yerro**

Tlf. **913160121** Mail. mariadelyerro@vay.es

Ubicación Bodega: FINCA SANTA MARTA | Carretera de Roa a Anguix km 1,8 | 09300 | ROA | Burgos |

Facebook: www.facebook.com/AlonsodelYerro

Twitter: @AlonsodelYerro

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Un proyecto cargado de ilusión, con una meta claramente definida, hacer vinos para disfrutarlos, vinos que puedan emocionar y que reflejen el espíritu de la tierra donde nacen, alejándose de grandes producciones, cuidando y limitando la producción a 70.000 botellas. Así nace uno de los proyectos más ilusionantes de la Ribera del Duero en estos últimos años, gracias a Javier Alonso y a María del Yerro.

94 **Vino PAYDOS**

Añada **2010** Variedades **100% Tinta de Toro**



Elaboración y crianza

La elaboración: Un total de 26 días de maceración en depósitos de 50HL. Extracción mediante remontados y bazuqueos, respetando la materia prima. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Crianza sobre lías finas durante 15 meses. Producción de 3.500 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El «terroir»: Un llano de cascajo arenoso con arcilla calcárea, situado a 720m de altitud. La viña de pie franco tiene entre 30 y 60 años, está plantada en vaso, con una densidad de 900 cepas/ha. La zona es de clima continental con temperaturas extremas, gran amplitud térmica y una pluviometría de menos de 400mm al año.

Un vino de clase, sobrio, elegante y lleno de grandes cosas. La carga de fruta negra es intensa, aparece con buena madurez y acompañado por notas especiadas y de monte bajo que definen el lugar de procedencia. Un vino perfumado y floral, donde no le falta frescura para soportar todo el peso y su graduación, aquí radica la grandeza de Paydos, elaborar un vino fresco con tanto peso. Una maravilla.

5:50 PM

Amsterdam Café

Av. Plutarco, 63 | Málaga | Tlf. 635681620

Sólo existe un lugar y se llama Amsterdam Café



Establecimiento
con sello
winextreme

+ 500 destilados
+ 100 cervezas



D.O | ZONA D.O. Ribera del Duero

Denominación de Origen Ribera del Duero
Consejo Regulador de la D.O. RIBERA DEL DUERO
c/ Hospital, s/n., 09300, Roa de Duero, Burgos,
España
Tel.: 947541221
Fax: 947541116
Web: www.riberadelduero.es

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

La Denominación de Origen Ribera del Duero incluye términos municipales de las provincias de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid.

Esta es una amplia zona de producción en la que los principales municipios vitivinícolas son los de Pedrosa del Duero, La Aguiera, Gumiel de Hizán, Aranda de Duero, La Horra, Roa, Peñafiel y Valbuena del Duero.

DESCRIPCIÓN

El clima es continental, muy seco y ventoso; los inviernos son muy duros, con frecuentes heladas, aunque escasas nevadas.

Los viñedos de la Denominación de Origen Ribera del Duero ocupan más de 12.000 ha., con una variedad que supera con mucho a todas las demás: la Tinto del País, excelente, muy similar a la Tempranillo. Otras uvas reconocidas por esta Denominación de Origen son Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Malbec y Merlot.

El vino tinto se obtiene con éxito en esta zona. Es un vino aromático, muy afrutado y de color rojo muy vivo en su juventud y más suave, aterciopelado y con gran riqueza en elegantes sensaciones olfativas y sápidas que se ponen de manifiesto a lo largo de su evolución.

Típicos de Ribera del Duero son los rosados (Claros) frescos y de fácil tomar. Su color es muy atractivo y con una graduación alcohólica moderada, entre los 11º y los 12º.

CRIANZA

En los vinos sometidos a crianza esta deberá prolongarse por un plazo no inferior a dos años naturales contados a partir del 1 de diciembre del año de la vendimia, de los cuales, uno como mínimo, lo será en bodega de roble con capacidad aproximada de 225 litros para los vinos tintos y de seis meses, como mínimo, para los vinos rosados.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 01/12/1992 B.O.E. 10/12/1992

TIPOS DE UVA

Blanca: Albillo

Tinta: Tinta del País(p), Garnacha Tinta, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot

(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Tintos / mín. 11,5% vol.

Blancos / min. 10% vol.

Web: www.cepta21.com

Contacto: Comercial

Tlf. 983484083 Mail. bodega@cepta21.com

Ubicación Bodega: Ctra. N-122, Km 297 | 47318 |

Castrillo de Duero | Valladolid

Facebook: www.facebook.com/Cepa21Bodegas

Twitter: @Cepa21Bodegas

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | 50 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Bodegas Cepa 21 es el nuevo y ambicioso proyecto liderado por la familia Moro, que posee una de las bodegas más emblemáticas de la Ribera del Duero: Bodegas Emilio Moro. Este proyecto persigue unir la construcción de una bodega moderna, minimalista y funcional con la sabiduría acumulada durante generaciones para elaborar unos vinos de corte moderno.

Los hermanos José y Javier Moro han querido reunir en este proyecto a algunos de sus mejores amigos y hacerles partícipes de las sensaciones tan apasionantes que conlleva pertenecer al mundo del vino. 50 hectáreas de viñedo propio de la variedad tinto fino (el más puro clon de tempranillo) arrojan a una bodega moderna equipada para extraer lo mejor que tiene una de las uvas más nobles del mundo.



MESA de ANÁLISIS y CATA

EMILIO MORO y CEPA 21. Calidad Xtrema



8 grandes Vinos | 8 profesionales WSA Wine Social ACADEMY

Cepa 21 2011 | Malabrigo 2011 | Finca Resalso 2014 | Emilio Moro 2012 | Malleolus 2011
Malleolus de Sancho Martín 2010 | Malleolus de Valderramiro 2010 | Clon de la Familia 10

Vinos a Examen para la Guía de Vinos Xtreme by akataVino.es

27 de Mayo 19:30 h. | Restaurante Taberna Tres Barriles



93,5 **Vino CEPA 21**

Añada **2011** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

14 meses en barricas de roble americano y francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Expresión de la revolución vitivinícola que se está produciendo en España. Un vino de presente y magno futuro, donde la fruta se expresa junto a sensaciones terrosas en boca, gracias a su noble carga tánica y su textura. Aromas minerales que recrean la tinta china y el grafito, acompañado por la fresca balsámica que refresca su estructura y volumen. Su potencia está perfectamente equilibrada, con una acidez rica que le aportará una muy buena evolución. Un 5* en Relación Calidad Precio. El comité técnico califica con 93.5 puntos y Medalla de Oro en la Guía akataVino 2015.

96 **Vino MALABRIGO**

Añada **2011** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Una crianza durante 18 meses en roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Excelente interpretación del concepto "modernidad" de un vino 100% Tinto fino en la Ribera Duero. Un vino que es capaz de aunar concentración, intensidad, estructura con amabilidad, frescura y nobleza. Hoy un gran vino que aspira con los años a convertirse en épico. **Catado a ritmo de Frank Sinatra**, predispuesta la melodía, las sensaciones empezaron a brotar, los gestos de todo el comité técnico eran al unísono, un vino que no dejará indiferente a nadie, un vino lleno de aromas que van expresándose junto al movimiento y el contacto con el oxígeno, notas de fruta negra, confitura, trazas minerales, excelentes toques tostados y de fino cafetal, notas especiadas, donde el regaliz enseña su mejor faceta. Su mayor virtud reside en su textura, densa, intensa y carnosa, un auténtico perfume. **Malabrigo empieza a escribir la mejor historia de la Ribera del Duero.**

Web: www.dominiodecair.com

Contacto: Comercial

Tlf. 947545276 Mail. info@dominiodecair.com

Ubicación Bodega: Crta. Aranda-La Aguilera km 9 | 09370 | La Aguilera | Aranda de Duero | Burgos | Facebook: www.facebook.com/dominio-de-cair

Twitter: @dominiodecair

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra:

<http://www.familialuiscanas.com/web>

En Dominio de Cair, aparte de disponer de un gran viñedo, creemos firmemente en la selección.

Selección en la viña. Estudiamos cada parcela para decidir el momento óptimo de recogida del fruto y su destino.

Vendimiamos las uvas en pequeñas cajas para su perfecto transporte a la bodega, donde son recepcionadas e introducidas en una cámara frigorífica que nos permite un perfecto control de la temperatura y la humedad, lo que es esencial. La mesa de selección. Los racimos son supervisados en una doble mesa de selección. En una primera mesa se seleccionan los racimos de forma manual y en una segunda mesa cada uno de los granos, de manera que sólo los que están en perfecto estado seguirán el proceso para su vinificación. Elaboración: Nuestras modernas instalaciones han sido pensadas para que la elaboración de los vinos se realice en las mejores condiciones. Disponemos de tinajas de roble y depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad. Crianza: Para la crianza de nuestros vinos disponemos de la mejor selección de barricas nuevas de roble francés y americano, procedentes de las tonelerías más reconocidas del mundo. Nuestro fin: Despertar tus emociones y hacerte disfrutar con cada descorche.

94 **Vino TIERRAS DE CAIR RESERVA**

Añada **2009** Variedades **100 % Tempranillo** viñas de **60 años**.



Elaboración y crianza

Es la expresión de la tierra de los diferentes Pagos. Para este vino se seleccionan parcelas de más de 60 años, con producciones muy bajas, en zonas altas y pobres, con la intención de mostrar la concentración y el potencial de los viñedos viejos de la zona de La Aguilera. La fermentación alcohólica se hace en tinajas de madera y posteriormente, la fermentación maloláctica y la crianza, se realiza en barricas nuevas de roble francés. 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Mínimo 18 meses en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino de pasito largo, de guarda, de reposo, donde la fruta nos enseña madurez plena y sólo acepta otros componentes con el mismo grado de sabiduría. Su terroir se percibe a través de su mineralidad, notas salinas juegan a la perfección con sensaciones de cassis, especiados, y una textura carnosa, densa, que se expresa con volumen y longitud.

Bodegas Emilio Moro

Web: www.emiliomoro.com

Contacto: Comercial

Tlf. 983878400 **Mail.** bodega@emiliomoro.com

Ubicación Bodega: Ctra. Peñafiel-Valoria, s/n | 47315 |
Pesquera de Duero | Valladolid

Facebook: www.facebook.com/BodegasEmilioMoro

Twitter: @Emilio_Moro

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.vinissimus.com

Bodegas Emilio Moro está emplazada en Pesquera de Duero, pueblo vallisoletano del corazón de la Ribera del Duero, situado en la zona conocida como la Milla de Oro. La Denominación de Origen Ribera del Duero, está enclavada en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Hay que destacar que es la Denominación de Origen con más altitud de España, entre los 750 y los 1.000 metros.

<http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/tocando-el-cielo-con-bodegas-emilio-moro>

Estas específicas condiciones climatológicas caracterizan, como no, el cultivo de la vid teniendo gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo. De esas especiales condiciones depende, en gran medida, la calidad de los caldos obtenidos. Muchos de los grandes vinos del mundo nacen a orillas de ríos importantes. En este sentido el Duero no es ninguna excepción.

Emilio Moro padre enseñó a su hijo, Emilio, todo lo que sabía sobre el mundo del vino que a su vez, enseñó a sus hijos, José y Javier tercera generación que dirige actualmente la Bodega, plantando el resto de sus tierras de viñas e injertándolas con tinta del país centenaria, actualmente más de 200 hectáreas. FILOSOFÍA. Marca de pasado, presente y futuro

Una de las bodegas más representativas de la Ribera del Duero, la tradición y el saber hacer de la familia Moro condesados en la tercera generación. Gracias a esa tradición y de esas raíces que nacen en el pasado ha llegado hasta nuestros días el mayor activo de la bodega, el clon de tinto fino con el que está injertadas todas y cada una de nuestras viñas.





MESA de ANALISIS y CATA

EMILIO MORO y CEPA 21. Calidad Xtrema

Catando y puntuado para la **Guía de Vinos Xtreme** by akataVino.es



Cepa 21 2011
 Malabrigo 2011
 Finca Resalco 2014
 Emilio Moro 2012
 Malleolus 2011
 Malleolus de Sancho Martín 2010
 Malleolus de Valderramiro 2010
 Clon de La Familia 2010

8 grandes Vinos | 9 profesionales **WSA Wine Social ACADEMY**

27 de Mayo 19:30 h. | **Restaurante Taberna Tres Barriles**



91 **Vino EMILIO MORO**

Añada **2012** Variedades **100% Tinto fino**



Elaboración y crianza

15 días en maceración con los hollejos y tiene una crianza de 12 meses en bodega de roble americano y roble francés hasta su embotellado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Uno de los mejores crianzas de guarda de la Ribera del Duero. Le gusta evolucionar en copa, no en vano los aromas especiados que aparecen en su inicio, van dejando paso con los minutos a notas tostadas y de torrefacto. Aparecen aromas llenos de riquezas, notas de pino, regaliz, chocolate y una leve sensación yodada. Un vino donde las especias se muestran y con tintes exóticos. Su entrada en boca despunta licorería que está muy bien compensado con su textura terrosa

y unos taninos nobles soportados por una rica acidez. La integración con las notas de madera son realmente fantásticas, al igual que su evolución final proporcionando notas con recuerdos a biblioteca. | EVOLUCIÓN. De 3 a 5 años.



Antonio Jesús akataVino Director de la Guía (GVX)

85 **Vino FINCA RESALSO**
Añada **2014** Variedades **100% Tinta Fina**



Elaboración y crianza

4 meses en barricas de roble francés y americano.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino para atraer a los jóvenes al mundo del vino de calidad, a muy buen precio. Un vino que gusta a todos, por su equilibrio en boca, por su frutita fresca. Un ribera de corte moderno que invita a beber. Goloso en boca y siempre acompañado por estupendos balsámicos que nos recuerdan al eucalipto y menta y que acompañan a sus hermanos Emilio Moro y Malleolus.

Los aromas de fruta roja recrean fresas, fresones y pequeño toque de chucherías. Sin duda una de las grandes opciones por precio para adentrarse en la Ribera del Duero.

93,5 **Vino MALLEOLUS 2011**
Añada **2011** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

El vino ha permanecido 18 días macerándose con los hollejos y envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés Allier hasta el momento de su embotellado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Jugamos en otra liga...

Malleolus nos propone fiel a lo encontrado en la cosecha 2011 un vino pletórico y muy directo desde su inicio, lo cual revierte añadas anteriores que necesitó de más tiempo de integración.

¿Que vamos a encontrar en nuestra copa?

Un sin fin de aromas especiados que van apareciendo con la oxigenación, notas de clavo, hojarasca, marcada pimienta de jamaica y pimienta rosa, aromas de montebajo como el tomillo, también aparece la frescura del eucalipto para elevar el peso que mantiene de su fruta negra de excelente madurez.

En boca nos ofrece un salto de calidad proporcionando un perfil muy fino y elegante,

“sin duda Malleolus es un vino de Sastrería”.

<http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/emilio-moro-2012-91-puntos-guia-akatavino>

96,5 **Vino MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN**

Añada **2010** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Elaborado con uvas procedentes del Pago de Sanchomartín. Viñedo de 1.00 Ha de Pesquera de Duero, produce vinos tánicos y con una demarcada acidez, lo que les hace ser ideales para su crianza en madera y excelentes condiciones para la sobremaduración.

La plantación se realizó en 1964, injertando con púas procedentes del Clon de los viñedos más antiguos de la familia. 28 días de maceración en depósitos de 2.000 Kg., fermentación maloláctica y posterior estancia de 18 meses en barrica de roble Francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Terroir de persistencia aromática, expresivo y muy personal.

“ÚNICO e incomparable”

El vino más peculiar y personal de cuantos se elaboran en Bodegas Emilio Moro, un vino que se graba en el recuerdo por sus aromas únicos que recrean la castaña asada, la hoja morera, el dulce de leche y la fruta negra como el higo o ciruelas en confitura, un sin fin de aromas y ¡tan dispares! que enriquecen nuestro vocabulario olfativo.

Enorme su peso y estructura en boca, que guarda relación con la contundencia de su nariz, sólo sostenido por grandeza, por una alta acidez que a pesar de su nivel, mima el paladar, unos taninos poderosos, pero nobles y elegantes.

Sin duda un vino de trago muy corto, que nos ofrece la oportunidad de poder compartir una botella con muchas más personas. | Evolución. 8 a 10 años.



<http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/malleolus-de-sanchomartin-2010-96-5-puntos>

95 **Vino MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO**

Añada **2010** Variedades **100% Tinto fino**



Elaboración y crianza

Elaborado con uvas procedentes del Pago de Valderramiro. Viñedo de 3.00 Ha plantadas en 1924.

Con un rendimiento de 2.5 kg/ha con la idea de una ínfima producción de este vino para maximizar las reglas que impone el terroir. 26 días de maceración en depósitos de 3.000 Kg., fermentación maloláctica en barricas de roble americano y posterior estancia de 18 meses en bodega de roble Francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¡Vamos a disfrutar! y lo hacemos con un vino sofisticado en sus aromas y arrollador por su personalidad. La fruta se presencia a pesar de su "corto" tiempo en botella y la fuerza de su crianza, un vino de recorrido en el tiempo, un vino de evolución, donde la madurez de su fruta (fruta negra) es sabiamente compensada con gratas y grandes sensaciones de fruta, un vino con taninos poderosos, nobles y elegantes, no existe astringencia, todo es madurez, fresca y concentración.

“¡Larga vida al rey!”

EVOLUCIÓN. 10 años.



<http://www.akataVino.es/GuiadeVinosXtreme/malleolus-de-valderramiro-2010-95-puntos>

98 **Vino CLON DE LA FAMILIA Añada 2010**

Variedades 100% Tinto fino Producción limitada a 1.000 botellas.



Elaboración y crianza

COSECHA 2010. Las abundantes lluvias de invierno permitieron que las cepas aguantasen un ciclo más seco de lo esperado. Las cálidas temperaturas de los meses de septiembre y octubre junto con la ausencia de accidentes meteorológicos permitieron una vendimia prolongada que posibilitó el estado óptimo de maduración de cada parcela.**ELABORACIÓN.** 32 Días de maceración en depósitos de 3.000 Kg., fermentación maloláctica y crianza en barricas exclusivas de roble francés durante 18 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

HISTORIA. Con este vino se colman las expectativas de calidad de Bodegas Emilio Moro, que además de servir de homenaje a “El Con de Tinto Fino” de la variedad Tempranillo, es nuestro mayor activo.

El subsuelo y microclima de las parcelas de “Cornalvo, Caminio Viejo y La Mira”, representativas de los tres tipos de suelos de la Ribera del Duero (arcillosos, calizos y pedregosos) y la crianza realizada en barricas exclusivas, que respetan los aromas de fruta y de la tierra de donde procede, da como resultado un vino que para Bodegas Emilio Moro es la expresión de la **TRADICIÓN**, del **CARÁCTER** y de la **PASIÓN**.

¿Se puede evaluar la exclusividad, la autenticidad y la historia?, probablemente no, pero el comité de cata de akataVino es osado y nos gustan los retos. Un vino de esta índole, con semejante historia y que además ha contribuido con la Fundación Emilio Moro, es grande desde su concepción, pero si además nos encontramos con una pizarra dibujada de infinitos aromas, de sinónimos, de antónimos y de aromas incompatibles, todo brota al unísono, en equilibrio y con la sabiduría que otorgan unas cepas y suelo único.

La dimensión de Clon de la Familia lo eleva a cotas altísimas de placer, donde la finura toma su mejor nombre. El abanico aromático lo forman notas de hierro, de tinta china, especias y hojarasca. Cómo alguien tan bravío demuestra la madurez de toda una vida. Auna Juventud y Sabiduría, dos parámetros difícilmente concebibles en el mismo vino. Un vino fresco en boca, donde su textura carnosa, arcillosa nos ofrece sensaciones en el postgusto de nuez moscada, de pimentón, cloro y sobre todo fruta, mucha fruta. Clon de la Familia ha nacido para marcar un hito.

| Evolución. 10 a 15 años.

<http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/tocando-el-cielo-con-bodegas-emilio-moro>



Bodegas Los Astrales

Web: www.astrales.es

Contacto: Luis Delgado

Tlf. 647641947 Mail. administracion@astrales.es

Ubicación Bodega: Ctra. Olmedillo, Km. 7 | 09313 |

Anguix | Burgos | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Bodegas los Astrales se pone en marcha a finales del 2000 por iniciativa de la familia Romera de la Cruz - viticultores en 3º generación en Anguix- que, partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus padres y con una inequívoca filosofía de calidad, deciden pasar de proveedores de uva a productores de vino. Todo el viñedo de la bodega se concentra en Anguix, municipio situado en el inicio de la Ribera del Duero, que cuenta con 160 habitantes dedicados en su mayoría al cultivo del cereal, la remolacha y principalmente, la vid.



Guía de Vinos Xtreme by akataVino.es

CRISTINA ASTRALES 2011

BODEGAS LOS ASTRALES
D.O. RIBERA DEL DUERO



AkataVino® WineXTreme® otorga la puntuación de **94 puntos** y sello de ORO, obtenidos del análisis y cata realizado por el comité técnico de AkataVino en Le Bouquet Reserva Privada durante este año. Certificamos como garantía de su veracidad y validez.

Antonio Jesús Pérez Reina
Gerente y Analista Enológico
akataVino wineXTreme



María Navarro Martín
Directora de Comunicación
akataVino wineXTreme

91,5 **Vino ASTRALES**

Añada **2011** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Envejecido durante 18 meses en barricas principalmente de roble francés (80%), renovadas anualmente en un 30%. Este vino ha sido clarificado con albúmina de huevo y embotellado sin filtrar. Se recomienda decantar, además, para disfrutar de todo su potencial aromático.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que define a una bodega y la alza entre las bodegas TOP de la Ribera del Duero, un vino de clase, que demuestra su finura a través de un gran trabajo con las barricas. Un vino donde la fruta negra juega un papel importante, aromas imponentes de moras y ciruelas negras, se unen al aporte tostado, ahumados y con leves toques de tinta china que aportan cremosidad en boca, con taninos presentes, aunque nobles. Un vino para dar la talla.

94 **Vino CHRISTINA ASTRALES**

Añada **2011** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Unos 24 meses en barricas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino de pasarela y tacones altos. Christina nos enseña su estilismo con la madera, buen aporte, pero tratado con sutileza, porque no siempre la intensidad tiene porque ser musculosa.

Un vino de larga guarda en botella, donde sus añadas anteriores nos enseña el placer que nos puede aportar con el tiempo, a pesar de ello, su elegancia y estado actual nos complica no abrir la botella hoy mismo. Un vino donde la fruta negra, los ahumados, la mineralidad abanderan a este gran y Top tinto de la Ribera del Duero. No en vano ha sido elegido por nuestra Guía entre los 10 Mejores vinos del año.



Bodegas Resalte de Peñafiel

Web: www.resalte.com

Contacto: INMACULADA MARTÍN SORDO

Tlf. 983878160 Mail. i.martin@resalte.com

Ubicación Bodega: Ctra. Nac. 122. KM.312 | Peñafiel | 47300 | Valladolid | España

Facebook: www.facebook.com/BodegasResalte

Twitter: @BodegasResalte

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2000 | 80 | Sin datos

Mejor opción de compra: www.resalte.com



Bodegas Resalte de Peñafiel, pertenece a la Denominación de Origen Ribera del Duero, ubicada en Peñafiel, y destaca desde sus inicios por la elaboración de vinos de alta calidad. Iniciaron la elaboración de vinos en el año 2000, conjugando a la perfección los métodos tradicionales con el uso de óptimas soluciones tecnológicas, lo que nos permite elaborar unos vinos modernos y a la vez complejos.

Todos sus vinos se elaboran al cien por cien con la variedad Tempranillo, autóctona de la zona, de la que extraen exquisitas notas de fruta que marcan cada uno de sus vinos con una identidad propia.

Controlan 80 hectáreas de viñedo, de diferentes zonas de la Ribera del Duero, lo que les permite una mayor complejidad en la uva, al disponer de viñedos de diferentes alturas, orientación y tipo de suelo.

En pocos años se han convertido en un nuevo referente de vinos de la más alta calidad dentro de la D.O. Ribera del Duero.

94 **Vino GRAN RESALTE**

Añada **2009** Variedades **100% Tempranillo** viñas **de 70 años.**



Elaboración y crianza

Se recolecta la uva manualmente en cajas, seleccionando directamente en el viñedo los racimos que deben formar parte de este vino tan especial. Al llegar a bodega una larga y cuidadosa elaboración por gravedad, con periódicos remontados cada día y maceraciones en torno a los 30 días. El vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano muy fino. Durante la misma se realizan diariamente varios batonages. Un envejecimiento no menos de 24 meses en barrica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Procedente de viñedos pacientemente seleccionados durante años, que de media superan los 70 años de edad y de producciones especialmente bajas pero de una calidad altísima. Viñedos en ladera, con distintos suelos, distinta altura y exposición solar, dan una especial complejidad a este gran vino. Hablamos de poesía en la copa, un vino que presenta rasgos para una extraordinaria evolución en botella, tiene fuerza en sus taninos, rica acidez, frescura y estructura. Un vino que recomendamos jugar en copa, para comprobar cómo va desplegando toda su complejidad, donde aparecen notas de flores azules que no se perciben con este nivel en ninguno de sus vinos, lo cual le confiere una personalidad especial. La fruta negra aparece con intensidad, notas de moras, ciruelas se unen a los aromas de regaliza, florales, especiados y torrefactos.

En boca se muestra bravo a la vez que noble, su larga crianza y sus viñas viejas necesitan tiempo para afinarse, para conjuntarse y llegar a emocionar.

85 **Vino RESALTE CRIANZA**

Añada **2010** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Elaboración por separado, incluyendo una crianza en barrica nueva francesa de distintos tostados, en función de las características específicas de cada vino, para realizar un coupage final donde Resalte Crianza es capaz de mostrar todos y cada uno de los caracteres de la uva autóctona, Tempranillo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El vino más emblemático de la bodega, el resultado de su pasión por plasmar en un solo vino todas las virtudes de la variedad tempranillo. El Suelo calizo de las zonas de Peñafiel y Pesquera son responsables de la finura y elegancia. Su copa nos recrea intensidad, fuerza en aromas tostados, donde la fruta aparece y se muestra negra, toques de ciruelas y moras desfilan por la sala sin miedo, con la garantía gracias a su rica acidez y su tanicidad, de una evolución en botella que nos deparará seguro un mayor crecimiento en sensaciones y en puntuación.

92 **Vino RESALTE RESERVA**

Añada **2009** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Crianza durante 19 meses en barricas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Resalte Reserva se elabora de viñedos de más de 60 años en excelente calidad. El bajo rendimiento de estas viñas de unos 2.000 kg/ha. Un vino de largo recorrido en botella y en copa, un vino gastronómico que nos requiere de una buena mesa para mostrar su faceta más identificativa; su versatilidad para el maridaje. Un vino fino y concentrado, donde la fruta aparece, junto aromas procedentes de sus 19 meses de crecimiento como son los torrefactos y toquecitos especiados que se comportan con un halo balsámico, un vino lleno de frescura en boca, que invita a beber, a pesar de su concentración, nada pesado, toda una delicia.

90 **Vino RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA**

Añada **2012** Variedades **Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Reposa como mínimo 6 meses en barrica de roble francés de 500l de distintas toneleras y tostados.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que nace de unos viñedos situados a casi mil metros de altitud, en el páramo, la zona más alta de toda la Ribera del Duero, lo cual le confiere un espíritu a todos los vinos de frescura y acidez. Si bien también son vinos que requieren más meses de afinamiento en botella para equilibrar su alta y expresiva acidez. Un vino que se encuentra en muy buen momento, donde la fruta roja aparece sin paliativos, queriendo y resultando ser el protagonista, junto a un bonito juegos de aromas tostados y toques de monte bajo. La frescura es su principal virtud en boca, donde se percibe desde un principio un carácter goloso. Un vino con buena puesta en escena que nos sitúa y prepara para disfrutar del concepto Resalte; vinos con una excelente elaboración y un respeto absoluto por la viña y el terruño.

Web: <http://bodegastrus.com/>

Contacto: Comercial

Tlf. 983872033 Mail. trus@bodegastrus.com

Ubicación Bodega: Crta. Pesquera Duero | Encinas, km3 | 47012 | Piñel de Abajo | Valladolid | España

Facebook: www.facebook.com/bodegastrus

Twitter: @bodegastrus

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1999 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra:

<http://bodegastrus.com/es/vinos>



Bodegas Trus, S.L. nace en 1999, con la ilusión e idea de elaborar vinos de gran calidad y personalidad propia que sean fiel reflejo de una zona, un lugar y un “savoir fair” TRUS (Tierra- Roble-Uva-Sol).

Nuestro objetivo es crear una gran marca TRUS con un vino de máxima calidad y con amplia experiencia en los sectores de la elaboración y la distribución.

Dado que la calidad de un caldo está íntimamente relacionada con la valía de la uva de la que procede, es esencial la ubicación de los viñedos, y por ello hemos elegido una zona privilegiada de la Ribera del Duero: el triángulo de Pesquera con el valle ascendente hacia Piñel de Abajo, asegurando así una localización inmejorable. Tenemos claro, que nunca conseguiremos elevadas producciones y que siempre estaremos al alcance de los paladares más exigentes.

Con la idea del “chateau”, Bodegas Trus se localiza en la cuna de la Ribera del Duero, en las inmediaciones de Pesquera de Duero, un lugar privilegiado por su microclima ideal y por la altitud y orientación del viñedo. Estamos hablando del valle de Pesquera hacia Piñel, a una altitud de 800 metros.

94 **Vino TRUS**

Añada **2006** Variedades **Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Procede de una selección de suelos calcáreos para dar vinos consistentes, con volumen y complejidad. Elaboración artesanal en tinos de roble francés. Maceraciones intensas y prolongadas. Malolácticas en tinos de madera y crianza durante 24 meses en barricas de roble francés. Maduración posterior en depósitos para un perfecto ensamblado.

Estabilización natural, sin filtrados. Embotellado en Marzo 2009 y con una producción limitado a 32.600 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Trus Reserva 2006. La Solemnidad y el Respeto por la Tierra, el Roble, la Uva y el Sol. Uno de los mejores tintos nacido en la Ribera del Duero, lo tiene todo para crearnos felicidad. Su textura cremosa, su amplio abanico aromático y su longitud en boca que mima constantemente nuestro paladar.

Una gran elaboración con nombre propio. Su perfil aromático refleja la maestría con la fruta negra, muy bien conjuntado con notas especiadas de tintes exóticas, como son el cardamomo y el jengibre, fresco a la vez que poderoso, y con toques minerales de tinta china y aporte salino que nos recrea suelos calcáreos.

Viñedos Alonso del Yerro

Web: www.vay.es

Contacto: **María del Yerro**

Tlf. **913160121** Mail. mariadelyerro@vay.es

Ubicación Bodega: FINCA SANTA MARTA | Carretera de Roa a Anguix km 1,8 | 09300 | ROA | Burgos |

Facebook: www.facebook.com/AlonsodelYerro

Twitter: @AlonsodelYerro

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Un proyecto cargado de ilusión, con una meta claramente definida, hacer vinos para disfrutarlos, vinos que puedan emocionar y que reflejen el espíritu de la tierra donde nacen, alejándose de grandes producciones, cuidando y limitando la producción a 70.000 botellas. Así nace uno de los proyectos más ilusionantes de la Ribera del Duero en estos últimos años, gracias a Javier Alonso y a María del Yerro.



92 **Vino ALONSO DEL YERRO**

Añada **2011** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Del 3 al 18 de octubre. Fue una vendimia precoz y entrecortada debido a la heterogeneidad de la madurez de la uva. Lenta y suave para extraer los mejores taninos que ofreció la sutil uva de 2011. Pigeages y maceraciones largas (entre 25 y 29 días). Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses (con un 20% de madera nueva).

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino del que se pueden decir muchas cosas y todas bonitas. Uno de los Ribera del Duero que goza de mayor personalidad, por sus viñas, por su terruño e incluso por sus maderas empleadas en la crianza.

Un vino que al igual que sus añadas anteriores, le gusta la botella, se siente bien, se crece para maravillarse con los años. La copa nos recrea fruta roja en su perfecto estado de madurez, bien balanceada por notas de montebajo y por sensaciones especiadas que nos recrea exotismo tailandés. En boca fresco, con un postgusto donde los tostados y cafetales se posicionan con fuerza y nos aportan cremosidad en su textura.

95 **Vino MARÍA ALONSO DEL YERRO**

Añada **2010** Variedades **100% Tinto Fino**



Elaboración y crianza

Elaborado por separado, en depósitos de 60 hl de madera, la uva procedente de cada una de las 2 parcelas, acompañándola en su transformación, interviniendo con la máxima precisión para que pueda expresar su terroir de origen | Crianza envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

EVOLUCIÓN hacia la PLENITUD. Tras un año en botella. Volvemos analizar su evolución y lo esperado va cumpliéndose como si de una profecía se tratase. Una añada plena, que permite expresar un vino maduro, estructurado y complejo. Una de las apuestas más serias sobre terroir en la Ribera del Duero, un vino mineral con evidencias salinas y el justo toque “dulce” para equilibrarlo. Excelente equilibrio entre acidez y tanicidad, mostrando su evolución hacia la planitud y redondez, aunque aún le quedan muchos años de crecimiento.

Un vino noble, preparado para crecer en el tiempo, porque la potencia es domada. Sus aromas están cubiertos de un manto de flores azules, donde sobresale la fruta negra madura, acompañada por notas de maderas finas, donde el cacao y la hoja de tabaco nos ofrecen un complejo abanico.

Web: www.bodegasaster.com

Contacto: Comercial

Tlf. 947522700 Mail. aster@riojalta.com

Ubicación Bodega: Ctra. Palencia-Aranda Km. 54,9 | Término El Caño | 09313 | Anguix | Burgos | España

Facebook:

Twitter: @KaRiojaAltaSA

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Enclavada en el corazón de la Ribera del Duero, Áster profundiza en el concepto de "château", con unos vinos que reflejan indudablemente las características de su terruño y su uva tinta del País. Fortaleza y refinamiento a partes iguales. Una bodega moderna gestada con la ilusión, la dedicación y la sabiduría que requiere el arte de un gran vino.

94 **Vino ÁSTER FINCA EL OTERO**

Añada **2010** Variedades **100% Tinta del País**

Elaboración y crianza

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos durante 16 días. Tras la maceración, el vino pasó a barricas de roble francés nuevo, donde se completó su fermentación maloláctica durante tres meses con un battonage semanal de las lías. Se seleccionan las mejores barricas y, tras una nueva homogenización, el vino pasó a roble francés nuevo en febrero de 2011. el vino se crió durante 15 meses en barricas de roble francés nuevo, trasegándose dos veces por el método tradicional. En mayo 2012 se completó la última selección de barricas, para embotellarlo en julio de 2012.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de la parcela El Otero en Anguix (Burgos), de 4 hectáreas ubicadas en laderas de erosión suave y en una zona seca y poco fértil. Un suelo de alta calidad que dedican, solo en las cosechas más excelentes, a este vino que goza de un excelente comportamiento en copa, lleno de sabor, de texturas nobles, de intensidad y potencia, un vino que define a la perfección un maravilloso terreno, para ofrecernos mineralidad y futuro. ¡Fantástico!



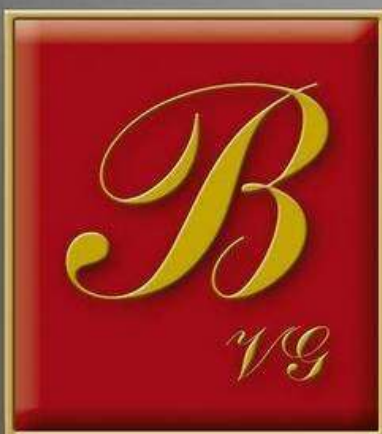
5:50 PM

Restaurante Bienmesabe

C/ Píndaro, 19 | Málaga | Tlf. 951 02 37 78

Imponiendo el ritmo de la cocina de mercado
en la capital de la Costa del Sol

*Establecimiento
con sello
winextreme*



D.O | ZONA D.O. Bierzo

Denominación de Origen Bierzo
Consejo Regulador de la D.O. BIERZO
c/ Mencía, 1, 24540, Cacabelos, León, España
Tel.: 987549408
Fax: 987547077
Web: www.crdobierzo.es



SITUACIÓN GEOGRÁFICA

La Denominación de Origen Bierzo se encuentra situada en una comarca perfectamente diferenciada en el occidente de la provincia de León. Ocupa una depresión u hoya tectónica rodeada de importantes formaciones montañosas (Montes de León y Cordillera Cantábrica), ligeramente abierta al SW por el valle del Sil, lo que le permite recibir una clara influencia atlántica que le confiere rasgos climáticos con ventajas mediterráneas y atlánticas a la vez: temperaturas suaves, alta insolación y buen aporte hídrico.

DESCRIPCIÓN

El viñedo ocupa unas 3.500 ha. en parcelas homogéneas. La mayor parte de las cuales se encuentran en las zonas bajas, y de media ladera. El fondo de la depresión, a unos 400 m de altitud, presenta un relieve fundamentalmente llano, correspondiente a los niveles fosilizados de las terrazas fluviales del Sil y sus afluentes que atraviesan y drenan la zona. Los bordes de la depresión son muy accidentados, alcanzando el viñedo aquí, altitudes próximas a los 800 m.

La depresión se encuentra recubierta por sedimentos miocénicos y cuaternarios (derrubios, arenas y arcillas principalmente), mientras que en los bordes aparecen pizarras primarias muy exfoliadas. De las variedades de vid cultivadas, la tinta Mencía ocupa un lugar destacado, tanto por su calidad como por su extensión, acompañada de la Garnacha Tintorera y las blancas Palomino, Doña Blanca, Malvasía y Godello.

Se elaboran vinos blancos, rosados y tintos, de personalidad acusada. Los tintos de Mencía cuando jóvenes son afrutados y muy sabrosos. Con oportunas crianzas adquieren un elegante y complejo bouquet sin perder su personal carácter frutal. En boca destacan por su equilibrio y suavidad junto con su marcado carácter.

CRIANZA

En los vinos sometidos a crianza, ésta durará un mínimo de dos años de los cuales, al menos, seis meses serán en envase de roble.

TIPOS DE UVA

Blanca: Doña Blanca(p), Godello(p), Mavasía, Palomino
Tinta: Garnacha Tintorera, Mencía(p)
(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Rosado / 11-14% vol.
Tinto / 11-14% vol.
Blanco / min 10,5% vol.

Web: www.ribasdelcua.com

Contacto: Pilar Millán

Tlf. 987971018 Mail. pilarmillan@ribasdelcua.com

Ubicación Bodega: Finca Robledo A.C. 83 | Cacabelos | 24540 | León

Facebook: www.facebook.com/bodega-Ribas-del-Cuá

Twitter: @BodegaRibas

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1988 | 60 | Sin datos

Mejor opción de compra:

www.ribasdelcua.com/tienda/index.ht

Ribas del Cúa es una bodega familiar que comenzó su andadura a finales de los años 80. Con gran esfuerzo se juntaron más de 250 fincas de pequeña superficie en las márgenes del río Cúa, en pleno Camino de Santiago a su paso por Cacabelos, hasta agrupar 60 hectáreas en una única parcela: Finca Robledo. Las mujeres de la familia han tomado las riendas de la dirección, dando una imagen más moderna y actual, sin apartarse de la filosofía que dio origen a la empresa: tradición y modernidad. Con la colaboración de Ana Martín, la nueva generación familiar, siempre a pie de viña, sigue apostando por el mimo de la vid y de la tierra, por lo contemporáneo y lo tradicional como base de Su éxito.

VIÑEDOS. Finca Robledo se extiende en torno a la bodega formando una extensión de 60 hectáreas, donde la variedad Mencía, uva autóctona de la región de El Bierzo, ocupa la mayor parte de la superficie de plantación. Otras variedades como Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot completan un terreno singular que ofrece las mejores condiciones para el cultivo de uva de calidad. Su favorable orientación septentrional alarga el ciclo vegetativo de la vid en una zona relativamente cálida, lo que nos permite obtener vinos más aromáticos y frescos, dotados de una mayor vida en la botella. Su viñedo se asienta sobre un suelo aluvial de gran profundidad, con abundantes cantos rodados muy adecuados para la producción de exquisitos vinos. La recolección se inicia cuando la uva está en el momento preciso de madurez. De ésta forma, gracias al exhaustivo control al que se somete durante todo el periodo vegetativo, a la selección en campo y la rapidez con la que se efectúa la vendimia, nos permite obtener una cosecha con la calidad y grado óptimos.



86 **Vino RIBAS DEL CUÁ JOVEN MENCÍA**

Añada **2014** Variedades **100% Mencía**



Elaboración y crianza

Partiendo de una vendimia rigurosamente controlada y seleccionada en el viñedo, éste vino tinto se elaboró con la técnica de fermentación con granos enteros, como sistema para obtener la máxima expresión frutal posible.

Las bayas son prensadas antes de que el mosto escurrido finalice la fermentación alcohólica, y continuando la misma junto al mosto procedente de los granos enteros prensados. Todo éste proceso se realiza a una temperatura de fermentación baja y se afina con una suave clarificación y estabilización del vino antes de su embotellado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Hablamos de Mencía y hablamos de un sensacional precio nada acorde con su calidad, la cual está muy por encima del precio de la botella. Un vino con mucha fruta, equilibrado, con vida a 3.5€ es para no pensárselo dos veces.

Tener la oportunidad de una mencía donde la fruta roja y toques florales aparecen en la copa, junto a toquecitos especiados y muy vivo, fresco e intenso en boca.

89 **Vino RIBAS DEL CUÁ ONCEDO**

Añada **2012** Variedades **100% Mencía**



Elaboración y crianza

8 meses en barricas de roble francés y americano y mínimo 6 meses en botella. Vino monovarietal obtenido a partir de uva Mencía de rendimientos controlados procedente de la parcela Oncedo de Finca Robledo.

Envejecido 8 meses en barricas de roble americano y francés. Se embotella en integridad, sin estabilización ni filtración, permaneciendo en botella para su afinado un mínimo de 6 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Desde la parcela Oncedo de Finca Robledo que le otorga además el nombre a este mencía, descubrimos la expresión varietal de las uvas de Ribas del Cuá. Fruta roja intensa, fresca y notas de matorrales secos, endrinas y cassis, configuran el perfil aromático que podemos encontrar en la copa.

A estas gratas sensaciones se unen aromas procedentes de la barrica como vainillas, pequeñas sensaciones de frutos secos y vainillas. En boca se expresa con sutileza y volumen, sus taninos son amables y le aportan consistencia al vino.

Bodegas Cuatro Pasos

Web: www.cuatropasos.es

Contacto: [Lara Vazquez Pereiro](#)

Tlf. 987548089 Mail. bierzo@martincodax.com

Ubicación Bodega: C/ Santa María, 43 | 24540 |
Cacabelos | León

Facebook: www.facebook.com/CuatroPasos

Twitter: @CuatroPasos

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

A los pies del camino de Santiago, se alza un caserón solariego del siglo XVIII de amplias estancias y techos altos.

Sus cimientos conocen desde siempre el arte de la elaboración del vino y sus suelos se tiñeron miles de veces con el mosto de la mencia. Abandonado durante algunas décadas, la que fue bodega, lo podrá seguir siendo siempre. Es el lugar perfecto. En 2003, Martín Códax encuentra un hogar para Cuatro Pasos.

Rápidamente, las cuadras dejan paso a las bodegas y los antiguos depósitos de hormigón sirven como naves de crianza.

Lo antiguo y lo moderno se combinan perfectamente a favor de un buen resultado. El espíritu que se había perdido, vuelve a estar presente. Ya huele a vino. No hay nada como sentirse en casa.



88 **Vino CUATRO PASOS**

Añada **2012** Variedades **Mencía**



Elaboración y crianza

Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. 2 meses en barrica de roble francés y americano.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Cuatro huellas de oso descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo, inspiraron el nombre de este vino.

Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelencia: selección de tierra, cuidado de la vid, clima idóneo y esmero en la elaboración. Cuatro lugares: Otero, Hornija, Corullón y Valtuille forman cuatro referentes geográficos que definen el carácter de sus gentes y la peculiar forma de cultivar sus viñedos.

Así nace Cuatro Pasos, 100% Mencía elaborado a partir de uvas seleccionadas de cepas, la mayoría de más de 80 años, procedentes de suelos pizarrosos situados en zonas altas de la comarca del Bierzo. Un vino que nos enseña el Bierzo intenso y vigoroso, un vino complejo a pesar de su corta crianza, que demuestra la edad de las viñas que pertenecen para elaborar este vino.

Dominante la fruta roja con buena expresión, donde aparecen notas de regaliz y ligero tostado, en boca se presenta muy gustoso y sabroso, un vino para beber y ser bebido.

91 **Vino CUATRO PASOS BLACK**

Añada **2011** Variedades **Mencía**



Elaboración y crianza

Una vez prensada la uva, la pasta obtenida se enfría a 10°C y se realiza una maceración prefermentativa durante 2 ó 3 días para manejar la astringencia. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica con los hollejos a 22°C durante 7 días y finalmente realiza una maceración postfermentativa durante 25 días.

Durante esta fase, nuestros enólogos realizan catas diarias para comprobar la tanicidad del vino para que en el resultado del vino haya un buen equilibrio.

Por último, el vino se introduce durante 7-8 meses en barricas nuevas de roble francés y americano de tostado medio y realiza una crianza en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un nuevo vino ha nacido en Bodegas Cuatro Pasos para completar la gama. Un vino en el que la selección de la tierra y la cuidada elaboración son las claves: Cuatro Pasos Black.

Un vino que hay que adquirir porque nos muestra con calidad y buena elaboración, la intensidad de la Mencía en el Bierzo. Se presenta maduro, rico en matices frutales y con buenas dosis tostadas debido a su crianza durante 8 meses. En boca debe crecer en botella, pero muestra nobleza y sobre todo

85 **Vino CUATRO PASOS ROSADO**

Añada **2014** Variedades **Mencía**



Elaboración y crianza

Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Breve crianza sobre lías.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Uno de los rosados que más sorprende año tras año en nuestro país, en parte por la breve crianza sobre lías y por la personalidad de la Mencía en la elaboración de rosados.

Fruta roja que se muestra con seriedad en nariz, unido aromas de flores azules que le aportan un halo perfumado. En boca está marcado por su acidez y frescura. Sin duda un rosado a tener muy encuenta.

89 **Vino PIZARRAS DE OTERO 2014**

Añada **2014** Variedades **Mencía**

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Paso por mesas de selección, maceración prefermentativa en frío (10°C) y maceración posterior. Mediante cata, cuando las pieles de las uvas han aportado toda su esencia se extraen. Fermentación maloláctica, Coupage, clarificación y embotellado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sus cepas octogenarias han sido cultivadas ya por varias generaciones. Sus suelos pizarrosos han sido testigo del trabajo de sus gentes, del tiempo libre y de los juegos y la vida que aportan los más jóvenes. Enclavado en El Bierzo, se alza Otero. Y de sus tierras, impregnado del legado que le dejan, surge Pizarras de Otero.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, Pizarras de Otero es reflejo de la zona donde nace; de su tierra, de sus colores y aromas. Un mencía lleno de encanto, perfumado, rico en matices de montebajo y toques minerales que refleja la grandeza de sus viñas. Un vino para disfrutar en boca de principio a fin, debido a su rica acidez y su esencia frutal en su postgusto. Sincero y directo, un Mencía para poder disfrutarlo en multitud de ocasiones.



Bodegas Estefanía

Web: www.mgwinesgroup.com

Contacto: Comercial

Tlf. 987420015 Mail. info@mgwinesgroup.com

Ubicación Bodega: Cta. De Dehesas a Posada del Bierzo | Ponferrada | León

Facebook: www.facebook.com/MGWines.Group

Twitter: @MGWines_Group

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

El Bierzo Testigo de vinos increíbles. Techos de pizarra, algún peregrino de camino a Santiago y paisajes de una belleza inigualable. Así es el Bierzo, un lugar de enclave donde se encuentra Bodegas Estefanía. En este valle flanqueado por montañas entre León, Galicia y Asturias, se hallan 40 hectáreas de cepas centenarias, envueltas por el silencio de la naturaleza. Un terreno marcado por el clima continental con una clara influencia atlántica que guarda un equilibrio de humedad gracias al clima atlántico procedente de Galicia y el seco originario de Castilla. Estos climas, junto a su paisaje y sus suelos tipo mineral y arcilloso, dando luz una uva muy especial, la Mencía, una uva tinta de excelente calidad.



90,5 **Vino TILENUS ENVEJECIDO EN ROBLE**

Añada **2011** Variedades **100% Mencía**



Elaboración y crianza

Crianza en barrica francesa entre 8 y 12 meses

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que procede de viñedos con edades entre 40 y 60 años sobre suelo arcillo-calcáreo y una altitud de 600 a 700 metros. Vendimiado entre 12 al 21 de Septiembre 2011 y un rendimiento de 5.000 kg/ha.

Un vino que nos ofrece el perfil "tan" de Tilenus, esas notas especiadas y de montebajo, unidas a los aromas de regaliz negro y encurtidos, donde la sensación de aceituna negra sobre sale, para ir girando hacia apuntes minerales de hierro mogado, siempre acompañada por aromas de fruta madura que le aportan buena textura en boca.

Fresco, con volumen y final ligeramente amargo. EXcepcional RCP.

90 **Vino TILENUS GODELLO**
Añada **2013** Variedades **100% Godello**



Elaboración y crianza

Sin crianza en barrica. 6006 botellas

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sobre un viñedo de 25 a 30 años en suelo arcillo-calcáreo a 650 metros y con un rendimiento de 4.000 kg/Ha. que fue vendimiado el 19 de Septiembre 2013 nace un vino con vida por delante, por el sello de acidez que presenta, por la calidad de sus viñas y por las propias características del suelo. Un blanco que nos aportará muchos matices en copa, aromas de fruta amarilla se alían con notas de camomila y boj. Un vino fino en boca donde manda su rica acidez y su longitud. Potente e intenso que debe crecer y muy bien en los dos próximos años.

91,5 **Vino TILENUS LA FLORIDA**
Añada **2008** Variedades **100% Mencía**



Elaboración y crianza

Crianza en barrica durante 12 a 14 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Mencía procedente de viñedos con una edad entre 60 a 80 años y sobre un suelo arcillo-calcáreo a 650 m. La vendimia se realizó entre el 9 al 11 de septiembre del 2008 y un rendimiento de 4.000 Kg/Ha. Deliciosamente atractivo, posiblemente el vino que marca el mejor concepto Relación Calidad Precio de los presentados por Bodegas Estefanía, aromas de pimentón dulce, se unen al baile de especias, de aceituna negra, que aparecen junto a toques ahumados y pimiento "chorizero". La presencia del alcohol es muy integrada, resultando fino y agradable. Un tinto de taninos civilizados y aromas de chimenea que se reproducen en el postgusto. Sin duda una de las apuestas más seguras del Bierzo.



TILENUS LA FLORIDA 2008
Bodegas Estefanía
D.O. Bierzo

Posiblemente el vino que marca el mejor concepto Relación Calidad Precio de los presentados por Bodegas Estefanía, aromas de pimenton dulce, se unen al baile de especias, de aceituna negra, que aparecen junto a toques ahumados y pimiento "chorizero".

La presencia del alcohol es muy integrada, resultando fino y agradable. Un tinto de taninos civilizados y aromas de chimenea que se reproducen en el postgusto,

Sin duda una de las apuestas más seguras del Bierzo.

91.5 puntos Guía akataVino 2015
La Guía de los Vinos Xtreme

93 **Vino TILENUS PAGOS DE POSADA**

Añada **2007** Variedades **100% Mencía**



Elaboración y crianza

Crianza en barrica de roble francés de 12 a 18 meses. Producción limitada a 2.602 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Mencía procedente de unos viñedos con una edad entre 80 a 90 años. La vendimia entre el 6 y 7 de septiembre, rendimientos 3.500 kg/Ha. Un vino que hay que esperar, presenta por su tanicidad y acidez síntomas de pleno desarrollo y crecimiento en botella, a pesar de ello, podemos empezar ya a disfrutarlo. Sin duda la complejidad llama a tu puerta, excelente toques ahumados y especiados se posan sobre la fruta negra bien madura, Quizás la etiqueta que presente mayor tanicidad y rica acidez.

94 **Vino TILENUS PIEROS**

Añada **2007** Variedades **100% Mencía**



Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble francés durante 18 a 22 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Mencía procedente de un magistral viñedo de más de 100 años, sobre suelo arcillo-calcáreo de Arena, situados a una altitud de 650 m. y vendimiado el 10 septiembre 2006. Rendimiento medio de 3.000 kg/Ha. Una delicia con un gran futuro por delante, un vino de recorrido en botella, que nos proporciona la versión más mineral de cuantas elaboraciones realiza la bodega. Un vino lleno de especias, ahumados, fruta negra, finura, elegancia, resultando terroso en boca y con excelente intensidad y vida. Una joya berciana.



Pilgrim Bierzo

Web: www.pilgrim Bierzo.com

Contacto: Bodega

Tlf. 987546279 Mail. info@godelia.es

Ubicación Bodega: Antigua Ctra. N-VI Km 403,5 |
24547 | Pieros-Cacabelos | León

Facebook: facebook.com/PilgrimBierzo

Twitter: @PilgrimBierzo

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.cerezasdel Bierzo.com



El viñedo en El Bierzo está plantado mayoritariamente en vaso en las laderas de las montañas con suelos constituidos por una mezcla de elementos finos como cuarcitas y pizarras. La variedad por excelencia es la Mencía, una uva tinta que caracteriza los vinos de la comarca y genera vinos potentes y aterciopelados, con marcado carácter mineral. Otras variedades como la Garnacha tintorera, Godello y Doña blanca contribuyen a la expresión e identidad de los vinos del Bierzo.

86 Vino PILGRIM GODELLO

Añada 2013 Variedades Godello 80% | Doña Blanca 20%



Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas de 15 kilogramos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 150 hectólitos. Crianza de 5 meses en depósito sobre lías finas mediante băttonage.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Laderas situadas entre 500-700 metros y mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarra. En vaso | Godello: 20-45 años.

Doña Blanca | 60-80 años. Un vino con recorrido en botella, con muy buena acidez y toque amargos en su final que le aporta longitud, floral y muy frutal en sus aromas. Un sorbito que nos recuerda a los magníficos parajes del sufrido y placentero Camino de Santiago.

89 **Vino PILGRIM MENCÍA**

Añada **2013** Variedades **Mencía 100%** Viñedos de **30 años**



Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas de 15 kilogramos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 150 hectólitros. Maceración de los hollejos durante 15 días. Crianza de 4 meses en depósito sobre lías finas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Laderas con inclinación pronunciada situadas entre 500-700 metros y mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarra. Uno de los tres vinos que conforman la trilogía de Pilgrim Bierzo obra y arte de Bodegas Godelia, que nos ofrece un vino lleno de flores azules, perfumado y con buena intensidad de frutillos rojos siempre con los aromas de trasfondo que nos recuerdan a la mineralidad. Un vino ligeramente amargo en boca, gracias a la tanicidad propia de la Mencía, dominado por un toque salino que respira Bierzo.

90 **Vino PILGRIM MENCÍA CRIANZA**

Añada **2011** Variedades **Mencía 100%** Viñedos de **40 A 80 años** plantaciones en vaso.



Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas de 15 kilogramos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 150 hectólitros. Maceración de los hollejos durante 18-22 días. Fermentación maloláctica en barrica sobre sus lías finas. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 300 y 400 litros..

Análisis y Cata. Vino a Examen

Laderas con inclinación pronunciada situadas entre 500-700 metros y mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarra. Uno de los vinos Revelación del año, que demuestra madurez a través de los aromas de fruta negra como la ciruela y moras en buen estado de madurez, un vino de peso en boca, a la vez que fresco y con trazas minerales que identifican a la Mencía y el esplendoroso Bierzo.



Web: www.godelia.es

Contacto: Bodega

Tlf. 987546279 Mail. info@godelia.es

Ubicación Bodega: Antigua Ctra. N-VI Km 403,5 |
24547 | Pieros-Cacabelos | León

Facebook: facebook.com/GodeliaBierzo

Twitter: @BodegasGodelia

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.cerezasdelbierzo.com

La bodega está ubicada en la pedanía de Pieros. Su arquitectura, integrada en el paisaje, está basada en la construcción de un caserío típico de la zona y se ubica en un enclave privilegiado testigo del paso de los peregrinos en su camino hacia Santiago de Compostela.

90,5 **Vino GODELIA GODELLO DOÑA BLANCA**

Añada **2013** Variedades **80% Godello 20% Doña Blanca**



Elaboración y crianza

5 meses en depósito sobre lías finas aplicando la técnica del bâtonnage.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Laderas semiabancaladas y laderas de orientación pronunciada nos ofrece un vino denso, intenso e untuoso en boca. Un blanco de texturas y nacido para evolucionar durante 4 años en botella y comprobar como las sensaciones de fruta carnosa, van madurando, cómo la cremosidad de su boca se transforma en finura. Un blanco a tener muy en cuenta.



akataVino.es

89 **Vino VIERNES MENCÍA**

Añada **2014** Variedades **Mencía 100%** Viñedos de **30 años**



Elaboración y crianza

Conservación durante cuatro meses en sus lías finas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Variedad única | Iniciación a la Mencía | Elegancia | Respeto por el entorno | Nuevo concepto | Estilo propio | Singularidad de la zona. Nos gustan los Viernes, ese día que trabajamos con ímpetu porque ya tocamos el fin de semana. Así es este vino, divertido, agradable y siempre tienes la sensación de disfrutar. Un varietal de libro, chispa en boca con esencia mineral que nos recuerda al hierro, mucha carga fruta y límpia. Sensaciones de fruta roja y toque de polvorín en su final.

Excelente acidez que unido a las sensaciones finales que se muestran gustosas, lo convierten en un vino muy rico. En copa va cogiendo ritmo en su complejidad, mostrando un perfil donde la fruta silvestre de bosque acompañado a toques especiados forman su mejor abanico aromático. Un vino sabroso y muy disfrutable.

89 **Vino GODELIA MENCÍA**

Añada **2013** Variedades **Mencía 100%** Viñedos de **30 años**



Elaboración y crianza

12 meses en barricas de roble francés de grano fino.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Mencía potente, concentrada e intensa. Bodegas Godelia nos ofrece un vino 100% gastronómico, donde sus 15 grados son equilibrados por la frescura propia de los terruños y la variedad Mencía, un vino con notas minerales que nos lo ofrece a través de sus sensaciones de hierro mojado, con un bonito juego entre toques salinos y golosos debido a su grado, vinoso y rico en sensaciones especiadas y fruta roja. Un buen ejemplar de Mencía.

Web: www.losadavinosdefinca.com

Contacto: Bodega

Tlf. 987548053 Mail. info@losadavinosdefinca.com

Ubicación Bodega: Carretera a Vilafranca Le-713, Km.

12 | 24540 | Cacabelos | León | España

Facebook: www.facebook.com/losadavinosdefinca

Twitter: @losadavinos

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Altos de Losada. Tiene su origen en 21 pequeñas piezas de viñedo viejo de mencia. Recuperadas por Losada Vinos de Finca, han sido cultivadas y elaboradas por separado.



93 **Vino ALTOS DE LOSADA**

Añada **2010** Variedades **100% Mencia** viñedos **viejos**



Elaboración y crianza

15 meses en barricas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Estamos frente a una de las mejores y más personales elaboraciones de la Mencia, un vino que expresa potencia a la vez que finura, repleta de frutos negros y un sinfín de especias y recuerdos de hierbas de montebajo que resulta cautivador, enorme limpieza en sus aromas que junto a la complejidad de los mismos, le confieren la etiqueta de gran vino, un desarrollo noble a la vez que arraigado a unos poderosos taninos, que catapultarán para una constante y ascendente evolución en botella durante 8 a 10 años.

Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo

Web: www.pradaatope.es

Contacto: Comercial

Tlf. 987563366 Mail. info@pradaatope.es

Ubicación Bodega: C/ La Iglesia, s/n | 24546 Canedo | EL BIERZO (León)

Facebook: www.facebook.com/Prada-a-tope

Twitter: @PradaaTope

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Tradición desde 1761. Hoy, no sólo han continuado con esta tradición, sino que han recuperado terrenos y laderas abandonadas, dando valor y creando riqueza en su medio rural. Todo ello gracias a una filosofía muy clara: el respeto máximo al entorno. Y en bodega... dejar que la naturaleza siga su curso, mimar lo que les dio la tierra...

Así consiguen unos vinos auténticos, con la peculiaridad de cada cosecha... Y con alma esférica...



88 Vino PALACIO DE CANEDO BLANCO

GODELLO

Añada **2014** Variedades **100% Godello**

Elaboración y crianza

Sin crianza.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco serio, bien elaborado, que muestra su tipicidad a través de la fruta amarilla, acompañada por toques cítricos y con ligeros guiños de fruta tropical y exótica. Un blanco muy agradable, donde quedará en nuestro recuerdo por su fruta, por su docilidad en boca, gracias a un buen equilibrio y una acidez muy compensada por el resto de elementos que intervienen en el conjunto. Un blanco que gustará.

90 Vino PALACIO DE CANEDO MENCÍA

CRIANZA ECOLÓGICO

Añada **2009** Variedades



Elaboración y crianza

Crianza en barrica de roble. No utilizan ni herbicidas ni productos sistémicos en el cultivo. Producción de 14.000 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un aporte de seriedad al Bierzo. Un vino muy bien elaborado, se presenta como un señor, ancho y con volumen, donde la fruta roja y negra ofrecen sensaciones perfectamente maduras, unidas a toques especiados y minerales que ofrecen toques ligeramente amargo.

82 **Vino PALACIO DE CANEDO TINTO**

MACERACIÓN

Añada 2014 Variedades 100% Mencía



Elaboración y crianza

Vino de Maceración Carbónica. Vino ecológico Organic Wine (Prada a Tope)

Análisis y Cata. Vino a Examen

Palacio de Canedo Maceración no se muestra como un vino de maceración al uso, o a lo que estamos acostumbrados, su nervio está medido, y sus aromas joviales, tienen tintes maduros. Un vino de equilibrio, donde la acidez se muestra muy placentera, un tinto con muy buena dosis frutal con un toque levemente amargo en su final que le confieren vida.

85 **Vino XAMPRADA EXTRA BRUT**

Añada 2014 Variedades Godello 50% y Chardonnay 50%



Elaboración y crianza

15 meses en rima.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Gratísima sorpresa, con una elaboración de espumoso con la Godello compartiendo protagonismo con la Chardonnay, sin duda hacen una buena y férrea pareja. Un espumoso concentrado y con burbuja amplia. Sorprende por la complejidad que despliegan sus aromas y que difieren del perfil básico de espumosos elaborados con Macabeo, Parellada y Xarel.lo, así se presenta con buena dosis de personalidad. En boca se aprecia buen desfile de burbujas que nos enseña la fruta y toques ligeramente especiados, sin duda una buena opción para quienes buscan un espumoso.



D.O | ZONA D.O. Somontano

Denominación de Origen Somontano
Consejo Regulador de la D.O. SOMONTANO
Avda. de la Merced, 64, 22300, Barbastro, Huesca,
España
Tel.: 974313031
Fax: 974315132
Web: www.dosomontano.com

HISTORIA DEL VIÑEDO

La historia del viñedo en el Somontano, se remonta a algunos siglos a. C..Según documentos de la época en el año 500 a. C. ya se cultivaba la vid en el Valle del Ebro, y en el siglo II a. C. ya existía gran producción de vino en esta zona. Un factor que influyó en el desarrollo del cultivo de la vid y su comercio, fue el asentamiento de itálicos en el Somontano, que importaron las técnicas vitivinícolas itálicas, que eran avanzadas, contribuyendo también a la creación de las compañías de comercio.

En la Edad Media, el cultivo del viñedo, se extiende a toda la provincia, debido a las dificultades de comercialización. En esta época los monasterios fueron factor influyente en el desarrollo del viñedo en la zona, provocando un fuerte aumento de cepas en las zonas cercanas a ellos, ya que tenían el vino como producto esencial al formar parte de los rituales católicos. Posteriormente, en el siglo XIX, el ataque de la filoxera en el viñedo francés, contribuyó a un aumento de la producción vinícola de la comarca, provocando un aumento de las exportaciones. En el Somontano, esto supuso la realización de unas buenas ventas, y que durante este siglo, la producción de vino en Huesca, se fuera cñiendo cada vez más al Somontano, debido a la especialización de la zona en la producción y a su vez buena calidad.

En el siglo XX, concretamente en los años 60, el nacimiento de la Cooperativa Comarcal Somontano del Sobrarbe –que aglutinaba a gran parte de los viticultores de la zona- supone la apuesta de la zona por la viticultura de calidad como motor de la economía y los primeros pasos

del nacimiento de la Denominación de Origen Somontano que sería aprobada en 1.984. A partir de se momento, y sobre todo a partir de los años 90, la llegada a Somontano de grandes proyectos empresariales con fuertes inversiones coloca a los vinos Somontano entre los mejores de todo el país. Ya en pleno siglo XXI Somontano vive un momento histórico marcado por la llegada de nuevas y espectaculares bodegas, la inversión de capital, el crecimiento en producción y comercialización y el reconocimiento a la calidad de sus vinos por parte de las guías especializadas más prestigiosas y los consumidores. Su éxito es consecuencia de todo ello y de un trabajo conjunto por parte de los viticultores, las bodegas y el Consejo Regulador en aras a ofrecer a los amantes del vino un producto único, diferente, en el que el territorio además de ser un elemento esencial es un destino turístico de primer orden.

SITUACION GEOGRÁFICA

El río Alcanadre divide la comarca en dos partes: el Somontano de Huesca al oeste y el de Barbastro al este. El Somontano de Huesca comienza sobre las márgenes del río Flumen y va desarrollándose hacia el sudeste comenzando al este el de Barbastro, más montuoso, con cerros y colinas separadas por hondos barrancos.

Presenta tres zonas diferenciadas como son: las sierras, el Somontano propiamente dicho y las llanuras. Al norte limita con las comarcas del Sobrarbe y Ribagorza, entrando en contacto por el oeste con la Hoya de Huesca, al sur con los Monegros y al este con la comarca de la Litera.

Su emplazamiento medular en el centro geográfico de la provincia, equidistando perfectamente de sus extremos, le confiere un valor funcional de primer orden en el eje socioeconómico más pujante de la provincia que articula la comunicación entre Aragón y Cataluña, de una parte, y Navarra y Vascongadas de otra.

Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Web: www.enate.es

Contacto: Comercial

Tlf. 974302580 Mail. bodega@enate.es

Ubicación Bodega: Avenida de las Artes, 1 | 22314

SALAS BAJAS | Huesca | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1991 | 450 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

ENATE se arraiga en unos orígenes espectaculares y bellos. La historia y la cultura de la que forma parte es universal y trasciende en sus contenidos a los más íntimos deseos del hombre por obtener de la naturaleza, respetándola y amándola, los maravillosos productos que nos ofrece. Por ello nuestra bodega, desde sus comienzos, se ha cimentado en una cultura autóctona que sorprende por sus bellísimos matices y contenidos. Nuestro primordial objetivo es, respetando los conocimientos que nos ha transmitido nuestra historia, y adecuando la más alta tecnología existente en la actualidad, conseguir los mejores productos con los mejores frutos de la tierra.





85 **Vino ENATE CHARDONNAY 234**
 Añada **2014** Variedades **100% Chardonnay**

90,5 **Vino ENATE CHARDONNAY FERMENTADO**
EN BARRICA Añada **2013** Variedades **100%**
Chardonnay



Elaboración y crianza

Vino blanco joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco franco y directo, donde la chardonnay aparece con su perfil más exótico, lleno de fruta caribeña e untuoso en boca por su textura y buena acidez.



Elaboración y crianza

6 meses en barrica de roble francés y 6 meses en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Chardonnay intensa y de buena guarda en botella, un vino que gracias a sus 6 meses de crianza en barrica de roble francés, se presenta con fuerza y buenas dosis de integración, que naturalmente recién salido al mercado, peca de juventud. Auguramos un excelente comportamiento durante 2016 a 2018 donde la chardonnay se muestra untuosa en boca y con buena acidez, un vino gastronómico al 100%.

88 **Vino ENATE ROSADO**

Añada **2014** Variedades **100% Cabernet Sauvignon**



Elaboración y crianza

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Uno de los rosados que cada año abandera el panorama español de rosados de calidad, mucho más que un entretenimiento fácil de chuches, un vino con muy buena estructura y punzantes aromas de fruta roja y regaliza. Un rosado de carácter que nos enganchará años tras año.

80 **Vino ENATE CABERNET SAUVIGNON - MERLOT**

Añada **2012** Variedades **Cabernet | Merlot**



Elaboración y crianza

6 meses en barricas de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino equilibrado con buena fruta y buen aporte de los 6 meses de crianza, agradable y buen precio.

93 **Vino ENATE RESERVA CABERNET**

SAUVIGNON
Añada **2008** Variedades **100% Cabernet Sauvignon**

Elaboración y crianza

12 meses en barrica de roble francés y 24 meses en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

2008 es la añada para uno de los vinos emblemáticos de la bodega, sin lugar a dudas Enate Reserva Cabernet Sauvignon es el vino RCP de la bodega, un vinazo por menos de 15 € que está en un excepcional momento y una añada maravillosa. En la copa vamos a encontrar bouquet, redondez, elegancia y finura, un vino de los que la botella no pesa, pero en todo momento sabemos lo que bebemos, equilibrado y terso por su textura, integración y equilibrio.





91,5 **Vino ENATE MERLOT - MERLOT**

Añada **2010** Variedades **100% Merlot**

Elaboración y crianza

Crianza durante 14 meses en bodega.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sin lugar a dudas, estamos frente a uno de los vinos con más solera y mejor elaborado de la variedad Merlot en España. Un vino complejo con buena expresión de notas de soto bosque y especias campestre, donde la fruta se torna negra y con signos de buena madurez.

Su acidez y tanicidad acarician el paladar, comportándose carnoso y con muy buena persistencia.

92,5 **Vino ENATE CABERNET - CABERNET**

Añada **2011** Variedades **100% Cabernet Sauvignon**

Elaboración y crianza

Crianza durante 18 meses en barricas de roble.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Cabernet de una selección de viñedos de las fincas de Enate, Salas Bajas y Alcanetos. Un vino que al igual que su Merlot - Merlot demuestra el saber hacer de Viñedos y Crianzas del Alto Aragón con la variedad Cabernet Sauvignon, ofreciendo un vino frutal y sobre todo lleno de frescura, aromas de menta y eucalipto rodean las consabidas notas de montebajo que proporciona la variedad, un vino con muy buen cuerpo en boca, con taninos nobles que nos harán disfrutar, una excelente elección.

91 **Vino ENATE SYRAH - SHIRAZ**

Añada **2010** Variedades **Syrah 100%**

Elaboración y crianza

16 meses de crianza en barricas de roble nuevo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

LA misma variedad procedente de dos viñedos, Syrah de Cregenzán y Shiraz de Alcanetos. Un tinto completo con notas minerales que marcan sus aromas, apuntes de carbón y tinta china aparecen junto a ligeras notas de encurtidos, flores y fruta roja. En boca se presenta con vida y con mucho estilo. Un vino elegante que define a la perfección los Vinos de Enate.

96 **Vino ENATE UNO**

Añada **2011** Variedades **100% Chardonnay** del pago de **Planacor**



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio. Fermentación maloláctica y crianza sobre sus lías durante 20 meses. Posteriormente, reposa durante otros 4 meses en un pequeño depósito hasta su embotellado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El pago de Planacor, de donde procede la uva con la que se elabora, constituye uno de los viñedos de chardonnay más viejos del Somontano, una meseta situada a una altura de 430 m. que goza de un

microclima similar al mediterráneo de interior, con inviernos moderados, veranos secos y cálidos y una elevada oscilación térmica a lo largo del día. La presentación de la botella cuida todo detalle: una pintura original de Erwin Bechtold, quien afirma: “La libertad, éste es el sentido de toda obra. Un camino propio con ideas propias”, constituye la etiqueta, en la que aparecen grabados los datos más esenciales también en alfabeto braille.

Vino blanco original, diseñado a pie de viña y elaborado según una exclusiva vinificación a la carta. Grande y de largo recorrido. Un vino de largo recorrido en botella, de un enorme potencial de crecimiento que durante 10 años puede convertirse en leyenda dentro de las elaboraciones blancas en nuestro país, un vino de auténtica sastrerías, donde su complejidad debe ser vencida con el oxígeno y el movimiento en copa, un compendio de notas lácteas, de fruta carnosa, de camomila, boj, manzanilla, aromas que nos recuerdan al campo, importantes trazas minerales.

En boca una locura de acidez, muy bien compensada por su larga crianza y la estructura y anchura que le aporta la madera. NOTA: Este vino no ha sido clarificado ni estabilizado, por lo que pueden aparecer sedimentos en botella.



95 **Vino ENATE UNO TINTO**

Añada **2009** Variedades **60% Syrah | 40% Cabernet Sauvignon**



una de las elaboraciones que más extracción de terroir se elaboran en el Somontano.

Elaboración y crianza

Manual, realizada en pequeñas cajas de 15kg. de capacidad. 18 meses en barricas de roble nuevo francés de grano fino.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Nueva añada del tinto más ambicioso del somontano, que abandona la Merlot, para presentar un coupage de dos variedades: Syrah y Cabernet Sauvignon. Estamos frente a un vino complejo, serio y sobre todo mineral,

Nuestra copa se muestra fresca y llena de fruta, con una boca poderosa, tánica y de rica acidez que nos ofrecen los condicionantes óptimos para comprender su grandeza. Sin lugar a dudas un tinto de nombre y renombre, que escribirá la nueva historia del Somontano profundo y de calidad.



D.O | ZONA D.O. Valdeorras

Denominación de Origen Valdeorras
Consejo Regulador de la D.O. VALDEORRAS
Ctra. N-120, P.K. 463, 32340, Villamartin, Orense,
España
Tel.: 988300295
Fax: 988336887
Web: www.dovaldeorras.com

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Esta Denominación de Origen ocupa parte de los bellísimos valles de los ríos Sil y Jares en el Nordeste de la provincia de Orense. Los municipios de El Barco, La Rua, Petín, Villamartín y El Bollo son sus principales núcleos vitivinícolas.

DESCRIPCIÓN

En esta comarca el clima es menos húmedo que en el resto de Galicia, combinándose la influencia atlántica con elementos continentales, dando lugar a unas condiciones muy adecuadas para el cultivo de calidad: alta luminosidad, temperaturas suaves y bastante generosas precipitaciones (800 mm. de lluvia anual). Los viñedos se alinean en las laderas de las montañas que enmarcan los valles fluviales y en el fondo de éstos, ocupando suelos pizarrosos de muy buenas condiciones físicas y adecuada fertilidad, en ocasiones en pronunciadas pendientes, ocupando una superficie de unas 1.500 ha. La variedad de mayor calidad y prestigio, entre las blancas, es la Godello, uva que proporciona vinos blancos de muy fino aroma afrutado y floral y excelente estructura en la boca. Junto a ésta aparece la variedad Tinta Mencía que proporciona tintos de color púrpura, intenso y elegante aroma frutal y tierna carnosidad no exenta de nervio, muy en línea de los más actuales gustos internacionales.

También se cultivan en la D.O. Valdeorras las blancas Palomino y Moza Fresca (Doña Blanca) y las tintas Garnacha Tintorera, Gran Negro, Merenzao y María Ardoña^o

CRIANZA

En los vinos sometidos a crianza, ésta tendrá duración mínima de dos años naturales, con un mínimo de doce meses en bodega de roble para los tintos y seis para los blancos.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 24/02/1977 B.O.E. 01/04/1977

TIPOS DE UVA

Blanca: Palomino, Godello(p), Doña Blanca (Valenciana).

Tinta: Garnacha Tintorera(p), Mencía(p), Gran Negro, María Ardoña, Merenzao (p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Rosado / mín. 9% vol. (mín. 10^o embotellado)

Tinto / mín. 9% vol. (mín. 10^o embotellado)

Blancos / 10-13% vol.

Bodega Eladio Santalla Paradelo

Web: www.bodegaseladiosantalla.com

Contacto: Marcos Santalla

Tif. 988321728 Mail. eladio@bodegaseladiosantalla

Ubicación Bodega: Av. Conde Fenosa 36 | 32300 | O Barco Ourense | España

Facebook: www.facebook.com/HaciendaUcedinos

Twitter: @HaciendaUcedinos

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | 10 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Una bodega familiar de la D.O.Valdeorras, que elaboran vinos GODELLO Y MENCIA de gran calidad. Su marca es HACIENDA UCEDIÑOS tanto para el godello como la mencia, además de una mencia con 6 meses en barrica. Elaborado en el Barco de Valdeorras, donde además Eladio y Marcos regentan un restaurante donde elaboran uno de los mejores pulpos de la provincia.



91 **Vino HACIENDA UCEDIÑOS GODELLO**

Añada **2014** Variedades **100% Godello**

Elaboración y crianza

Vino blanco joven procedente de viñedos propios.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una de las bodegas revelación sin duda, por la apuesta de sus tres vinos, el blanco Godello, el Mencia joven y Mencia con 6 meses de barrica. Un vino fresco, frutal y lleno de fragancias frutales. Su fruta está marcada por la juventud, con carácter carnosos, y su acidez fina y muy limada que nos proporciona sensaciones muy agradables para seguir disfrutando. Su untuosidad en boca nos hace subir al carro de esta pequeña y gran bodega de Valdeorras.

90,5 **Vino HACIENDA UCEDIÑOS MENCIA**

Añada **2014** Variedades **100% Mencia de viñedos propios**



Elaboración y crianza

Vino tinto joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Hacienda Ucediños Mencia nos propone sinceridad y tipicidad, nos muestra una Mencia muy Mencia, donde afloran notas salinas, notas de hierro mojado que dan buena impronta de la mineralidad que esta variedad es capaz de absorber de sus suelos. La fruta roja silvestre hace gala y sintonía con las notas minerales. Un vino con ligeros toques ahumados y donde la fruta se expresa con buena madurez. Resultando un gozo en boca.

91 **Vino HACIENDA UCEDIÑOS MENCÍA** **BARRICA** Añada 2012

Variedades **100% Mencía de viñedos propios**



Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Carácter y futuro. Bodega Eladio Santalla Paradelo nos muestra el tratamiento de su tinto Mencía con unos meses de madera, para aportarle mayor estructura y condicionarlo para una mayor evolución en botella.

“Carácter y futuro”

Un vino que mantiene los rasgos minerales de su vino joven, al que se le unen sensaciones tostadas y de cafetales que le aportan complejidad. Un vino donde sus taninos se muestran con buena presencia y maduros, buen volumen y persistencia.



Bodega La Tapada

Web:

Contacto: [Maria del Carmen Guitian](#)

Tlf. [988324195](tel:988324195) Mail. bodega.atapada@gmail.com

Ubicación Bodega: Lg La Tapada s/n | Rubia de Valdeorras | 32310 | Ourense

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1989 | 9 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Carmen y Senén Guitián son los encargados de dar luz a Guitián nacido de 9 hectáreas maravillosas que rodean la bodega y con plantaciones únicamente de Godello. Sin duda una de las bodegas precursoras de esta variedad y que han luchado por su continuidad ofreciendo grandes vinos.

91 **Vino GUITIAN**

Añada **2013** Variedades **100% Godello**



Elaboración y crianza

Maceración prefermentativa en frío. Prensado en prensa neumática a baja presión, desfangado estático por frío a 8°C.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 - 18°C. Conservación del vino en rama con sus lías finas hasta clarificación, estabilización, filtrado y embotellado. Crianza en botella de al menos 2 meses en bodega.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Carmen y Senén Guitián nos ofrecen un trabajo fino y meticuloso a partir de sus 9 ha. de excepcional viñedo, crean 3 vinos, donde este Guitian es su símbolo de identidad, su primera elaboración y el vino que refleja con mayor grado el carácter varietal de la Godello, intensos aromas de fruta fresca y carnosa se conjugan a la perfección con la frescura y acidez de notas cítricas, donde el aporte de hierbas aromáticas como la manzanilla y un perfume floral conforman una brillante paleta aromática que continúa en boca, gracias a su rica acidez, su textura y su frescura. Un vino que gana muchos enteros en botella durante dos a tres años, donde surgen aromas de queroseno y miel.

92 **Vino GUITIAN FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE** Añada 2012 Variedades 100% Godello



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica en barricas nuevas de 225 litros (50% roble americano y 50% roble francés de grano fino).

Crianza sobre lías en barricas de 6 meses con removido semanal de lías, y una posterior crianza en botella de al menos 6.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La obra cumbre en cuanto a enología de Bodega La Tapada, la encontramos con Guitian fermentado en barrica de roble, un pasito más que su sobre lías, con el aporte de dicha fermentación alcohólica en barricas nuevas.

Un vino que goza de mayor anchura, estructura y capacidad de crecimiento en botella, un vino que manteniendo la paleta aromática base de las elaboraciones de Guitian con fruta fresca, carnosa y notas cítricas, además de aromas de hierbas provenzales y flores, aparecen ligeros toques ahumados y de almendra y avellana, gracias a este aporte de las barricas nuevas.

Un vino pletórico en boca, donde la persistencia y longitud que presentan son muy destacables, donde la complejidad se hace notar desde su ataque hasta el postgusto, un vino para tener en nuestro cave.

90,5 **Vino GUITIAN SOBRE LÍAS** Añada 2013 Variedades 100% Godello



Elaboración y crianza

Maceración prefermentativa en frío. Prensado en prensa neumática a baja presión, desfogado estático por frío a 8°C.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 18°C y una crianza sobre lías en depósito de 4 a 6 meses con removido semanal de las mismas y una crianza en botella de al menos 2 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Partiendo de una producción limitada a 20.000 botellas, la bodega apuesta por aumentar el tiempo de crianza sobre lías respecto a su Guitian que únicamente permanece 2 meses.

Este tipo de elaboración aporta mayor equilibrio, domando determinadas notas punzantes en nariz, pero sobre todo la elegancia y cremosidad que aporta sobre el gusto. Una copa de Guitian sobre lías nos ofrecen aromas frutales con toques de buena madurez, sin perder la frescura cítrica que los abandera, con recuerdos de pomelo y una base de hierbas aromáticas.

En boca vamos a percibir equilibrio, entre su acidez, alcohol y textura, para consumir un vino que no sólo se bebe, si no que se disfruta. Esperamos un tiempo de guarda en botella para comprobar si la acidez es capaz de mantener el peso y estructura que presenta.

D.O | ZONA D.O. Vinos de Madrid

Denominación de Origen Vinos de Madrid
Consejo Regulador D.O. "Vinos de Madrid"
C/ Ronda de Atocha,7 – Bajo
28012 Madrid.
Telefono: T: 915 34 85 11
Fax: 915 53 85 74
Web: www.vinosdemadrid.es



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Madrid cuenta con Denominación de Origen, siendo la única capital del mundo que da su nombre a una, desde 1990. La Denominación de Origen contrariamente a lo que se piensa, no es un estatus administrativo sino el reconocimiento a algo que ya existía y a lo que se quiere proteger, buscando con ello el reconocimiento y el amparo bajo un nombre que lo que otorga a ese producto en este caso el vino, es la distinción por un origen y por una tradición.

Hay una serie de municipios en aquel entonces que tienen viñedo y para los que se busca desde mediados de los 80 una protección, que viene sin duda motivada por ese viticultor y bodeguero que ven un futuro prometedor a un producto que si por esto no fuera se hubiera perdido en el tiempo. Estas poblaciones que tan familiares nos son a todos y que vemos desde nuestras carreteras, como Arganda, Navacarnero o San Martín de Valdeiglesias, se convierten entonces en puntas de lanza que arrastran municipios como Chinchón, Aranjuez, El Alamo o Cenicientos tras ellos. Se habla de una Denominación de Origen: Vinos de Madrid con tres subzonas en su haber.

3 SUBZONAS

Porque todo el sur de la comunidad es muy amplio y la climatología y los suelos cambian de este a oeste. Incluso las variedades preferentes en cada zona cambian también. No otorga las mismas

cualidades a un vino la proximidad de la Sierra de Gredos en la Subzona de San Martín, que las que pueda darle la de Guadarrama a los de Navacarnero, ni a los de Arganda tan próxima a Guadalajara y Cuenca.

Por eso ha sido fundamental separarlas y diferenciarlas, porque la cata de sus vinos así lo refleja. A esto contribuyen también las variedades que Madrid ha tenido siempre como la albillo en San Martín, la tempranillo, la malvar, la airén o la garnacha, que parece que siempre estuvieron aquí. Pero a ellas se han incorporado variedades foráneas que han contribuido a que los vinos amplíen sus cualidades como la cabernet sauvignon o la syrah.

TIPO DE VINOS

Nuestros vinos, los de todos, porque están aquí tan cerca de nosotros y tan lejanos a veces, no son diferentes al resto de los vinos del panorama vitivinícola español. Hay por supuesto blancos, rosados, tintos con crianza y sin ella que compiten sin complejos dentro y fuera de nuestras fronteras. Así este año nos hemos traído de la Biofach de Alemania la medalla de oro a un vino ecológico, o hemos tenido varias medallas de oro, plata y bronce en los recientes Bacchus en Madrid.

No en vano nos conocen ya en algunos lugares donde al principio la sola mención sobre la existencia de los Vinos de Madrid resultaba "exótica". Así estamos presentes en los mercados de países como Alemania, Reino Unido, Suecia, Holanda, Japón o Estados Unidos.

Son, a día de hoy, 45 las bodegas que comercializan el vino que llega al consumidor, repartidas todas ellas por ese sur que cubre Madrid de este a oeste. Esto permite al consumidor elegir en un amplísimo abanico de variedades, elaboraciones, que no le van a dejar escéptico ante el vino de Madrid.

Web: www.lasmoradasdesanmartin.es

Contacto: Comercial

Tlf. 691676570 Mail.

bodega@lasmoradasdesanmar

Ubicación Bodega: San Martín de Valdeiglesias | Madrid

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin Perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2001 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra:

<http://www.lasmoradasdesanmartin.es>

El proyecto de la Bodega LAS MORADAS DE SAN MARTÍN es uno de los proyectos lanzados con mayor esmero para integrar los viñedos, que estaban desapareciendo por abandono en la zona de Valdeiglesias.



90,5

Vino INICIO Añada 2008

Variedades **Garnacha**

Elaboración y crianza

Las uvas, seleccionadas por parcelas, entran en depósitos y durante una semana realizan una maceración prefermentativa en frío. Posteriormente arranca la fermentación, de forma natural, con las levaduras de la propia uva, sin correcciones ni aditivos, durante tres semanas. Una vez realizada la fermentación maloláctica, se lleva a cabo una crianza de 14 meses en barrica de roble francés para posterior coupage de los vinos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La Cosecha 2008 se caracterizó por un invierno suave, una primavera con muchas lluvias. y un verano fresco, esto último, como en la cosecha 2007, inusual en la zona. Las lluvias de primavera, junto a algunas de junio, provocaron mucho corrimiento (el no paso de flor a fruto), lo que disminuyó las producciones y el rendimiento de uva. El excelente drenaje de los suelos y el viento habitual en la finca aseguraron un buen estado sanitario de la uva. El verano fue seco, pero gracias a las reservas acumuladas en la primavera y a sus profundas raíces, las viejas cepas se pudieron desarrollar y la uva, aunque escasa, tuvo una gran calidad. Las suaves temperaturas del verano hicieron que la maduración fuera lenta para llegar a un grado alcohólico óptimo y un equilibrio fenólico muy importante para una variedad como la garnacha. UN VINO lleno de optimismo por sus buenas dotes de crecimiento en botella, por su estructura y volumen.

Inicio nos muestra una garnacha concentrada, llena de madurez en forma de fruta negra como la ciruela, moras, toques de higo que juegan a la perfección con aromas aportadas por la madera, llámense tostados, cacao y ahumados. La oxigenación hacen fluir aromas especiados que le aportan personalidad. Resultando rico en boca, con presencia tánica llena de nobleza y contundencia muy acorde a la acidez que presenta.

92 **Vino LIBRO SIENTE - LAS LUCES**

Añada 2008 Variedades Garnacha. Parcela "Centenera" plantada en 1916 ,superficie 3,25 Ha.

Elaboración y crianza

Manual en cajas de la parcela "Centenera" y posterior selección en mesa. Una vez despalilladas, las uvas entran en el depósito y durante una semana realizan una maceración prefermentativa en frío. Posteriormente arranca la fermentación, de forma natural, con las levaduras de la propia uva, sin correcciones ni aditivos. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, sobre lías, de forma natural, durante doce meses. El vino continúa la crianza en las mismas barricas durante nueve meses más. Marzo de 2011, se embotella sin filtrar ni clarificar. Edición limitada a 8.120 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La Cosecha 2008 se caracterizó por un invierno suave, una primavera con muchas lluvias. y un verano fresco, esto último, como en la cosecha 2007, inusual en la zona. Las lluvias de primavera, junto a algunas de junio, provocaron mucho corrimiento (el no paso de flor a fruto), lo que disminuyó las producciones y el rendimiento de uva. El excelente drenaje de los suelos y el viento habitual en la finca aseguraron un buen estado sanitario de la uva. El verano fue seco, pero gracias a las reservas acumuladas en la primavera y a sus profundas raíces, las viejas cepas se pudieron desarrollar y la uva, aunque escasa, tuvo una gran calidad. Las suaves temperaturas del verano hicieron que la maduración fuera lenta para llegar a un grado alcohólico óptimo y un equilibrio fenólico muy importante para una variedad como la garnacha.

UN VINO de Élite por el cuidado, mimo y propuesta que realiza la bodega. Un vino de marcada personalidad por el aporte de perfume floral que presenta esta imponente Garnacha. Maduro, repleto de fruta negra muy bien fusionado con aromas tostados y sobre todos ahumados que se mezclan con las notas minerales que aparecen en boca con toques ligeramente salinos. Rico en acidez y taninos estructurados y envolvente, un vino de futuro que crecerá en botella.



Web: www.bodegaslicinia.es

Contacto: **Oscar García Martín**

Tlf. **918763715** Mail.

bodegaslicinia@bodegaslicinia.com

Ubicación Bodega: C/ Soledad, 11 | Morata de Tajuña
| 28530 | Madrid | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | 28 | Sin datos

Mejor opción de compra: www.bodegaslicinia.es

28 Hectareas para un sueño. El primer desafío fue encontrar el terreno adecuado para el nacimiento de Licinia. Tras meses de investigación y estudio se localiza el suelo adecuado, se adquieren los terrenos y se inicia la plantación de las primeras viñas. El resultado: Un viñedo a los pies de un castillo. Donde Licinia Descansa.

La bodega se encuentra en Morata de Tajuña. Gracias a una importante inversión económica y al esfuerzo humano de todos los que formamos parte del proyecto Licinia, hemos puesto en marcha una bodega única, donde lo importante es el vino que se crea y madura entre sus muros, con unas instalaciones adecuadas a nuestro exigente sistema de elaboración. Licinia necesita una elaboración precisa; y reposo.

"28 Hectareas para un sueño.

Meses de investigación para encontrar donde Licinia Descansa".



93,5 **Vino LICINIA**

Añada **2010** Variedades **Tempranillo 65% | Syrah 25% | Cabernet Sauvignon 10%**



Enlace cata web 🍷 [<http://www.akataVino.es/?p=20668>]

Elaboración y crianza

El vino ha hecho su crianza en barricas de 225 litros de roble francés nuevas durante 12 meses. Sin filtrar.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El objetivo de la bodega ha sido de crear un vino capaz de mantener en boca una triple dimensión de sabores, con recuerdos de levaduras y maderas que no enmascarasen la complejidad de sus aromas frutales. Y realmente han conseguido un vino que no deja indiferente, poderoso, recio, serio y muy complejo. Halamos de potencia bien medida, compensada y equilibrada. Ofrece grandes rasgos de fruta negra con toques especiados, pero sobre todo ricos tostados, cacao y cafetales que le aportan cremosidad en boca, un vino cargado de taninos, de muy buen acidez, envolvente y largo. Sin duda un gran vino.



El objetivo de la bodega ha sido de crear un vino capaz de mantener en boca una triple dimensión.



D.O | ZONA D.O. Sierras de Málaga

Denominación de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga

Consejo Regulador de la D.O. MÁLAGA, SIERRAS DE MÁLAGA Y PASAS DE MÁLAGA

Plaza de los Viñeros, 1, 29008, Málaga, España

Tel.: 952228493

Fax: 952227990

Web: www.vinomalaga.com

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Esta Denominación de Origen ampara los vinos cuyas uvas se recogen en los municipios de la provincia de Málaga, pero, para que estén protegidos por la Denominación de Origen Málaga, tienen que pasar por las soleras-criaderas del término municipal que lleva su nombre.

DESCRIPCIÓN

El viñedo se desarrolla entre una gran diversidad de climas. Al norte, el clima es continental con inviernos y veranos cortos y con lluvias que no superan los 500 litros por metro cuadrado. En las laderas de las colinas que se asoman al mar, encontramos un clima suave, con medias térmicas entre los 16 y 18°C y con precipitaciones entre los 400 y 500 mm. La variedad que predomina en esta zona es la Pedro Ximénez, pero no podemos olvidar la bien merecida fama que ha cosechado el Moscatel. La apreciada Moscatel abastece el mercado de uvas de mesa y pasas, pero también se utiliza para elaborar los famosos Málaga Dulce, vinos de postre, de color amarillo y ámbar oscuro. Otras de las elaboraciones importantes de Málaga son el Lágrima, de gran finura y suavidad, el Pedro Ximénez, también vino dulce, elaborado al cien por cien con la uva que le presta su nombre, que presenta un color caoba con reflejos rojizos.

CRIANZA

Todos los vinos se someterán a crianza mediante el sistema de criaderas y soleras o bien envejecimiento en vasijas de roble, de capacidad no superior a 800 litros. La duración de la crianza nunca será inferior a dos años.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 16/11/1976 B.O.E. 21/11/1976

Orden Ministerial: 27/07/1995 B.O.E. 11/08/1995

TIPOS DE UVA

Blanca: Pedro Ximénez (Pero Ximén, Moscatel (p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Dulce / 15 á 23% vol.

Semidulce / 15 á 23% vol.

Semiseco / 15 á 23% vol.

Abocado / 15 á 23% vol.

Seco / 15 á 23% vol.

Tipo: Lágrima / A partir de mosto de lágrima

Tipo: Moscatel / Exclusivamente uva Moscatel

Tipo: Pedro Ximénez (Pedro Ximen) / Exclusivamente uva Moscatel

Bodega Friedrich Schatz

Web: www.f-schatz.com

Contacto: Friedrich

Mail: bodega@f-schatz.com

Ubicación Bodega: Finca Sanguijuela | 29400 | Ronda (Málaga)

Facebook: <https://www.facebook.com/BodegaFSchatz>

Twitter: @BodegaSchatz

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

La familia Schatz procede de Südtirol (Trentino-Tirol del Sur) zona de habla alemán del norte de Italia junto a los dolomitas. Acabaría asentándose al sur de Alemania en Korb, (en la provincia de Baden Württemberg), y dedicándose a la viticultura desde 1641.



92

Vino F. SCHATZ ACINIPO

Añada 2006 Variedades 100% Lemberger



Elaboración y crianza

Vendimia manual. Se selecciona las uvas en cajas de 20 kg siendo transportadas al lagar en pocos minutos. Fermentación alcohólica de hasta 4 semanas en depósitos de acero inoxidable. Se hunde a mano varias veces al día el sombrero de orujo. 16 meses de crianza "sur lie" con "bâtonnage" en barricas nuevas de roble francés de Tronçais y Allier y roble

Análisis y Cata. Vino a Examen

Acinipo representa el vino de mayor producción y hablamos de tan sólo 6.000 botellas, una prueba del mimo que atesoran todos sus tesoros en forma de 6 vinos. Nos situamos en un campo rodeado de matorrales, donde la brisa va atrayendo hasta nuestra copa a notas especiadas y de montebajo para que afloren, donde la fruta aparece con tonos rojos y con presencia de cassis y endrinas. Siempre con un halo balsámico que nos invita a seguir disfrutando y comprobar su expresividad en boca, su vida y su futuro.



92,5 **Vino F. SCHATZ FINCA SANGUIJUELA**

Añada 2008 Variedades 26% Tempranillo | 26% Syrah | 24% Merlot | 24% Cabernet Sauvignon



Elaboración y crianza

Vendimia manual. Se selecciona las uvas en cajas de 20 kg siendo transportadas al lagar en pocos minutos. Fermentación alcohólica de hasta 4 semanas en depositos de acero inoxidable. Se hunde a mano varias veces al día el sombrero de orujo. 12 meses de crianza “sur lie” con “bâtonnage” en barricas nuevas de roble francés y americano.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino de clase internacional, un maravilloso coupage lleno de compensaciones y contrastes, porque el camino del placer está abierto a Finca Sanguijuela. Su fruta en forma de frutillos rojos silvestres se muestra con fuerza, unido a toques cremosos de chocolate blanco y tostados. En boca la salinidad aparece dando buena cuenta de su mineralidad, con taninos anchos y muy buen volumen y persistencia, un vino para disfrutar. Producción limitada a 3.200 botellas.

92 **Vino F. SCHATZ PETIT VERDOT**

Añada 2008 Variedades 100% Petit Verdot



Elaboración y crianza

La primera de la provincia de Málaga en recibir la certificación de Agricultura Ecológica por sus vinos ecológico-biodinámicos. Vendimia manual. Se selecciona las uvas en cajas de 20 kg siendo transportadas al lagar en pocos minutos. Fermentación alcohólica de hasta 4 semanas en depositos de acero inoxidable. Se hunde a mano varias veces al día el sombrero de orujo. 15 meses de crianza “sur lie” con “bâtonnage” en barricas nuevas de roble francés Tronçais, Vosges y Allier.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino sofisticado y a la vez representa con pulcritud lo que las 3 hectáreas de los terrenos de Friederich ofrecen a la cepa. Un vino maduro, fino y elegante, donde sus aromas afloran notas de ceniza y ricos contrastes de fruta y especiados. Un vino que debe crecer en botella, porque presenta buena carga tánica y nivel de acidez, un vino para disfrutar de principio a fin. Producción limitada a tan sólo 1.300 botellas.

91 **Vino F. SCHATZ PINOT NOIR**

Añada 2008 Variedades 100% Pinot Noir



Elaboración y crianza

Vino Ecológico. Cosecha propia y familiar procedente de 3 ha. Envejecido durante 15 meses en barricas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

SENSUAL y lleno de fruta. Demuestra el potencial de esta variedad para seducir a nuestros sentidos. Un vino con un derroche de fruta roja ciertamente único. Muy delicado en su conjunto, un trabajo excelente de Friedrich lleno de fruta y SENSUAL. Producción limitada a tan sólo 2.400 botellas.

92 **Vino F. SCHATZ PINOT NOIR**

Añada **2009** Variedades **100% Pinot Noir**



Elaboración y crianza

Vino Ecológico. Cosecha propia y familiar procedente de 3 ha. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés.

Procedente de 3 ha.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una añada muy peculiar, donde los aromas de frutillos rojos silvestres y el protagonismo mineral, han dejado paso a una añada, donde la fruta aparece más hermética, no en vano sugerimos mantenerlo en botella, aunque nos cueste, porque nos tentará a su pronta apertura, porque tenemos asegurados altas dosis de disfrute. Una añada donde de inicio las notas cremosas del roble se alían con recuerdos especiados muy singulares, arrojando a la fruta roja viva y con ganas de evolucionar que aparece. Un vino donde el perfil mineral está arraigado de principio a fin. Un Pinot de élite. Producción limitada a tan sólo 2.400 botellas.

93 **Vino F. SCHATZ ROSADO**

Añada **2014** Variedades **100% Mushattrollinger**



Elaboración y crianza

6 meses de crianza «sur lie» con «bâtonnage» en barricas nuevas de roble francés de Tronçais y Allier. Antes del embotellado, el vino no sufre ninguna estabilización en frío y es naturalmente clarificado y casi no está filtrado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¡Que delicia!, un rosado diferente, capaz de entusiasmar a todos aquellos que ven un pobre reflejo en este tipo de vinos. Un vino lleno de flores blancas y azules, muy perfumado donde la fruta roja aparece llena de juventud y notas por igual de fruta madura. Aparece un ligero toque cremoso y ahumado que le aportan personalidad, con un final de espectáculo. Producción limitada a 1.900 botellas.

93 **Vino F.SCHATZ CHARDONNAY**

Añada **2014** Variedades **100% Chardonnay**



Elaboración y crianza

5 meses crianza "sobre lías" con batonnage de 2 a 6 meses, en barricas de roble francés (Never).

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una delicia, un vino en un formidable momento y una añada para recordar. Frederich nos sorprende con una elaboración que nos ofrece un corte que pocos pueden asociar a los registros de las Chardonnay del sur, su nariz es un festival de flores blancas que abren paso a la fruta, en boca es seco, lineal y muy directo, dejando excelente rastro de los aromas tras el postgusto, un vino con volumen y seductor. Producción limitada a tan sólo 1.000 botellas.



"Vinos que representan mucho más que una bodega, es la fiel expresión de una forma de entender el vino, la viticultura y la viña"



Bodegas Lunares

Web: www.bodegaslunares.com

Contacto: **Pedro Morales**

Mail: www.bodegaslunares.com

Ubicación Bodega: Oficina: C/ Almendra, nº 3 |
Bodega: Carretera Ronda-El Burgo, Km 1.2 (Junto al
Facebook: www.facebook.com/bodegas-lunares
Twitter: @BodegasLunares
Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):
Sin datos | Sin datos | Sin datos
Mejor opción de compra: www.convino.es

Vinos llamados para entrar en la clase alta de Ronda. Un proyecto familiar que se esta gestando sin prisas, paso a paso, cómo hay que hacer las cosas. Con un objetivo nítido en el horizonte elaborar vinos que expresen Ronda, a partir de las variedades que mejor se aclimatan a esta tierra y para ello incorporaron la enología de Vicente Inat ligado a estas tierras altas de Málaga, donde ha crecido como enólogo, entendiendo este clima, estos terruños para enseñarnos la impronta de Vicente en todas sus elaboraciones. El gran enólogo se hace a cada uno de los vinos que elabora, donde, vino-viña-enología s unen para expresarnos en la copa el mejor exponente posible. Sin duda hoy podemos hablar de Vicente Inat como un gran enólogo. Tenemos enología, tenemos terruños en un paraje excepcional, tenemos viñas que van mostrando su bondad y su potencial y tenemos entre bambalinas dirigiendo la bodega en primer término a Pedro Morales y Juan Diego Morales, dos catadores de élite, que además de bodegueros os aportarán la parte sensible de la cata técnica. Así el éxito está asegurado...

Los vinos son los que realmente hablan de la bodega, de los enólogos, de la tierra, en definitiva, el Vino es la Voz de sus creadores y Altocielo 2011y Lunares 2013 empiezan a ruborizar a quienes están detrás de todo el proyecto. No hay mejor forma de sentir lo que expresamos, que un día se dirijan a la bella Ronda y puedan visitar Bodegas Lunares, disfrutar de sus viñedos, escuchar qué dicen los vinos desde la voz de su enólogo y pasear a través de su corta pero interesante historia junto a Pedro Morales.

Sus vinos: Las tres variedades que componen

ALTOCIELO (Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon) provienen de la misma finca que le da nombre al vino. Viñedo a 900 metros de altitud rodeado de un bosque de encinas.

LUNARES TINTO. Vino tinto con un breve paso por barrica compuesto por Garnacha mayoritariamente, con un buen acompañamiento de Syrah. Gran carga frutal y fresca son sus credenciales.

LUNARES BLANCO. Uvas procedentes de la Finca Ronda La Vieja que se encuentra a más de 1000 metros de altitud.

LUNARES ROSADO. Del mismo viñedo que nuestro vino blanco. De la variedad Merlot, con una fresca más que interesante y con unas características organolépticas envolventes y atípicas.

La **ENOLOGÍA** es a cargo de Vicente Inat uno de los grandes enólogos de la Serranía.



92,5 **Vino ALTOCIELO**

Añada **2011** Variedades **Syrah | Graciano | Cabernet Sauvignon** | **procedente de finca Lunares a**



Elaboración y crianza

Crianza en bodega de roble durante 12 meses. Enólogo Vicente Inat.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Hay visuales que enamoran y las tonalidades violáceas y púrpura de altocielo lo hacen a primera vista, a partir de ahí todo es dejarse llevar y disfrutar. Un vino lleno de vida que en su cuarta añada nos enseña su mejor virtud, la fruta y su acidez.

“El Mejor Altocielo hasta la fecha”

Un vino que va mostrando el terreno y su climatología. La fruta roja aparece al compás de aromas de flores azules y ligeras notas ahumadas y de brea. En boca su añada se presenta más directa, más pulida y más fina que años anteriores. Sus taninos están enfocados a la madurez, exquisita acidez y volumen con un postgusto vivo y donde refleja su identidad y complejidad. El mejor Altocielo hasta la fecha.



Fotografía. **Pedro Morales** de Bodegas Lunares en el II Salón Nacional de Sumilleres organizado por akataVino.

91,5 **Vino LUNARES**

Añada **2013** Variedades **Garnacha | Syrah**



Premio Mejor Tinto II Edición Sabor a Málaga

Elaboración y crianza

Crianza en barrica de roble francés de 500 litros. Botella número 2622. Un vino Sabor a Málaga.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Premio Mejor Tinto II Edición Sabor a Málaga- Un vino encantador por su fruta y frescura en una añada con mayor fortaleza por su acidez y mayor longitud en botella.

La boca se presenta directo, sincero y cargado de frescura a través de su viva esencia frutal y su magistral aporte de corta crianza en barricas de roble. Un vino que crecerá muy bien durante los dos próximos años y del cuál podemos disfrutar desde su salida al mercado, por su textura, por sus aromas frutales acompañados por toques de sotobosque que le aportan el sello de la tierra donde lo ve nacer.





VINO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONOCIENDO

D.O | ZONA D.O. RÍAS BAIXAS

La historia de la Denominación de Origen "Rías Baixas" comienza en 1980 cuando se recoge en la B.O.E. del 11 de Octubre la Denominación Específica Albariño.

Cuatro años más tarde, el 30 de Abril, se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica Albariño y de su Consejo Regulador.

Debido a las necesidades de adaptar la legislación española a la comunitaria, la Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, en una Orden del 17 de Marzo de 1988, reconoce la Denominación de Origen Rías Baixas, y el 4 de Julio publica la Orden que aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen y de su Consejo Regulador,

ratificado en una Orden Ministerial del 28 de Julio de ese mismo año.

En su corta historia, el sector de la Denominación de Origen Rías Baixas supo evolucionar de forma ordenada y con criterio, así pasó, en un período comprendido entre los años 1987 y 2001, respectivamente, de 492 viticultores a 5.059, de 14 a 161 bodegas y de una superficie de viñedo de 237 hectáreas a otra de 2.408.

Esa evolución también se refleja en la ampliación de las zonas.

En 1988 la Denominación de Origen rías Baixas constaba de 3 subzonas perfectamente individualizadas en la provincia de Pontevedra: Val do Salnés, Condado do Tea y O Rosal. En Octubre de 1996 se incorpora Soutomaior y en Mayo de 2000 se amplía a la Ribeira do Ulla.

Origen: medio natural

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una

serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.

Se trata de tierras bajas, con altitud generalmente inferior a 300 m., próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia Atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano.

Las funciones encomendadas a un Consejo Regulador son el Control de Origen, el Control de Calidad y el Control de Mercados

- El Control de Origen en la Denominación de Origen Rías Baixas, comienza desde la inscripción de la finca en los Registros del

Consejo. Poco antes de la vendimia, se evalúa la producción y la calidad de la uva en un tanto por ciento representativo de parcelas de la D.O.. Una vez comenzada la vendimia, más de 60 inspectores (habilitados por la Consejería de Agricultura y el Consejo Regulador como Veedores) supervisan los trabajos de recolección de uva, su transporte y descarga en las bodegas, controlando el origen y los rendimientos, levantando actas diarias y un acta final donde reflejan los Kilogramos de uvas introducidos y el aforo de mosto. Para este control nos valemos de las nuevas tecnologías a fin de capturar los datos en tiempo real y sin errores, gracias a la implantación de una tarjeta chip de viticultor que contiene sus datos de registro y a un terminal (TPV).

- El Control de Calidad en los vinos amparados por la Denominación de Origen Rías Baixas se verifica partida por partida. Así, cada vez que una bodega quiere calificar una partida de vino, ha de solicitar la autorización al Consejo Regulador, quien desplaza un Veedor a la misma para realizar la toma de las muestras del vino procediendo al precintado del depósito. Éstas se someterán a un examen analítico instrumental (físico, químico y biológico) y organoléptico o sensorial, realizado por el Comité de Calificación del Consejo Regulador, quien posteriormente contrastará los resultados con los de otros laboratorios oficiales.
- El Consejo Regulador también se preocupa por el cuidado y la defensa de los vinos acogidos a Denominación, para ello colabora con otros organismos (ICA) en los Controles de Productos, con el ánimo de evitar el fraude en los mercados.

Otra de las tareas encomendadas a este Consejo Regulador es la Proyección de la Denominación de Origen y la Promoción de los vinos amparados. Esta tarea ha permitido introducir los vinos en mercados insospechados de fuera de nuestras

fronteras. Durante este período, el trabajo concienzudo desarrollado por todos (bodegas, viticultores, Administración y personal del Consejo) ha servido para generar una gran riqueza en aquellas zonas amparados por la Denominación de Origen Rías Baixas, que ha situado al sector vitivinícola en un segundo puesto en cuanto a importancia económica se refiere.

El nacimiento de la nueva identidad corporativa de la D.O. RIAS BAIXAS parte del análisis del etiquetado anterior. Esto es fundamental con objeto de que la línea de comunicación sea consistente. A través de sus elementos mostramos su evolución:

Los símbolos existentes en la etiqueta anterior eran tres: la representación gráfica de las "RIAS BAIXAS" enmarcada con una sogá marinera, un escudo, y racimos de uvas y adornos de hojas.

La representación gráfica de las palabras RIAS BAIXAS, es decir, la costa de las Rías Baixas, se considera conceptualmente un símbolo difícil de mejorar, además de ser el elemento más evidente de la contra-etiqueta anterior. El resto de los elementos, el escudo y los adornos de hojas y uvas desaparecen. Los colores predominantes: el azul, verde y tierra.

Los colores, azul, verde y tierra se mantienen por parecer los más adecuados. El azul representativo del mar, el verde porque se identifica con Galicia, y el color tierra, donde crecen los viñedos.

La tipografía, muy diferenciadora y con personalidad se mantiene. Concluyendo, la representación gráfica de las palabras "Rias Baixas", es decir su costa, se convierte en el elemento casi único del diseño. Se le quita la sogá que la encerraba y le daba un carácter local, y se deja abierta como testigo de la internacionalización de los vinos de la D.O. RIAS BAIXAS.

Se potencian los dos valores más positivos de la marca, "la capacidad de emoción y de sugerencia que tiene el mar" y "el toque emocional de la zona"

como valor añadido desde el punto de vista de la comunicación.

moderna, sin elementos superfluos que confundan pero que, a su vez, aprovecha y potencia todo el conocimiento de marca ya existente.

El resultado ha sido una etiqueta mucho más

| AÑADA | LITROS | CALIFICACIÓN |
|-------|------------|--------------|
| 2013 | 22.989.997 | MUY BUENA |
| 2012 | 11.938.620 | MUY BUENA |
| 2011 | 28.699.843 | MUY BUENA |
| 2010 | 21.638.900 | MUY BUENA |
| 2009 | 16.147.600 | MUY BUENA |
| 2008 | 13.331.200 | BUENA |
| 2007 | 12.719.406 | EXCELENTE |
| 2006 | 20.420.854 | EXCELENTE |
| 2005 | 14.598.644 | EXCELENTE |
| 2004 | 14.644.080 | EXCELENTE |
| 2003 | 10.785.639 | MUY BUENA |
| 2002 | 8.900.006 | BUENA |
| 2001 | 11.211.285 | BUENA |
| 2000 | 5.807.300 | BUENA |
| 1999 | 8.407.777 | BUENA |
| 1998 | 2.343.952 | BUENA |
| 1997 | 5.459.890 | MUY BUENA |
| 1996 | 6.441.134 | MUY BUENA |
| 1995 | 6.500.000 | MUY BUENA |
| 1994 | 3.521.057 | BUENA |
| 1993 | 2.558.000 | BUENA |
| 1992 | 2.809.354 | BUENA |
| 1991 | 3.510.000 | BUENA |
| 1990 | 3.152.500 | MUY BUENA |
| 1989 | 2.275.000 | EXCELENTE |
| 1988 | 1.560.000 | MUY BUENA |
| 1987 | 585.000 | BUENA |

Próxima al límite del cultivo de la vid, la Denominación de Origen Rías Baixas está plenamente integrada en la gran región Atlántica cuya divisoria es el trazo de Wagner (Wagner P., 1976). Los vinos de la Denominación son, pues, vinos atlánticos.



En Invierno, las borrascas atlánticas del Oeste y del Sudoeste, con sus frentes cálidos, de aire frecuentemente tropical, traen fuertes precipitaciones y son

las determinantes de unas temperaturas suaves y hasta cálidas, con diferencias día-noche muy poco marcadas. Las borrascas del Norte y Noroeste, menos frecuentes, alcanzan las zonas ya debilitadas, aportando pocas lluvias. Solamente las invasiones de aire frío del Ártico, o los períodos en que los anticiclones desvían hacia el norte los frentes borrascosos, pueden provocar un descenso de las temperaturas nocturnas suficiente como para que se produzcan heladas.

Una idea de la suavidad del invierno nos la proporciona la temperatura media de Enero, el mes más frío del año, que oscila entre los 10 grados de A Guarda y los 9 grados de Frieira. En

cuanto a las precipitaciones, la estación es verdaderamente muy lluviosa: 600 mm de los 1.600 mm de media anuales se recogen en invierno.

La Primavera es precoz y lluviosa. Los peligros de origen climático en esta estación son los daños de heladas y el corrimiento de flor. Los riesgos de heladas son nulos en el litoral y van creciendo a medida que nos desplazamos hacia el interior. Los daños por helada están muy condicionados por la orografía muy irregular propia de la D.O. Rías Baixas.

El anticiclón de las Azores se instala sobre el Atlántico occidental a principios de Verano, impidiendo el paso de las perturbaciones, que a lo sumo se deslizan por el borde norte de Galicia.

Las precipitaciones son poco frecuentes y poco abundantes y las temperaturas se mantienen suaves gracias al aire fresco, las tormentas de verano son raras y es bajo el riesgo de granizo. En esta estación se produce una importante sequía edáfica favorecida por el descenso de las precipitaciones, aumento de la temperatura y por unos suelos arenosos que facilitan la infiltración. Retirado el anticiclón, en Otoño las borrascas penetran una tras otra, en una estación de nuevo.





CONOCIENDO EL ALBARIÑO

El albariño es una variedad de uva blanca de Galicia (España), así como los vinos elaborados con esta uva, en especial los vinos de la Denominación de Origen Rías Baixas y de la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Barbanza e Iria. En el norte de Portugal se conoce como alvarinho y se emplea esta variedad en el vinho verde portugués.

Historia

Hay una teoría que indica que los monjes de Cluny llevaron la uva al monasterio de Armenteira (en la comarca pontevedresa de 'O Salnés') en el siglo XII, que desde allí su cultivo se extendió al resto de Galicia y norte de Portugal. El río Umia está considerado como el padre del Albariño pues en sus riberas se cultiva la vid y se produce este vino desde la Edad Media. Actualmente esta teoría, así como muchas otras, se considera una mera leyenda, y que el albariño es una variedad autóctona propia de Galicia.

Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21), la uva albariño es una variedad de vid destinada a la producción de vino recomendada en Galicia y autorizada en Cantabria, Castilla y León y Cataluña.

Cambados, la capital histórica de este vino en España, celebra cada año, el primer domingo de agosto, la Fiesta del albariño, la segunda fiesta vinícola más antigua del país y está dentro del conjunto de las Fiestas de Interés Turístico Nacional.

Características

Caracteriza a la uva su aroma, muy semejante al del Viognier, recordando al de un albaricoque. El vino albariño es un vino blanco, amplio, seco, muy ligero y delicioso. En otras comarcas vitivinícolas como Ribeiro, Valdeorras, comarca de Lima, Braga se mezcla con otras variedades

como loureiro, caíño, arinto o treixadura. El prestigio del albariño, que consigue los 13 grados en el Salnés, hizo recuperar las cepas autóctonas, comenzando la replantación en 1960. En esta comarca es ya prácticamente la única variedad cultivada.

El albariño es considerada una de las variedades autóctonas más importantes de Galicia, dentro de las 220 variedades autóctonas catalogadas. Es una variedad de racimos pequeños, de maduración temprana y vigor medio. Tiene un color amarillo-palliza, brillante, con irisaciones doradas y verdes. Poseen aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga. Su sabor es fresco y suave, con suficiente cuerpo y grado alcohólico (entre 11 y 13% Vol.), acidez equilibrada (entre 7 y 9 g/l), armoniosos y de amplios matices. Su regusto es placentero, elegante y completo.

El vino albariño es un vino monovarietal elaborado con la uva albariña. A pesar de algunas similitudes con las variedades francesas y alemanas, cultivadas en las riberas del Rin, es sin duda una uva autóctona. Estuvo a punto de desaparecer debido a su delicadeza y su escaso rendimiento, comparada con la fortaleza y el mayor volumen producido por las cepas híbridas, que dan un vino de poca calidad.

Denominación

El albariño fue hace tiempo escaso pero muy buscado. Convertido hoy en uno de los caldos de

mayor personalidad y prestigio, las parras del Salnés dan casi otro tipo de uva. La Denominación de Origen Rías Baixas, creada en 1988, comprende algunos de los territorios donde tradicionalmente, y desde tiempo inmemorial, se producen vinos de calidad en la provincia de Pontevedra y en la ribera coruñesa del río Ulla, siendo consideradas en la actualidad cuatro subzonas perfectamente diferenciadas: Val do Salnés, Condado do Tea, El Rosal, Sotomayor y Ribera del Ulla, en las que se elaboran fundamentalmente vinos blancos la base de la variedad de albariño. La subzona del Salnés y su albariño, crea una riqueza de unos 50 millones de euros.

De una producción artesanal, con una escasa comercialización, se pasó a una moderna explotación. Basta con citar que de las 14 bodegas que existían en 1987, se llegaron a 142, inscritas actualmente en la Denominación de Origen, la mayoría de ellas en la subzona del Salnés. Todas cuentan ya con envases de acero inoxidable,

prensas neumáticas, control de temperatura y con los métodos de filtración más avanzados. La producción máxima autorizada para el albariño es de 12.000 kg/Ha, pudiendo incrementarse hasta en un 25% en determinadas campañas (15.000 kg/Ha), con un rendimiento del 65% en el vino.

Indicación

El vino albariño se produce en la indicación geográfica protegida Vino de la Tierra de Barbanza e Iria, que comprende exclusivamente la mayoría de los ayuntamientos ribereños de la Ría de Arousa, en las Rías Baixas, terrenos históricamente ligados a la viticultura de calidad. La producción máxima autorizada para la variedad de uva albariño por hectárea en esta indicación geográfica protegida es de 10.000 kg/Ha en todas las campañas, con un rendimiento del 67% en vino. Esta baja producción de uva por hectárea es fundamental para lograr un buen vino en bodegas dotadas de la última tecnología.





María Navarro Directora de Comunicación de la Guía en el Túnel de vinos de Cambados 2015

Bodega A. Durán (Terra de Asorei)

Web: www.terradeasorei.com

Contacto: **Marcos A. Escudeiro Vieites**

Tlf. **608117451** Mail. info@terradeasorei.com

Ubicación Bodega: Rúa San Francisco 2, 1º C-D | 36630 | Cambados | Pontevedra | España

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos ha. | Sin datos botellas

89 Vino **NAI E SEÑORA**
Añada **2014** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Vendimia en cajas de 20 kg. Fermentación a 16°C durante 21 días en tanques de acero inoxidable.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen



Bonito y atractivo diseño, para un albariño lleno de juventud y fruta, rica acidez y notas exóticas configuran su propuesta, para vestir una mesa de diseño. Sorprenderá.

Bodega Adegas Condes de Albarei

Web: www.condesdealbarei.com

Contacto: Andrea Obenza

Tlf. 986543535 Mail. info@condesdealbarei.com

Ubicación Bodega: LG. A Bouza nº 1 Castrelo | Cambados | 36639 | Pontevedra | España

92 Vino **ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI**
"EN RAMA" Añada **2010** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Desfangado en frío durante 26 horas. Pie de cuba (cultivo autóctono).

Permanece en depósitos de acero inoxidable, desde su vendimia (Septiembre 2010), hasta su embotellado (julio 2013) con tres cambios de lías, y un mínimo en botellero de 6 meses.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Me encanta la oxidación de este vino, desde sus tonos dorado en su visual, hasta el ligero toque de queroseno que proporciona su elaboración y tiempo, nos asombrará.

Un vino lleno de cuerpo, por su volumen y anchura en boca, hasta por la complejidad de aromas, donde aparecen hierbas provenzales, montebajo, cítricos de acidez domada (pomelo, naranja) y toques salinos y minerales.



www.akataVino.es

Bodegas Adegas e Viñedos Paco & Lola

Web: www.pacolola.com

Contacto: Carolina Rouco Chao

Tlf. 986747779 Mail. comercial@pacolola.com

Ubicación Bodega: Rúa Valdamor nº 18 Xil | 36968 | Meaño | Pontevedra

Facebook: www.facebook.com/pacolola

Twitter: @pacolola

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos ha. | 1500000 botellas

Paco & Lola es una bodega joven y moderna, comprometida con una forma de hacer y de experimentar el vino diferente. Son conocidas como la bodega de los Lunares.

90,5 Vino **PACO & LOLA PRIME**

Añada **2013** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Fermentación controlada a 16 grados durante 21 días, finalizada la misma se realiza una crianza sobre lías con "batonnage" semanal durante 6 meses, permaneciendo en depósito de inox., otros 6 meses.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Desde su fundación en 2006, Paco & Lola es hoy día conocida como la bodega de los lunares y fuertemente expandida en todo el territorio nacional. Han llevado con identidad sus vinos 100% albariño de costa a costa, para configurarse como una de las bodegas más representativas de la evolución que está viviendo la D.O. Rías Baixas. El portfolio de Paco & Lola lo forman varias etiquetas este Prime, con sobria, elegante y clasista presentación, nos propone un albariño serio, lleno de complejidad y registros aromáticos, con una boca muy equilibrada y con signos para crecer durante 4 años en botella, para a partir de ahí expresarnos lo mejor de la bodega.



www.akataVino.es

Web: adegadonaelisa.wordpress.com

Contacto: Comercial

Tlf. 609281616 Mail. adegadonaelisa.wordpress.com

Ubicación Bodega: 32415 Ribadavia

Facebook: www.facebook.com/adegadonaelisa

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2013 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Adega Dona Elisa nace en el año 2013, fruto de la perseverancia y la ilusión por realizar un vino de excelente calidad.

En su primer año ofrece al mercado su primera marca de vinos, 'CANCIÓN DE ELISA'. Se trata de una bodega de 'colleiteiro' con D.O. Ribeiro, familiar y de pequeña producción, enfocada a un mercado muy exclusivo donde priman los detalles en su realización, tanto en el diseño de su botella como por supuesto en su interior, donde asoma un vino blanco Ribeiro, joven y fresco, cargado de aromas y matices cada vez que se degusta. Sita en San Andrés, en la comarca de O Ribeiro, goza de una excelentes vistas de todo el valle desde el que se puede vislumbrar la histórica villa de Ribadavia, con una gran tradición cultural, gastronómica y artística.

Un pueblo con un encanto natural para pasear y conocer a fondo sus extensos viñedos, paisajes y disfrutar del Museo Gallego del Vino.

92 **Vino CANCIÓN DE ELISA**

Añada **2013** Variedades **Treixadura | Albariño | Godello**



Elaboración y crianza

Vino fermentado en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y ligera crianza sobre lías, durante seis meses antes del embotellado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Arroladas polos ventos dormen no suave inverno, enchen a primavera de olores e cores, compoñen as notas e sabores dos seus froitos estivais. Avoa Elisa coida as súas ramas e acios, chega o momento, nace o canto ao viño e soa.

CANCIÓN DE ELISA. Un vino nacido para enamorar, para seducir por su aroma floral, por su fruta fresca y carnosa, por la limpieza cítrica de los vinos de Ribeiro, por su melosa boca, por su acidez y estructura que llama a una buena evolución en botella, un estreno de auténtico lujo, que nos llega de las bellas tierras de Santo André, un vino muy cuidado en su puesta en escena, por su etiqueta y la historia que le acompaña.

Nos encontramos con un coupage que va diferenciando cada vez más, a los elaboradores de clase, bien conjuntadas estas tres variedades nos ofrecen vinos con carácter, llenos de acidez, frescura y vida. Estas propiedades son las encontradas en esta bella canción de Elisa. Un vino que gana en copa.

Web: www.eladiopineiro.es

Contacto: Rocio

Tlf. 986511771 Mail. adegafamiliar@eladiopineiro.es

Ubicación Bodega: aptdo. Correos 232 | 36600 | Villagarcía de Arosa | Pontevedra

Eladio Piñeiro funda en 1983 Bodegas Mar de Frades después de estar varios años elaborando vino Albariño, antes de que se concediera la D.O. Rías Baixas. Nunca deseó una bodega de grandes dimensiones, pero siempre se obsesionó por elaborar un vino personal, y así nació una elaboración especial de mosto lágrima que presentó en sociedad con la cosecha del 91 y una vestimenta única (botella de VIDRIO AZUL personalizada), que supuso toda una revolución en cuanto a imagen externa de un vino de calidad. Posteriormente añadió en su etiqueta un mensaje oculto para el consumidor, el cual consistía en aparecer un galeón cuando el vino estaba a temperatura óptima para el consumo. También consiguió posicionar un licor de orujo exclusivo y una botella en forma de alambique tradicional.

En Enero del 2003, a causa de una dolencia grave de su pareja, decide atender alguna de las ofertas que cada año recibía, dado que su marca en todos los estudios de mercado salía como la de más capacidad de crecimiento entre otras características, ya que se resistía a producir más con el riesgo de no mantener el nivel de calidad y exigencia que se había impuesto. Dada la situación familiar y para tener garantías de afrontarla, decide vender única y exclusivamente su marca "Mar de Frades", la patente de la botella azul y del Alambique, firmando un pacto de no competencia durante 3 años y alquilando la bodega durante ese periodo, pero lógicamente el Regreso estaba Anunciado.

Motivado por ese acontecimiento familiar y después de su feliz desenlace regresa para confirmar lo que verdaderamente le emociona y mantiene lleno de vida y que casi se lo arrebatan, pero finalmente el destino quiso que tuviese la posibilidad de hacerlo y además con tiempo para meditar y decidir lo que más podía satisfacerle aportar al mundo del vino sin tener en cuenta lo que se comercializa en un mercado saturado de oferta. Por ello la familia, ha decidido elaborar vinos y orujos apartándose del circuito habitual de venta creando una nueva categoría (Vinos de Colección Privada), para ello pone en marcha ateneo-colección privada para canalizar exclusivamente toda su gama de producción -tintos con alma en el alentejo Portugués y Albariño y orujo en su tierra, las Rías Baixas, así tendrán absoluta libertad de creación y elaborarán pequeñas cantidades que puedan coleccionar exclusivamente los socios y darlo a conocer.



94 **Vino FRORE DE CARME DE ELADIO PIÑEIRO**
Añada 2010 Variedades 100% Albariño

Elaboración y crianza

Maceración pelicular, crianza sobre lías en depósito de inox. con batonage. Estuvo en crianza sobre sus lías finas, realizándose batonage mensual, en cuba de inox, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2011), posteriormente maduró 7 meses más en cuba, siendo embotellado en septiembre del 2012 para una posterior crianza en botella de 1 año.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un vino singular tanto en su metodología de elaboración como en su taponado, diseño y funcionalidad de su envase. Un blanco procedente de viñas de 30 años. Albariño genuino, crudo, de épocas pasadas, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud, de elaboración con crianza prolongada sobre sus propias lías (tipo Alsaciano).

Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés. Un vinazo, por su arrolladora personalidad de principio a fin, su botella nos recrea que estamos frente a "otra coSa", y conociendo a Eladio, estamos frente a un vino excepcionalmente cuidado y pensado.

Su nariz es un espectáculo por los registros tan diferentes que nos ofrecen, aromas de hierbas y fruta madura con toques balsámicos, son la antesala para recibir los aromas de pan grillé, de bollería y toques ahumados, sin faltar la línea salina que nos ofrecen sus terruños. En boca nos seduce, nos enamora, por su equilibrio, por su personalidad y sobre todo porque no sabemos el techo que puede llegar con algunos años de evolución en botella.



92 **Vino ENVIDIACOHINA - TÊTE DE CUVÉE DE ELADIO PIÑEIRO**

Añada 2013 Variedades 100% Albariño



Elaboración y crianza

Maceración pelicular, 6 meses de crianza sobre lías en depósito de inox. con batonage semanal.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco procedente de terruños con condiciones excepcionales, con una viticultura y proceso de elaboración singulares.

Viñas de 30 años, llevando más de ocho de transición a la biodinámica. Procedente de viñedos distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Val do Salnés. Posteriormente a su fermentación, seleccionan la parte superior de las cubas de esa añada con mayor carga frutal (Tête de Cuvée).

El vino resultante se ensambla con un 15% de la añada anterior (2012) destinada a Flore de Carmen (el cual estuvo en crianza sobre sus lías finals durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2013), más otros tres meses madurando en cuba de inox. Este proceso de elaboración nos proporciona un vino con un gran abanico aromático ¡te vas a divertir! Aromas de fruta con muy buena intensidad toman la copa y se presenta acompañado por una excelente acidez que le aporta frescura, a la vez que chispa y nervio. Un blanco con recuerdos minerales y salinos. Gustoso, ancho y de gran textura son las señas en boca, un vino largo lleno de fruta en su postgusto y de unas trazas minerales de carácter. ¡Envidiacochina! Porque tengo

92,5 **Vino LA COARTADA**

Añada **2006** Variedades **80% Aragonez | 15% Alicante Bouschet | 5% Cabernet Sauvignon**



Elaboración y crianza

Maceración y crianza en barrica muy prolongadas, temperatura media de fermentación 19-20°C. Crianza larga en barrica nueva durante 36 meses y posterior maduración en cuba de inoxidable durante 48 meses, embotellado sin ningún tipo de filtración ni clarificación y 6 meses en botella antes de su comercialización (inicio en Enero 2015).

Análisis y Cata. Vino a Examen

Después de una intensa búsqueda durante cinco años, en 2004 Eladio localizó una viña de 35 años con suelos muy pobres de pizarra, declives suaves y exposición Sur. Llevando más de 8 de transición a la biodinámica, en este periodo de tiempo les ha sido fácil dicha transición, ya que los tratamientos fitosanitarios a los que estaba sometida eran casi inexistentes. La viña está en espaldera, a una altura del suelo relativamente baja, la poda se realiza en Guyot doble y su expansión vegetativa es pequeña, situada en el límite norte-centro del Alentejo, el cual tiene un microclima muy especial pues está protegido el sur-rueste, por la Sierra de Ossa, al norte, por la Sierra de San Mamede y el oeste por la Sierra de São Miguel. Hablamos de un vino con una elaboración compleja y que conlleva muchos años antes de poder disfrutar de una copa, ofreciéndonos aromas muy sabrosos procedentes de su larga crianza en la barrica, donde los aromas de dulces y amargos cacao sobresalen, donde la fruta se tiñe en tonos rojos para ofrecernos viveza a pesar de su vejez. La complejidad se hace eco, lleno de aromas que asoman con la oxigenación y el movimiento en copa. En boca la coartada se muestra de gran longitud y persistencia, comportándose como un vino de raza y personalidad.



Antonio Jesús Pérez Reina Director del II Salón Nacional de Vinos Sumilleres de España 2015

Adegas Arousa

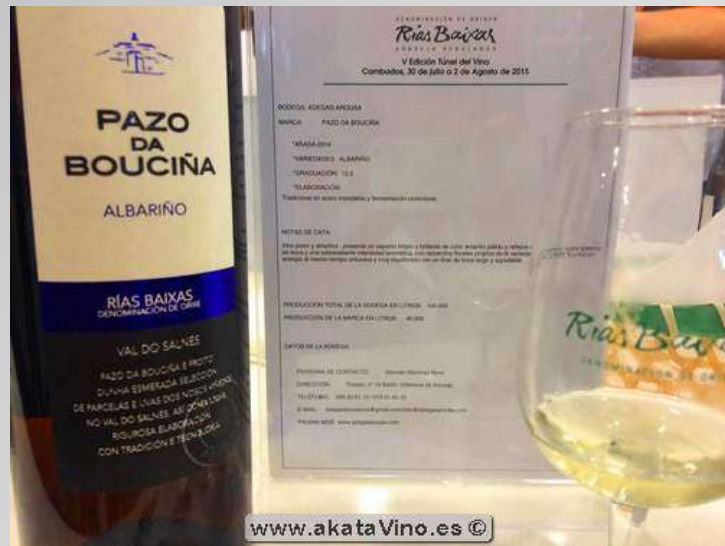
Web: www.adegasarousa.com

Contacto: Germán Martínez Novo

Tlf. 986506113 Mail. info@adegasarousa.com

Ubicación Bodega: Tirabao nº 15 | Baión | Vilanova de Arousa | Pontevedra | España

Producción: 100000 botellas



88 Vino **PAZO DA BOUCIÑA**
Añada **2014** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Tradicional en acero inoxidable y temperatura controlada.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Nos ofrece el perfil más fresco, joven y directo de la variedad albariño, un vino lleno de fruta que se expresa con toques cítrico y un buen entorno floral.

Su perfume aromático nos lleva a disfrutar en boca, por su agradable buen beber.



Web: www.adegasgalegas.es

Contacto: Comercial

Tlf. 986657143 Mail. comercial@adegasgalegas.es

Ubicación Bodega: Adegas Galegas

Facebook: www.facebook.com/AdegasGalegas

Twitter: @AdegasGalegas

Ubicada en Meder (Pontevedra) y perteneciente a la Denominación de Origen Rías Baixas, Adegas Galegas se caracteriza desde sus inicios el respeto por la tradición enológica y la calidad de sus vinos. Hablar de sus vinos, es hablar de los grandes blancos de España en los que la uva Albariño es la gran protagonista: D. Pedro, Veigadares, Dionisos, Bago Amarelo...



90 **Vino DANZA ESPUMOSO ALBARIÑO BRUT**

Añada **2013** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

Metodo tradicional champenoise (segunda fermentación en botella), crianza en botella 9 meses.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Bodega y viñedos en Meder. Salvatierra. Pontevedra. Danza, el primer espumoso de Adegas Galegas, elaborado con varietal 100% Albariño y por el método Champenoise siendo la segunda fermentación en botella y una crianza sobre lías de 9 meses. Siempre es curioso degustar, catar y disfrutar de elaboraciones diferentes y Danza ha entrado dentro del concepto de gran novedad en el mercado vitivinícola español, con una más que atractiva puesta en escena, nos enseña una elaboración llena de matices frutales en nariz, con una burbuja viva pero no excesiva, fresco y sobre todo con mucha chispa, sin duda, hay que probarlo.



85 **Vino BAGO AMARELO**
 Añada **2014** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

Depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada, sin crianza.

Análisis y Cata. Vino a Examen

A falta de poco tiempo para la llegada de la vendimia, los racimos cuelgan resplandecientes en las viñas. Redondos y amarillos, las uvas parecen estar esperando a ser recogidos.

Mientras, los rayos de sol que penetran entre las hojas acarician con fulgores cada “bago amarelo”. 2014 se presenta como una añada madura, muy bien compensada por la frescura que le aporta su esencia cítrica y toques de montebajo que le confieren recuerdos de campo y sobre todo limpieza.

Una de las referencias de la bodega que goza de mayor compensación de su acidez nada más salir al mercado, un vino listo y preparado para disfrutar desde la primera copa.

89 **Vino D. PEDRO D SOUTOMAIOR**
 Añada **2014** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Pedro Madruga: noble guerrero gallego, caballero feudal en la Galicia de finales del siglo XV -y cuyas victorias se atribuyen en gran medida a su hábito madrugador- protagoniza quizás la más épica crónica jamás narrada, en un escenario histórico apasionante.

Un vino, singular, le rinde tributo a un personaje por siempre vinculado a la exaltación de nuestra cultura. Su copa nos va aportar buen perfume, una nariz llena de aromas de fruta y floral, donde refleja un Albariño con una exquisita y alta acidez que nos incita a dejar alguna botella en crecimiento, con toques ligeramentes amargos en boca que lo convierten en un vino muy gastronómico.

87,5 **Vino O DEUS DIONISOS ALBARIÑO**
 Añada **2014** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

Depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El origen, esa primera uva que Dionisos descubre y con la que aprende a hacer vino, nos sirve para rendirle este homenaje y queda plasmada por el pintor gallego “Luis Alcántara” en la propia etiqueta de Dionisos. La etiqueta de la botella plasma la cara del dios del vino convertida en el fruto que le dio su fama. Es la “uva dionisiaca”. Según el autor la imagen representa “la cara de Dionisos, lúdica y alegre, hecha a retazos, con muchos elementos que evocan los múltiples matices del vino y con diferentes texturas y cromatismos, a modo de moderno mosaico romano. Finalmente se visualiza la obra convertida en la uva dionisiaca”. De las diferentes referencias que presenta Adegas Galegas y Bodegas Martín Códax nos encontramos con su referencia donde el carácter tropical de la Albariño se presenta con más fuerza, un vino de ritmo por su atractivo abanico en nariz y su facilidad de trago en boca, por resultar muy agradable con

89,5 **Vino TERRAS DO CIGARRÓN**

Añada 2014 Variedades Godello (60%) y Treixadura (40%)



Elaboración y crianza

Elaborado con uvas seleccionadas de las variedades godello y treixadura. Sin crianza en barrica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Los viñedos de la bodega Terras de Cigarrón se encuentran a una altitud de entre 400 y 500 metros sobre el nivel del mar. El vino Terras do Cigarrón Blanco es uno de los buques insignia de esta bodega, elaborado con uvas seleccionadas de las variedades godello y treixadura. Un vino rico en matices y con personalidad, en tu copa vas a encontrar un vino que hace afición por sus aromas especiados que liga a la perfección con el perfume de la treixadura y la textura en boca de la godello. En boca vas a experimentar notas muy agradables y frescas, que invita a beber.

90 **Vino D. PEDRO DE SOUTOMAIOR**

MACERADO EN NIEVE

Añada 2014 Variedades 100% Albariño

Elaboración y crianza

Macerado 12 horas a -4 Cº con la nieve carbónica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un proceso para potenciar el carácter frutal en nariz, y buen resultado el obtenido, un vino muy aromática donde la fruta en diversas versiones se expresarán en tu copa, fruta amarilla y de pelo mandan el ritmo de su bonito abanico aromático, junto a notas perfumadas de flores y toques de montebajo. Destacamos su textura en boca, con buen carácter untuoso y toques ligeramentes amargos que le aporta longitud. Un vino que por su elaboración y resultado debe tenerse muy encuentra.



Web: adegasgranvinum.com

Contacto: Comercial

Tlf. 986555742 Mail. info@bodegasgranvinum.com

Ubicación Bodega: Rego de Alcalde | San Miguel de Deiro | 36620 Vilanova de Arousa | Pontevedra | Galicia |

Facebook: www.facebook.com/adegas-gran-vinum-sl

La familia Piñeiro Cores se ha dedicado durante décadas a buscar algo más que un vino y licores "de calidad". El estudio, la paciencia y la inspiración se encuentran detrás de unos productos actuales, de cualidades y presentación muy definidas. En todos ellos está la impronta de la tierra, la voluntad de conseguir un estilo inconfundible y moderno, una manera de ser y de entender la vida a través de su marca.

90 Vino **ESENCIA DIVIÑA**
Añada **2014** Variedades **Albariño**



Elaboración y crianza

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada a 16º C., durante 21 días. Uvas procedentes de sus viñas situadas en Val do Salnés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco desconocido por el equipo y que ha sorprendido, intenso y lleno de tipicidad, un excelente exponente de la fuerza en copa y la calidad de la variedad Albariño como principal exponente de los vinos gallegos.

La fruta y un delicado perfume floral son su seña de identidad. La boca goza de una exquisita acidez y auguramos buena evolución en botella durante los dos o tres próximos años.

91 Vino **GRAN VINUM**
Añada **2006** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

El viñedo se trabaja, como hacían nuestros abuelos, enriqueciendo el suelo con almejas y conchas de mejillón. La uva se somete una vez entra en la bodega a criomaceración durante 24 horas antes del prensado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Procedente de la finca Mirando Arousa con suelos de arena y granito. Con una producción muy corta de 8.000 botellas, Condes de Albarei nos propone un Gran Vino, un vino complejo lleno de bonitos matices frutales, con toques tropicales y de fruta madura, su textura densa y ligeramente untuosa, acompañada por una acidez muy fresca y toques exóticos de lichis y menta.



Web: www.laureatus.es

Contacto: Fernando Oubiña

Tlf. 986099002 Mail. vinolaureatus@gmail.com

Ubicación Bodega: LG. Samaragoso 13 | S. Martiño de Meis | 36637 | Meis | Pontevedra | España

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos ha. | 80000 botellas

Mejor opción de compra:

http://www.laureatus.es/id_castellano/tienda_a.php

En Bodegas Laureatus la materia prima utilizada son uvas procedentes todas ellas de viñedos propios, lo que nos permite controlar nuestra producción en todas sus fases, desde la cepa a la botella. El viñedo más antiguo fue plantado alrededor de 1975 y la plantación más moderna tiene una antigüedad de 10 años.

El sistema de conducción es el tradicional de emparrado. Las uvas se sitúan a 1,80 metros del suelo, para evitar su podredumbre y facilitar la aireación. La vendimia se hace manual en cajas de plástico perforadas en su base y de unos 20 Kg de capacidad. SITUACIÓN. La comarca o zona vitivinícola donde se asientan los viñedos, se denomina "Val do Salnés", perteneciente a la Denominación de Origen "Rías Baixas" y que representa un 60% de la producción total de la Denominación.

Los viñedos se extienden a lo largo de 4 fincas "Saramagoso", "Talide", "Redondelo" y "O Couto", pertenecientes a los Ayuntamientos de Meis y Cambados (Pontevedra).

Todas las plantaciones tienen la orientación Sur-Suroeste, lo que les permite una correcta insolación a lo largo de todo el día, favoreciendo con ello la maduración óptima de la uva. TIERRA. La tierra sobre la que se asientan los viñedos es de textura gruesa, arenosa, con un elevado contenido de arena silíceo y muy bajo contenido en arcilla. Son suelos ácidos, permeables, de poca o mediana profundidad y con la roca madre del subsuelo en proceso de descomposición.

La inclinación del terreno permite crear microclimas especiales con mayor exposición solar y además mejora el drenaje y reduce la erosión.

92 Vino **LAUREATUS DOLIUM**
Añada **2010** Variedades **Albariño 100%**

Elaboración y crianza

Elaboración en barrica de roble francés de 3000 litros, de segundo año y tostado medio. Fermentación sobre sus propias lías.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un vino arriesgado en su elaboración, por presentar un 2010, pero que demuestra la magnífica alianza de la variedad Albariño con la madera y sus lías, un vino complejo en nariz lleno de gratas sensaciones de fruta madura, hierbas, montebajo y toques de vainilla, que se prolongan en boca con un toque graso, buena acidez, fresca y gran longitud y persistencia.



90 Vino **LAUREATUS LÍAS**
Añada **2010** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Selección de uvas de una parcela especial de cepas de más de treinta años, desfangado con sus lías finas y fermentado a 18 °C

Análisis y Cata. Vino a Examen

Lías y albariño una unión que Laureatus lías trabaja muy bien, nos ha sorprendido el equilibrio que presente en boca, con una acidez domada, resultando muy fresco y con dosis de complejidad para encuadrarlo dentro de los mejores.

Adegas Tollodouro

Web: www.altosdetorona.com

Contacto: Iván Gómez

Tlf. 986288212 Mail. hga@hgabodegas.com

Ubicación Bodega: Carretera de Tui a la Guardia, 45 | 36760 | As Eiras | O Rosal

Producción: 1000000 botellas

90,5 Vino **ALTOS DE TORONA ROSAL**
Añada **2014** Variedades **Albariño | Loureira | Caiño**



Elaboración y crianza

Vendimia manual y por separado de las tres variedades. Crianza sobre lías finas durante cuatro meses, aportando una mayor untuosidad y singularidad al vino.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Con una producción de 60.000 botellas de moderno y minimalista vestido, nos hemos encontrado con un vino consistente, maduro, con peso en boca y muy versátil en mesa. Un albariño de plato y mesa.

86 Vino **VILLAREI**

Añada **2013** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Elaboración en la que intervienen la más pura tradición de la zona, cuna del Albariño, y la más moderna tecnología enológica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La bodega elabora 13.000 botellas de Villarei, un vino que refleja a la perfección la variedad, frescura, intensidad aromática y sobre todo acidez. Destacando las notas de fruta joven y con chispa como la manzana verde y los toques florales que le dan el tan deseado toque perfumado, resultando fresco en boca.

Adegas Valmiñor

Web: www.adegasvalminor.com

Contacto: Patricia Campos

Tlf. 672236174 Mail. sales@valminorebano.com

Ubicación Bodega: A portela S/N San Juan de Tabagón | 36760 | O Rosal | Pontevedra | España

Producción: 500000 botellas

88 Vino **DAVILA Añada 2014** Variedades **Albariño | Loureiro | Treixadura**



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica de las variedades por separado. Crianza sobre lías en inoxidable del albariño y del loureiro. Reposo en botella durante 2 meses previo a su distribución.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Davila con un diseño moderno y transgresor, que recrea a la esencia nipona con una producción de 60.000 botellas nos enseña un albariño dominado por la fruta con tintes exóticos y sensaciones golosas en boca, con textura densa y siempre acompañada de una rica acidez.

Un vino de amplia producción que logra muy buen equilibrio y precio.

Web: www.attisbyv.com

Contacto: Robustiano Fariña

Tlf. 986744790 Mail. administracion@attisbyv.com

Ubicación Bodega: LG Morouzos, 16D Dena Meaño | 36967
| Pontevedra | España

Facebook: www.facebook.com/attis-bodegas-y-viñedos

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos ha. | 100000 botellas

94 Vino **SITTA DULCE NANA**
Añada **2013** Variedades **Albariño 100%**



Elaboración y crianza

Vino blanco dulce de uva pasificada; Uva extendida sobre brezo seco, protegida y bien ventilada, 2 meses de pasificación; prensado sin despalillar, fermentación espontánea a temperatura controlada (12-15º), parada a los 10,5% de alcohol. 12 meses en barricas de roble americano.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un vino mágico, no sólo por lo especial de su elaboración, si no por la nariz y boca que presentan. Esencia de las brujas gallegas, donde sus aromas van apareciendo y apareciendo sin fin en la copa, llenos de fruta dulce, almíbares, toques ahumados y fresco, la misma sensación cuando lo tenemos en boca, las papilas se empapan de dulzor lleno de frescura, de notas balsámicas, sin duda todo un descubrimiento.

91 Vino **ATTIS**
Añada **2014** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 6 meses con "batonnage", sin fermentación maloláctica, clarificación con cola de pescado y filtración tangencial.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un estupendo vino para maridar, por sus aromas de fruta madura, con toques exóticos, hierbas y rasgos minerales. En su copa vamos a encontrar plenitud, intensidad, equilibrio y placer, un blanco de corte salino.

Web: www.agrodebazan.com

Contacto: Jesus Alvarez Otero

Tlf. 986555562 Mail. pedidos@agrodebazansa.es

Ubicación Bodega: Tremoedo, 46 | Vilanova de Arousa |
36628 | Pontevedra

Facebook: www.facebook.com/agrodebazan

Twitter: @agrodebazan

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):
| ha. | 350000 botellas

La atención al detalle y vino de gran calidad de Agro de Bazán ha sido instrumental en la revolución de calidad en Galicia y en elevar la reputación de Rías Baixas a su lugar merecido entre la élite de los vinos blancos del mundo.

La bodega se encuentra en Vilanova de Arousa, cerca de la localidad de Cambados.



92,5 **Vino GRANBAZÁN LIMOUSIN**

Añada **2013** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

La uva cuidadosamente se vendimió a mano con selección de fruta en viñedo y en mesa de selección en bodega. Se despalilló, seguido de una enfriado de la pasta de vendimia, por debajo de los 9°C, y macerándose durante un mínimo de 8 horas, para incrementar la carga fenólica.

El mosto flor -separado sólo con la fuerza de la gravedad se separó y fermentó durante 10 días en depósitos de acero inoxidable por debajo de 20 °C. Antes de acabar la fermentación alcohólica, se rellenaron las barricas de roble para acabar la fermentación alcohólica.

La crianza en barricas duró 6 meses y estuvo descansado sobre lías finas con battonage cada 2 semanas. Después de 25 años experimentado la simbiosis roble-albariño, lograron acercarse cada vez más a la ansiada perfección.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Granbazán limousin es el primer albariño madurado en barricas de roble, cuya fecha nos lleva sobre 1990. Un blanco madurado durante 6 meses en barricas de roble francés (Allier) con una producción muy limitada a tan sólo 6.200 botellas y proveniente de mosto lágrima macerado en fría.

Un blanco de evolución en botella, distinguido, elegante y sensual. En la copa vamos a encontrar nobleza y clase. Complejo en nariz con aromas muy frutales que juegan a la perfección con toques de montebajo, de hierba fresca, de cafetales y ahumados que le aportan complejidad y un excelente grado en boca de untuosidad, resultando con muy buen volumen y largo.

“Un vino Top de una bodega Top”

89 **Vino CONTRAPUNTO**

Añada 2014 Variedades 100% Albariño

Elaboración y crianza

Monovarietal de albariño elaborado por Agro de Bazán, con un mínimo contacto sobre lías. Las vides vendimiadas para elaborar este blanco, son plantadas a orillas de la Ría de Arosa, donde los suelos son poco profundos, arenosos y de pH ácido. Este microclima, la variedad y el suelo, hacen que la minealidad y salinidad de este vino estén muy presentes.

Análisis y Cata. Vino a Examen

En este armonioso vino albariño cada una de las pequeñas notas sensoriales tiene su propia melodía; una vez combinados los aromas frutales surge una melodía que es una auténtica explosión para los sentidos. La cosecha 2014 fue húmeda y fría, especilamente Febrero y Marzo, produciendo un retraso en la brotación. La primavera fue fresca y húmeda, con un perfecto cuajado, al no haber precipitaciones. La vendimia se realizó a finales Octubre, después de un Septiembre con bajas precipitaciones, consiguiendo madurez en aromas, semillas y pieles. Un vino fresco con buena sintonía floral y aromas frutales bien acompañados por cierto carácter cítrico. En boca se presenta con más prtenciones, resultando con buen cuerpo y notas ligeramente untuosas, sin duda un enorme acierto por precio y calidad.

92 **Vino GRANBAZÁN ÁMBAR**

Añada 2014 Variedades 100% Albariño

Elaboración y crianza

Las uvas despalilladas son sometidas a una maceración en frío entre 6 y 8 cd durante 8 horas, con el fin de extraer todo el potencial aromático de las partes sólidas (pulpa y pieles) de la uva. Los tanques de maceración en frío se encuentran en la parte más alta de la bodega haciendo posible una extracción muy suave por medio de gravedad, obteniendo el mosto lágrima. Las pepitas no se dañan y en consecuencia se consigue una pureza extra. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas ($\leq 20^{\circ}\text{C}$) en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 5 semanas. El vino terminado permanece en estos depósitos sobre lías durante unos 5 meses hasta que alcanzan la suavidad y complejidad de Granbazán Ámbar.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Partimos de una cosecha difícil que ocasionó una disminución del 30% de la producción, resultando una cosecha con un claro carácter atlántico. Un vino cuidado de principio a fin, donde su etiqueta y botella reflejan la personalidad de Agro de Bazán. Un blanco largo, insinuante, y vivo en boca. Sus aromas reflejan bonitos colores de fruta amarilla y carnosa, donde las notas especiadas de monte bajo se suman a la fiesta. Su copa nos recrea Galicia, largo en boca y con sensaciones maduras que marcan su identidad. Una apuesta segura a un excepcional precio.

90 **Vino MAS DE BAZÁN RESERVA BOBAL**

Añada 2011 Variedades 100% Bobal

Elaboración y crianza

Fermentación en depósitos de cemento, logran conservar la estructura necesaria para tener potencial de envejecimiento. La crianza se realizó en barricas de roble francés y americano durante 18 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino de edición limitada a 4.500 botellas que incorpora un recogebotas patentado de terciopelo y que procede de cepas de 50 años, plantadas en vaso, a 700 metros sobre el nivel del mal. Un vino que sorprende, por su curiosa puesta en escena y por el tratamiento de la Bobal, una variedad tremendamente productiva, que Agro de Bazán ha sabido encontrar la calidad a través de una gran enología y viñas. La copa nos recreará ricas sensaciones maduras de fruta negra, bien acompañada por aromas perfumados procedentes de la bodega (frutos secos, torrefactos y ahumados). En boca a pesar de su intensidad, tanicidad se muestra fresco y carnoso, un vino para sorprender.



Web: www.mardeenvero.es

Contacto: Miguel Angel Moreira

Tlf. 981566329 Mail. bodega@mardeenvero.es

Ubicación Bodega: Lugar de la Iglesia 1, Tremoedo. |

Vilanova de Arousa | 36620 | Pontevedra

Facebook: www.facebook.com/mardeenvero

Twitter: @MardeEnvero

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2007 | ha. | botellas

Desde su fundación en 2007, elabora vinos gallegos con D.O. Rías Baixas.

Tras liderar proyectos singulares en diferentes denominaciones de origen, su elaborador Manyo Moreira retoma a Galicia, una tierra en la que por suelo, clima y variedades de uva, encuentra el carácter y la elegancia que necesita para sus vinos.

Actualmente la bodega Mar de Envero ofrece dos monovarietales de albariño: Mar de envero, un inusual vino gallego elaborado sobre lías, y Troupe, un vino canalla y descarado, pensado para disfrutar de la compañía.



92,5

Vino **MAR DE ENVERO**

Añada **2013** Variedades **100% Albariño**



[Enlace Cata \[http://www.akatavino.es/?p=20581\]](http://www.akatavino.es/?p=20581)

Elaboración y crianza

Uva despalillada y estrujada, pasando por una maceración en frío para obtener mayor intensidad en aromas primarios, marcando así la tipicidad aromática de la variedad. Continúa el proceso con una fermentación a baja temperatura, para conseguir más complejidad en aromas secundarios y terminando con una permanencia de nueve meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un vino elaborado para crecer en botella, para presentarnos el potencial que la uva albariño tiene con la crianza sobre sus lías, un vino intenso, con una nariz llena de ricas y gratas sensaciones, donde la fruta se expresa de manera aplastante, siempre junto a notas de especias e hierbas aromáticas, con toquecitos balsámicos de menta eucalipto, en boca las lías le aportan sosiego, cremosidad y elegancia, para equilibrar el conjunto, sin duda un vino con presencia y clase desde la botella hasta el postgusto.

¡Enorme sorpresa las dos elaboraciones de esta joven bodega de Rías Baixas!

91 **Vino TROUPE**

Añada **2013** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

La uva es vendimiada en cajas de 20 kg para que llegue en un estado óptimo a la bodega. A continuación es despalillada y estrujada. El mosto obtenido pasará a los depósitos de fermentación donde permanecerá una media de 7 días.

Terminado este proceso, se realizará su estabilizado antes de ser embotellado.



Análisis y Cata. Vino a Examen

RECUERDE siempre que desee disfrutar del placer proporcionado por un delicioso, magnífico, único y reconstituyente vino ALBARIÑO, no se conforme con lo primero que se le ofrezca, atrevese a pedir un auténtico y original TROUPE. Y nosotros tras analizar el vino, no sólo seguimos la recomendación, sino que la extendemos y la hacemos viral, Troupe además de ser un vino canalla, es muy divertida su puesta en escena, digamos que roza lo cool.

Mola tener una botella Troupe en mesa, pero mas "mola" a nuestros sentidos, porque nos ofrece una elaboración muy limpia, llena de incansable fruta y notas cítricas, con un frescor en el gusto y una acidez rica, convirtiendo a Troupe en una pieza que se bebe y se bebe.

Producción de 30.000 litros y con página propia www.troupe.es



Web: www.bodegasantiagoruiz.com

Contacto: Bodega

Mail: info@bodegasantiagoruiz.com

Ubicación Bodega: Rúa de Vinicultor, Santiago Ruiz | 36760 | San Miguel de Tabagón O Rosal. |

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin datos

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Rosa Ruiz expresa con sus palabras la filosofía de la bodega "De mi padre -pionero de los vinos gallegos y visionario de su época- aprendí infinidad de cosas y en especial, su entusiasmo y esmero por cada uno de los detalles que hacen posible un gran vino. Desde la ruo do vinicultor Santiago Ruiz os invito a recorrer sorbo a sorbo nuestra historia a través de nuestros albariños."



91 **Vino SANTIAGO RUIZ**

Añada **2014** Variedades **Albariño (70%) | Loureiro(15%) | Caiño Blanco (10%) | Treixadura |**

Elaboración y crianza

Macerado a la entrada en bodega, se prensa bajo presión controlada en prensa neumática. Tras la fermentación, se lleva a cabo una crianza sobre lías.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco ancho y de longitud, un vino que crea adictos. En su copa vamos a comprender las tres claves de un buen albariño, la fruta carnosa, las flores blancas y por supuesto los toques balsámicos y cítricos que refrescan su peso en boca, un vino rico en sensaciones, texturas y matices.

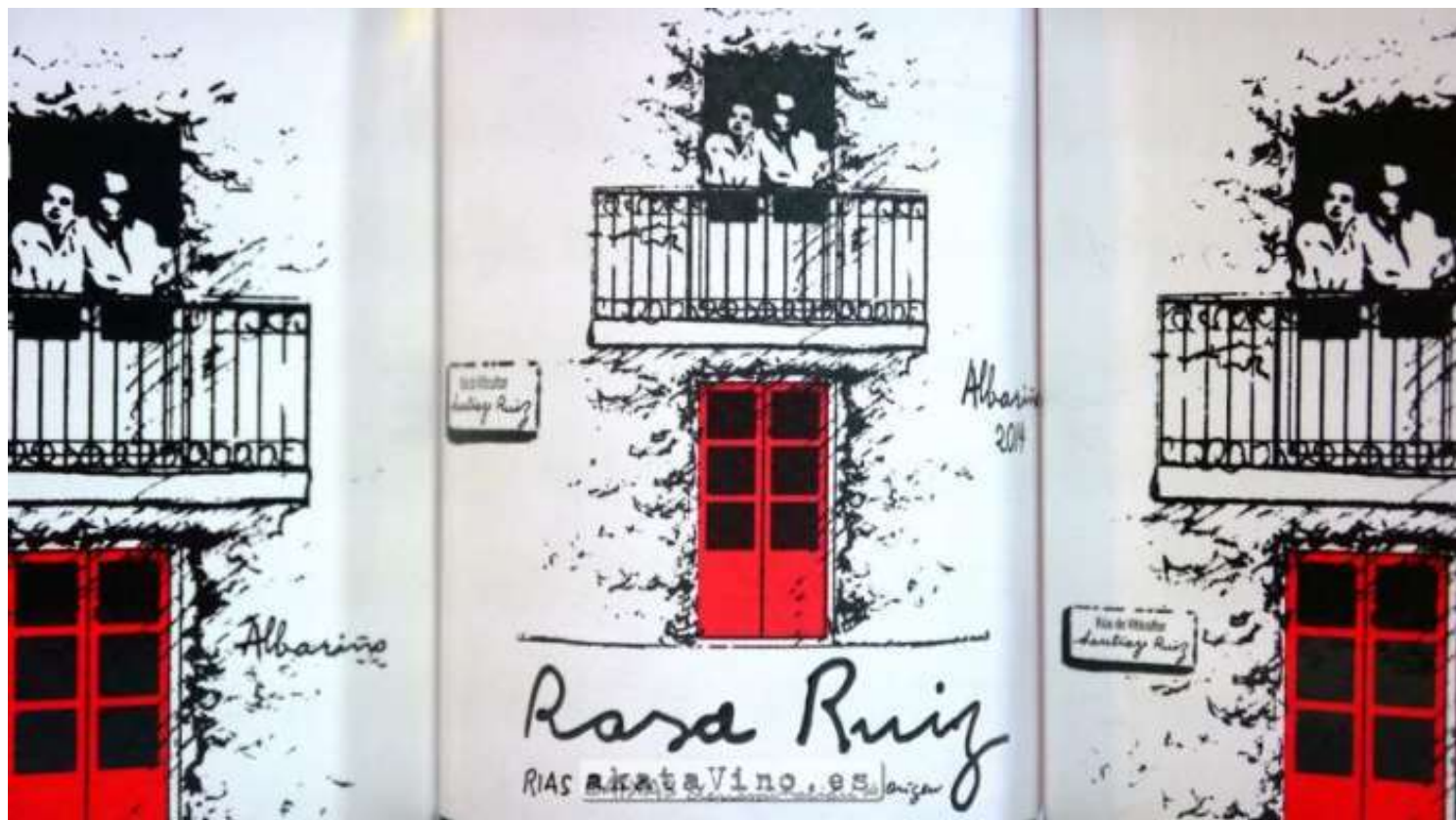


Elaboración y crianza

Vino blanco procedente de cepas centenarias plantadas por el abuelo de Rosa Ruiz.

Rosa Ruiz hija de Santiago Ruiz quién le da nombre a la bodega y considerado como el pionero de los vinos gallegos, etiqueta un vino de producción muy limitada, un vino esperado, porque muchos conocen el potencial de las viñas centenarias plantadas por el abuelo de Rosa.

Un vino de largo recorrido con una finísima acidez que nos transporta su fruta hacia lo más alto del paladar. Un vino para experimentar sensaciones, para vivir emociones y ver como el tiempo le otorga un ápice más de grandeza. Excelente elaboración.



Web: <http://palaciosvinoteca.com/>

Contacto: Comercial

Tlf. 941447207 Mail. info@palaciosvinoteca.com

Ubicación Bodega: Palacios Vinoteca. Carretera de Nalda a Viguera 46 | 26190 | Nalda (La Rioja) | España
Facebook: www.facebook.com/palaciosvinoteca

Twitter: @PalaciosVinoteca

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2013 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Vinos Originales es una empresa que pertenece al grupo bodeguero Palacios Vinoteca. Nace en 2013 con el objetivo de elaborar vinos a lo largo de todo el territorio español.

Vinos de calidad que respondan a las características del terruño de cada zona. Bajo la dirección de nuestros enólogos, trabajamos variedades autóctonas de viñedos singulares que procesamos con sumo cuidado y respetando todos los procesos tradicionales de elaboración, en aras de conseguir nuestro sello de identidad que es la autenticidad de nuestros productos.

El vino es el reflejo de la uva que se cultiva en un determinado lugar, arraigado a la cultura e idiosincrasia de cada viticultor. Con nuestras elaboraciones queremos mostrar nuestro profundo respeto a las personas que con su esfuerzo han mantenido este tradicional cultivo vivo a lo largo de numerosas generaciones, que no se han rendido ante una mala cosecha, que han disfrutado de esta placentera bebida y han sabido honrar las capacidades y peculiaridades que un día la tierra les ofreció. Filosofía. Vinos blancos de elaboración propia. Elaboran vinos en dos denominaciones de Origen; Rias Baixas y Rueda.

88

Vino SETE BOIS ALBARIÑO

Añada 2013 Variedades 100% Albariño



Elaboración y crianza

Vendimia manual, con maduración óptima para vino joven. Suelos de granito descompuesto pobres en materia orgánica.

Sistema de conducción: emparrado. Se trata de un sistema de conducción vertical, tradicional en la zona de producción de Rías Baixas. Elaboración en acero inoxidable con una corta crianza sobre lías.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Detrás de la imagen desenfadada y divertida de Sete bois, se esconde un albariño que acoge en sus aromas la trilogía de todo buen blanco gallego, un vino con fruta blanca, bonito perfume floral y toques especiados.

En boca su frescura destaca sobre manera, porque se bebe y se deja beber y disfrutar muy bien, con esencias cítricas que refrescan el conjunto.



93 **Vino SETE BOIS A CALMA**

Añada 2013 Variedades 100% Albariño

Elaboración y crianza

Albariño con crianza durante 6 meses con sus lías. Procedente de los mejores racimos de cepas viejas situadas sobre suelos graníticos al nivel del mar en la Subzona de Salnés que vendimieron el 8 de octubre de 2013 y elaboran respetando las virtudes de la variedad. Producción limitada a 4.019 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

CALMA y acidez. Un vino lleno de calma, de identidad, que nos ofrece sosiego, con una magistral interpretación de la acidez, que le permitirá crecer durante 4 a 6 años en botella. Nos transporta a monasterios donde los monjes de Cluny ya conocía la Albariño allá por el siglo XII. Sus uvas pequeñas, prietas y de hollejos duros.

En nariz es muy perfumado, juega a la perfección con un binomio complejo como es la suavidad, la delicadez y la intensidad, que una vez entran en equilibrio, presumiremos de haber disfrutado sin paliativos de cada copa. Sete Bois A Calma está lleno de encanto, un bonito baile de notas especiadas, de te, boj y camomila, donde aparecen notas que define la tipicidad de la variedad Albariño como es la ralladura de manzana verde o la flor amarilla como la retama.

Muy placentero en boca, rodeado de alta acidez, fresca y gustoso, sin duda un vino ideal para maridar con berberechos y productos del extraordinario mar gallego por su acidez y CALMA.

Bodega Viña Nora

Web: www.vinanora.com

Contacto: Susana Pérez López

Tlf. 986667210 Mail. info@vianora.com

Ubicación Bodega: Bruñeiras, 7 | 36440 | As Neves | Pontevedra.



90 Vino **NORA**

Añada **2014** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Maceración prefermentativa a temperaturas bajas durante 6 horas, realizando batonnage sobre sus propias lías.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Viña Nora nos enseña un albariño peculiar en sus aromas, donde a la fiesta de fruta blanca y flores se suman toques ligeramente especiados de hierbas aromática y buena definición de terruño con sensación mineral que se percibe también en boca. Un vino de muy buena acidez y equilibrio, preparado para crecer en botella.



Bodega y Viñedos Veiga Da Princesa

Web: www.pazodomar.com

Contacto: Manuel Méndez

Tlf. 986161256 Mail. info@pazodomar.com

Ubicación Bodega: Crtra. Ourense-Castrolo km 12.5 | España

Facebook: www.facebook.com/pages/adezas-pazo-do-mar

Twitter: @pazodomar

Un auténtico albariño de finca o albariño de pago. Esta finca se planta en el año 2002 tras más de dos años de reunir, parcela a parcela, más de 200 fincas pequeñas y a más de 70 propietarios distintos, claro reflejo del "minifundismo" gallego. Se ha apostado por el cultivo del Albariño en espaldera para obtener uvas más aireadas, soleadas y con menor acidez que el que se obtendría con otros cultivos como el emparrado.

Asimismo se evitan gran parte de los tratamientos fitosanitarios que se aplican en otras subzonas de la denominación de origen, en definitiva, una clara apuesta por la CALIDAD.

85,5 Vino **VEIGA DA PRINCESA**

Añada **2014** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Vino blanco joven.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

La perfecta definición del albariño, un vino sensato, directo, frutal, aromático, fresco y de buen beber. Bodega y Viñedos Veiga Da Princesa nos presenta una elaboración sin contemplaciones más allá de buscar que detrás de una copa, exista otra y otra.



Bodega y Viñedos Rodrigo Méndez

Web:

Contacto: [La Tintorería Vinoteca](#)

Ubicación Bodega: Plaza Compostela, 22 | 36201 | Vigo
| Pontevedra | España.

94 **Vino AS COVAS PINOT NOIR**

Añada **2013** Variedades **100% Pinot Noir**

Elaboración y crianza

Procedente de un viñedo de 8 años plantado por Rodri en el municipio de Ribadumia sobre suelos arcillo-calcáreos. Tan sólo 300 botellas han visto la luz en esta primera añada después de haber descansado un año sobre barricas usadas de roble francés. Una elaboración poco intervencionista al más puro estilo borgoñón.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sin duda una elaboración magistral, que nos ofrece toda la clase aromática de los grandes Pinot de estilo borgoñón. Aromas nítidos y muy claros de ceniza y especias de monte bajo que se alían con notas terciarias como los ahumados, caza y cuero. En boca muestra su sutileza con un desarrollo lleno de brillo y luz, un tinto para meditar, pero también para acompañar con versatilidad multitud de platos.

91 **Vino SÁLVORA**

Añada **2011** Variedades **Albariño**

Elaboración y crianza

Nuevo albariño con el sello de Rodrigo Méndez elaborado con cepas de más de 40 años en la subzona del Salnés. 12 meses de crianza mezcla de fudre oval de 5º año y barricas de 6º año.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Estructura y anchura en boca. La fruta aparece madura y con mucha consistencia, notas de melocotón, y toques metálicos que nos aportan un estilo diferente. Un vino de gran recorrido en copa y en botella.



Fotografía (izq. a dcha.) Rodrigo Méndez | Flequi Berruti (La Tintorería) | Antonio Jesús y María Gema akataVino

Web: www.bodegasalbamar.es

Contacto: Xurxo Alba Padín

Tlf. 660292750 Mail. info@bodegasalbamar.com

Ubicación Bodega: O Adro Nº11 | Castrelo | Cambados | Pontevedra | España

Facebook: www.facebook.com/bodegasalbamar

Twitter: @bodegasalbamar



Vinos únicos de carácter auténtico. En la calma del Valle de O Salnés y al lado de la desembocadura del Río Umia los viñedos de bodegas Albamar reciben la suave brisa del mar y el fulgor del alba.

Albamar es una bodega familiar que comenzó su andadura aproximadamente hace 25 años vinculada al cuidado de los viñedos y elaboración de albariños de carácter único y personalidad especial.

En el año 2006 toma las riendas de la bodega uno de los hijos de la familia; Xurxo Alba Padín dedicado en cuerpo y alma a la vitivinicultura.

A partir de este momento se bautiza al negocio con el nombre de Bodegas Albamar, fusión del apellido de la familia y la proximidad de sus viñedos al mar, y se integra a su vez en la Denominación de Origen Rías Baixas, Subzona de O Salnés.

El albariño Albamar es el buque insignia de la Bodega, arropado a partir del 2010 por dos nuevos albariños de crianza; Alma de Mar y Pepe Luis, y un mencía; Fusco, de las montañas de la Ribeira Sacra elaborado por el propio Xurxo Alba.

95

Vino **PEPE LUIS**

Añada

2013

Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Durante el transcurso de la fermentación alcohólica, con una densidad de 1030, se pasa a barrica de roble francés realizando “botanage” de sus propias lías finas durante los primeros meses. Transcurrido el paso por barrica se hace una trasiega pasándolo a acero inoxidable, se filtra, se embotella y se deja reposar en botella 4 meses.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Este blanco con crianza en Barrica, procedente de una materia prima exquisita seleccionada de parcelas de más de 60 años situadas a orillas del mar Atlántico, de suelo arenoso.

Nos vamos a divertir observando como sus aromas dibujan nuestros recuerdos, como la fruta madura, las notas cítricas (pomelo), las hierbas de monte bajo y especias, se le unen notas aportadas por su elaboración y crianza en madera, así se suman sensaciones tostadas y ahumadas que le confieren una enorme longitud. Ancho y de exquisita y afinada acidez definen su boca. Un vino con alma, un vino con corazón.



91,5 **Vino ALBAMAR**

Añada 2014 Variedades 100% Albariño



Elaboración y crianza

Mimada selección para obtener la máxima tipicidad de la variedad. Una vez prensado se deja reposar, se desfanga y se realiza la fermentación espontánea a temperatura controlada.

Posterior descube para quedarse con las lías finas disueltas en el vino, dejándolo reposar sobre éstas durante 5 meses, haciendo resaltar el carácter del albariño.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Procedente de viñedos de 25 años de antigüedad, de suelos mayoritariamente arenosos próximos al mar, en plena Ría de Arosa. Un vino franco, directo y sin concesiones.

Su fruta, su elegancia balsámica y su perfume floral, le otorgan un carácter especial.

La copa nos proporciona profundidad y deliciosa textura.



Web: www.almaatlantica.com

Contacto: Laura Vazquez

Tlf. 986526040 Mail. comercial@martincodax.com

Ubicación Bodega: Bodegas Martín Códax | Burgáns 91 | 36633 | Vilariño - Cambador - Pontevedra

Facebook: www.facebook.com/AlmaAtlantica

Twitter: @AlmaAtlantica

Alma Atlántica nace gracias a una inquietud por potenciar las características propias de cada vino, de sus variedades y de la zona donde son elaborados.

Para la elaboración de cada perfil, se convocó al panel profesional de cata de Alma Atlántica para encontrar los elementos diferenciales de cada uno.

Después, el equipo técnico, encabezado por Miguel Tubío, seleccionó los viñedos ideales y los enólogos, Katia Álvarez y Luciano Amoedo, aplican en su elaboración toda su experiencia y lograr ese perfil deseado en Mara, Anxo y Alba.



88 **Vino ALBA MARTÍN ESPUMOSO**

Variedades **Albariño Espumoso** Extraseco.



Elaboración y crianza

Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise, partiendo de un vino base procedente de una vendimia seleccionada que asegura el equilibrio óptimo entre acidez y grado alcohólico, así como una mejor expresión del varietal del albariño. Nueve meses con sus lías hasta el degüelle.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise este espumoso Rías Baixas realiza una crianza sobre sus lías de 9 meses hasta el momento del degüelle. Sorprendente es la palabra, por encontrarnos una elaboración con esta varietal en forma de espumoso.

Aparece mucha fruta y buena cantidad de burbuja que le proporciona un brío y una chispa especial. Fresco y muy muy disfrutable en boca.



85 **Vino ALBA MARTÍN**

Añada **2014** Variedades **Albariño**



Elaboración y crianza

Alba Martín tiene mucho que ver con el mar. Con el mar y con su tierra, las Rías Baixas. Elegante y serena por naturaleza, sabe conjugar como nadie lo clásico y lo moderno en su misma esencia. Alba Martín transmite la franqueza del océano Atlántico.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Mara, Alba y Anxo forman el carácter más atlántico de Bodegas Martín Códax, elaborando para Alma Atlántica, un vino que conjuga el frescor cítrico, la textura de la fruta de pelo y el toque perfumado de las flores. Un blanco que se bebe muy bien, gracias a su frescura.

88 **Vino ANXO MARTÍN**

Añada **2014** Variedades **85% Albariño | 10% Caiño blanco | 5% Loureiro**



Elaboración y crianza

Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Anxo Martín es fruto de la combinación, de la mezcla. Esto es lo que lo hace único y peculiar. Nace entre río y océano, entre montes y valles. De carácter claramente agitador, nos hará disfrutar de las inesperadas aristas de su personalidad.

Anxo Martín sorprende desde la intensidad. Quizás el mejor Anxo catado hasta la fecha, una mezcla de variedades para aportar toda la esencia de las Rías Baixas, con la dominante Albariño, resultando un vino muy perfumado donde la fruta y las flores se expresan con buena intensidad. Resultando de gran frescura en boca, gracias a una viva acidez. Un vino

86 **Vino MARA MARTÍN**

Añada **2014** Variedades **Godello**



Elaboración y crianza

Mara Martín crece en el corazón de Monterrei, surcado por interminables ríos. Corre por sus venas la esencia de la Galicia interior: frescura y serenidad, intimismo y sensaciones profundas y arraigadas. Mara te lleva de la mano a un

Análisis y Cata. Vino a Examen

"La diferencia entre una vida extraordinaria y una vida cotidiana es encontrar un placer extraordinario en las cosas cotidianas". Alma Atlántica nos enseña el eje aromático de una variedad que va comiendo terreno a muchas variedades blancas españolas. Notas con recuerdos a campo, a césped recién cortado, a especias de monte bajo y una excelente relación de frescura y fruta en su postgusto que invita a beber.

Bodegas del Palacio de Fefiñanes

Web: www.fefinanes.com

Contacto: Juan Gil de Araujo

Tlf. 986542204 Mail. feffinanes@feffinanes.com

Ubicación Bodega: Plaza de Fefiñanes | 36630 | Cambados | Pontevedra | España

Facebook: www.facebook.com/bodegas-del-palacio-de-

Twitter: @pazodefefinanes

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos ha. | 150000 botellas

En la historia de la bodega hay un hecho relevante y documentado: en 1928 se registra la marca Albariño de Fefiñanes.

Un gesto pionero que establecía su íntima relación con el futuro. La confianza en un producto que casi un siglo después sigue alentando su ya histórica pasión por el vino.

Bienvenidos a bodegas del Palacio de Fefiñanes que desde una geografía privilegiada, un marco de histórica belleza y un espíritu de normas sencillas y austeras, trabaja incansablemente por refrendar la excelencia de sus productos.



93 Vino **ALBARIÑO DE FEFFIÑANES III AÑO**

Añada **2012** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

27 meses en depósito, siete de ellos sobre lías, con "bâtonnage".

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un vino de esencia, uno de los mejores albariños y blancos de España.

Un vino para disfrutar con su evolución en copa, para ver como las notas tostadas y ahumadas aparecen de inicio, para ir dejando paso a la fruta madura y un leve toque floral. En boca es amplio, largo, gustoso y sobre todo placentero. Un vino de guarda.



Web: www.bodegasgerardomendez.com

Contacto: Gerardo Mendez

Tlf. 986747046 Mail. info@bodegasgerardomendez.com

Ubicación Bodega: Galiñanes 10 | Lores | 36968 | Meaño | Pontevedra | España

Bodega con profundas raíces (La Casa Grande tiene documentadas fincas dedicadas a viñedos en 1850), cautelosamente modernizada, lo justo para que, sin perder la identidad, el albariño llegue a nuestros paladares con todas sus virtudes.

En esta finca y bodega prima la cultura popular, atesorada por tres generaciones que actualmente representa Gerardo Méndez Lázaro, un vitivinicultor de este tiempo, respetuoso con el legado recibido, comprometido con los parámetros de calidad que exige el degustador de hoy.

La finca familiar mira en la lejanía al mar de Arousa y aún a la boca de la ría de Pontevedra.

En pleno corazón del Salnés, al pie de Armenteira y su cenobio, la casa solariega acoge vivienda y bodega.



96 Vino **DO FERREIRO ALBARIÑO CEPAS VELLAS** Añada **2010** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Las uvas se despallaron y maceraron posteriormente entre 12 y 24 horas. El mosto se desfangó a 15°C y se dejó decantar durante 12 horas, tras las cuales fermentó entre 18-20°C en depósitos de acero inoxidable, durante 24 días.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

La esencia de un grande de la viticultura española; Don Gerardo Mendez es la más pura expresión de sus vinos, su madurez convertida en sabiduría le confiere un alarde de piropos a sus vinos, por todos aquellos que lo catan, lo analiza y por supuesto lo disfrutan.

Un vino que sólo aparece en esas añadas que Gerardo estima con potencial suficiente para crecer en botella. Una añada 2010 que actualmente continúa con signos de muy buen crecimiento, notas de fruta madura, de especias de monte bajo y un sinfín de aromas que van apareciendo con la oxidación. Un vino único y de clase mundial.



Web: www.bodegaslaval.com

Contacto: Fernando Bandeira

Tlf. 986610728 Mail. facturacion@bodegaslaval.com

Ubicación Bodega: Lugar Muguíña s/n | Arantei | 36458 | Salvaterra do Miño | Pontevedra | España

Facebook: www.facebook.com/bodegas.laval

Twitter: @BodegasLaVal

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1985 | Sin datos ha. | 500000 botellas

BODEGAS La VAL, fundada en 1985, es una de las marcas pioneras de la Denominación de Origen Rías Baixas. Situada inicialmente en el Municipio de O Rosal, a orillas del río Miño, la finca denominada LA VAL, cultivó en sus orígenes las variedades de Albariño, Loureiro y Treixadura.

El éxito en la comercialización de unos vinos de calidad motivó la búsqueda de los mejores terrenos para realizar nuevas plantaciones. Esta apuesta se consolidó con las adquisiciones de las fincas de Arantei (1985), Taboexa (1985), Pexegueiro (2001) y Porto (2011). La bodega es una de las más importantes en cuanto a elaboración propia, ya que sus viñedos aportan la práctica totalidad de su producción. Además sus instalaciones cuentan con capacidad para producir más de 1 millón de litros de vino.

91,5 **Vino LA VAL**

Añada **2014** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

A mediados de septiembre comienza la vendimia donde las uvas son recogidas de forma manual en cajas de 20 kilos con riguroso control en recepción.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Albariño procedente de viñedos propios. Complejo "coupage" de uvas procedentes de las fincas; Taboexa, Arantei y Pexegueiro. Singular y diferente por las notas de hierbas y especias de monte bajo que aportan. Rica acidez y muy buen volumen en boca, sin duda La Val engancha.

89 **Vino MÁS QUE DOS**

Añada **2014** Variedades **70% Albariño | 15% Treixadura | 15% Loureiro**

Elaboración y crianza

Los mostos de las diferentes variedades se fermentan por separado y posteriormente deciden cual será el "coupage" idóneo para su condado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Diseño innovador y concepto rompedor el propuesto por Bodegas La Val y una etiqueta que llama la atención. Un vino divertido dentro de los cánones de un buen albariño, donde la frescura, las notas frutales y los toques florales componen su perfil aromático.



akataVino.es®



Bodegas Lagar de Costa

Web: www.lagardecosta.com

Contacto: Comercial

Tlf. 986543526 Mail. contacto@lagardecosta.com

Ubicación Bodega: Sartaxes 8, Castrelo | 36639 | Cambados | Pontevedra

Facebook: www.facebook.com/lagar.enoturismo

Twitter: @Lagarde_Costa

PRIMER PREMIO EN LA CATA DE LA FIESTA DEL ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS 2015.

Una bodega donde confluyen el esfuerzo y dedicación de tres generaciones. Lagar de Costa es una bodega familiar, en la que confluyen el esfuerzo y la dedicación de tres generaciones vinculadas al cuidado de las cepas albariñas y a la elaboración de vino.

Su construcción data de más de un siglo y ha sido objeto de diversas reformas, tratando siempre de mantener su estructura de piedra y madera original. La familia tiene un control directo de todos los procesos tanto en la viña, como en la bodega, al incorporar la tecnología más moderna para la elaboración del vino, combinando así lo tradicional y lo moderno, con el fin de obtener un vino con características propias.



91

Vino **LAGAR DE COSTA**

Añada **2014** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Vino blanco joven.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Lagar de Costa 2014 ha sido seleccionado como el Mejor Vino en el Concurso de Albariños 2014 celebrado en Cambados (1 y 2 de Agosto 2015) y organizado por la D.O. Rías Baixas, con akataVino dentro del jurado de cata.

Un vino lleno de sensaciones gallegas, se presenta muy franco, directo y fresco. Aromas de frutales, donde la manzana verde aparece con fuerza, junto a toques cítricos y un perfume floral donde las flores blancas toman protagonismos. En boca nos enseña la salinidad y su acidez nos invita a seguir disfrutando copa tras copa.



Web:

Contacto: Comercial

Tlf. 986508896 Mail. maiordemendoza@hotmail.es

Ubicación Bodega: Rúa Xiabre, 58 | Trabanca-Sardiñeira | Carril | 36.600 | Vilagarcía de Arousa | Pontevedra |

De los viñedos más antiguos de la zona, con la tarjeta nº 10 de la DO Rías Baixas, surge Maior de Mendoza. Una empresa familiar fundada por José Barros Cuervo uno de los pioneros del mundo del albariño. En sus inicios la bodega comercializaba sus vinos a nivel local, pero el dinamismo ha sido continuo, estando hoy presente en 15 países y siendo galardonada en los más prestigiosos concursos de vino del mundo.

Aunque hoy en día es una de las referencias de la Denominación de Origen Rías Baixas, Maior de Mendoza mantiene sus raíces y los valores de la empresa familiar con una cultura empresarial basada en nuestra pasión por la variedad albariño y con vocación de darla a conocer siempre en su máximo esplendor.

A ello está comprometido el staff técnico que dirige Cristina Mantilla una de las enólogas más importantes del país y una de las personas que mejor entiende la variedad Albariño.

91 Vino MAIOR DE MENDOZA SOBRE LÍAS

ALBARIÑO Añada **2014** Variedades **100%**
Albariño

Elaboración y crianza

La uva se recogió en cajas de 20 kgrs.; fueron mantenidas en viñedo en camión frigorífico y transportada inmediatamente a Bodega, donde se realizó una maceración pelicular en frío de una media de 10 horas. Se realizó una crianza en lías finas de 3 meses. Asimismo hizo una fermentación maloláctica parcial buscando el nivel de acidez deseado.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Viñedo propio, del "Coto de Xiabre" (2,3 has.) e "Iglesario de Padrenda" (7,91 has.), situados en la Subzona del Valle del Salnés de la Denominación de Origen "Rías Baixas". Cepas de 33 años. Viñedo controlado de 3 has. (1,6 has. de 38 años y 1,43 has. de 33 años). Albariño cremoso y de esencia. Un vino que nos enseña el perfecto equilibrio entre los aportes de las lías y los aromas propios de la tipicidad, fruta fresca, flores blancas y buen carácter cítrico. Una delicia en boca.



Bodegas Martín Códax

Web: www.martincodax.com

Contacto: Lara Vazquez Pereiro

Tlf. 986526040 Mail. lara.vazquez@martincodax.com

Ubicación Bodega: Burgáns 92 | 36633 | Vilariño - Cambados (Pontevedra)

Facebook: www.facebook.com/BodegasMartinCodax

Twitter: @BodMartinCodax

En 1986 nace Bodegas Martín Códax y toma por nombre el del más célebre trovador gallego del que aún se conservan sus cantigas, las más antiguas del galaico-portugués, en las que se canta al amor y al mar que baña nuestras costas. Desde entonces, Bodegas Martín Códax ha crecido y evolucionado apoyando siempre a su gente, su tierra y su cultura.

Una cultura que promueve por más de 40 países en todo el mundo. Un proyecto que comenzó con la ilusión y el esfuerzo de un grupo de viticultores y que hoy en día es ya una realidad que ha convertido a Bodegas Martín Códax en emblema de los vinos gallegos fuera y dentro.



89 **Vino BURGÁNS ALBARIÑO**

Añada 2014 Variedades **100% Albariño de la zona de Val do Salnés**



Elaboración y crianza

Burgáns, nombre de origen celta, hace referencia a la colina en la que está ubicada la Bodega, en pleno corazón del Valle del Salnés, desde donde se divisan los espectaculares paisajes de la comarca y de la Ría de Arousa.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Burgáns representa uno de los vinos más fiables dentro de la D.O. Rías Baixas, peculiar en sus aromas de fruta como el pomelo, níspero y toques exóticos y especiados, le confieren una estupenda nariz. En boca se presenta equilibrado, con buena acidez y fresco. Sin duda un acierto.

82 **Vino MARIETA ALBARIÑO**

Añada 2014 Variedades **Albariño**



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica a 16-18°C en depósitos de inoxidable. Se interrumpe antes de su finalización mediante el empleo de frío, de manera que Marieta contiene 14gr./L. de azúcar residual.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Marieta ha llegado para convertirse en el primer Albariño Semi-Seco de la historia. Un vino que goza de bonito equilibrio donde sus notas dulces están bien compensadas con un toque ligero de carbónico (tipo aguja) que le aporta chispa. La fruta está presente por sus aromas y en el postgusto en boca, que sorprende por el juego dulce y su acidez. Bonita representación en su etiqueta, un vino que viene ocupa un puesto hasta la fecha impensable por un vino D.O.

87 **Vino MARTÍN CÓDAX**

Añada 2014 Variedades **Albariño**



Elaboración y crianza

Depósitos de acero inoxidable.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El buque insignia de Bodegas Martín Códax muestra su personalidad y su sello inconfundible con un albariño fresco cítrico y frutal. Su nariz resulta muy agradable y fresca, gran base de su encanto por tratarse un vino de varias copas de recorrido. En boca goza de la misma frescura que en nariz, además de una rica textura ligeramente untuosa.

91 **Vino MARTÍN CÓDAX LÍAS**

Añada 2013 Variedades **Albariño**



Elaboración y crianza

El vino y las lías finas seleccionadas son sometidas a Batonage durante dos meses, aportándole untuosidad y volumen en boca. Luego, realiza una crianza de diez meses en depósitos de acero inoxidable con las lías en reposo para lograr el equilibrio deseado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una de las etiquetas que con gran acierto apareció hace poco años, para unirse a un atractivo y completísimo portfolio. Un vino de crecimiento en botella debido a su crianza entre 10 y 12 meses en depósitos de acero inoxidable con las lías en reposo logrando toques de vainillas y pan brioche, se unen aromas propios como la manzanilla, camomila y la fruta blanca. En boca es potente, untuoso, elegante y lleno de carácter.



Análisis y Cata. Vino a Examen

Elaborado con una selección de uvas que proceden de las parcelas orientadas al sureste, el albariño Organistrum se llama como este peculiar instrumento que requiere de dos personas para ser tocado. En la actualidad solo existen dos ejemplares y uno de ellos es usado por el Grupo de Música Antiga Martín Códax en sus actuaciones. Gracias al Maestro Mateo, que lo esculpió en el Pórtico de la Gloria antes de que desapareciera, Bodegas Martín Códax pudo recuperarlo.

Un vino que expresa la grandeza de la variedad Albariño, con un vino untuoso, fresco, frutal y lleno de recorrido en boca. Un vino que añadas anteriores ha mostrado su excelente capacidad de crecimiento en botella. Sin duda Organistrum es una de las referencias más punteras de la D.O. Rías Baixas.

86 **Vino MÚSICA EN EL CAMINO Añada 2011** Variedades **85% Tempranillo | 15% Garnacha**



92,5 **Vino ORGANISTRUM** Añada **2012** Variedades **Albariño**



Elaboración y crianza

Organistrum es el único de nuestros albariños que se elabora parcialmente en barrica. Se introduce cuatro meses en barricas de roble francés allier. El primer mes y medio se le aplica batonage y después se conserva ocho meses en depósitos de acero.

Elaboración y crianza

D.O. Ca. Rioja. Las uvas, procedentes de la Rioja Alta, se recogieron de forma manual a finales de Septiembre. Al llegar a la bodega se despallaron y se prensaron ligeramente para permitir un prensado parcial de los racimos enteros. Este proceso conserva el carácter varietal de la fruta, enfatizando la elegancia y complejidad del vino una vez finalizado. Gran parte del vino se ha envejecido durante ocho meses en barricas de Roble Americano de un año de edad.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que define bien la esencia Riojana bien adaptada a las nuevas tendencias, que demandan vinos con mayor vigor frutal y menos crianza, así se presenta Música en el Camino, obra de Bodegas Martín Códax as de ases en Rías Baixas. La fruta madura presenta su sello, unido a toques de vainilla y especiados. En boca se presenta como un vino gastronómico ideal para una buena mesa.

95**Vino MARTÍN CÓDAX GALLAECIA****Añada 2011 Variedades Albariño****Elaboración y crianza**

Gallaecia supone la consagración definitiva de la uva Albariño como una de las mejores y más versátiles variedades blancas del mundo. Fruto de la vinificación de uvas sobremaduras, con un alto porcentaje de botritis noble.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Gallaecia es el resultado de largos años de experiencia en el cultivo de Albariño. Una delicia, una rareza, un vino único, capaz de ofrecer notas con registros imposibles en nariz, un vino capaz de seguir vivo después de abandonar la copa, dejando impregnado toda su esencia en ella. Un vino con un sinfín de aromas dulces y cítricos que compaginan con gran equilibrio un vino para ser recordado. En boca es equilibrado, su personalidad dulce es plenamente contrarrestada por su rica y maravillosa acidez.

92**Vino MARTÍN CÓDAX VINDEL****Añada 2012 Variedades Albariño****Elaboración y crianza**

Martín Códax Vindel nace de una viticultura extrema, encaminada a buscar un viñedo poco vigoroso, muy poroso y con una alta superficie foliar que provoca un muy bajo rendimiento y que las cualidades de estas uvas rosas de albariño sean únicas.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

En el centenario de la aparición del Pergamino Vindel, el único manuscrito que guarda el secreto de la letra y música originales de las cantigas del trovador Martín Códax, nace Martín Códax Vindel.

Un vino de trovadores, lleno de una bonita letra por sus complejos aromas, lleno de fruta con peso y muy bien compensada con notas cítricas ligeras como el pomelo y toques muy peculiares de especias dulces. Un blanco maduro a la vez que fresco, que nos susurra su nobleza en boca y se prepara para seguir creciendo entorno a 5 años, quién sabe si aún más.



Bodegas Pablo Padín

Web: www.pablopadin.com
Contacto: Pablo Padín Garrido
Tlf. 986743231 Mail. info@pablopadin.com

Ubicación Bodega: Ameiro 24 | Dena | 36967 | Meaño
Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):
Sin datos | Sin datos ha. | 150000 botellas

85 Vino **ESPUMOSO FEITIZO DA NOITE 21**
MESES Añada **2014** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Uva seleccionada del valle del Salnés, permaneciendo 21 meses en rima.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Tomando el pulso. Tan sólo 1468 botellas de un espumoso de Albariño, que refleja cada vez en más bodegas una fuerte e interesante apuesta por la elaboración de espumosos 100% albariño. FRESCURA es su definición más destacada, donde los aromas son predominantemente de fruta y flores, bien acompañado por notas de frutos secos y toquecitos de madera.

Su burbuja se muestra fina, viva y chispeante, que se convierte en creta para continuar disfrutándolo con mayor amplitud en boca.



Bodegas Santiago Roma

Web: www.santiagoroma.com
Contacto: Santiago roma
Tlf. 986718477 Mail. bodega@santiagoroma.com

Ubicación Bodega: Catariño, 5 | Besomaño 36636 | Ribadumia | Pontevedra
Facebook: www.facebook.com/bodegasantiagoroma

Bodegas Santiago Roma nace de una ilusión: elaborar un vino de calidad excepcional, en el que se respete la tradición artesanal. Un vino con personalidad, que Santiago Roma cría desde la tierra hasta la botella, un Rías Baixas de autor.

La bodega se encuentra sobre una antigua casa de labranza restaurada y semienterrada por el lado norte, por lo que se integra entre los viñedos. Desde aquí, se divisa el Valle de Salnés y las seis hectáreas de viñedo de la bodega.

93 Vino **SANTIAGO ROMA SELECCIÓN**
Añada **2013** Variedades **100% albariño**

Elaboración y crianza

Rias Baixas Santiago Roma Albariño Selección es fruto de una esmerada vendimia procedente de las mejores uvas de las cepas viejas, despalillado, criomaceración, mosto lágrima, desfangado en frío y fermentación controlada entre 18º y 20º con levadura autóctona (pie de cuba) y crianza sobre lías finas.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Año tras año vuelve a sorprendernos, uno de los albariños más auténticos, que irradian personalidad en cada elaboración.

Un blanco lleno de alegría y cultura, su elaboración con lías le confiere una boca riquísima en texturas y una evolución que lo distingue, un vino con toques de hierbas, frutas y flores, un vino para disfrutar y mucho.

Web: www.terrasgauda.com

Contacto: Iago Becerra

Tlf. 986621001 Mail. terrasgauda@terrasgauda.com

Ubicación Bodega: Ctra. Tui a Guarda | España

Facebook: www.facebook.com/terras-gauda-do-rias-baixas

Twitter: @terrasgauda

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1990 | Sin datos ha. | 1100000 botellas

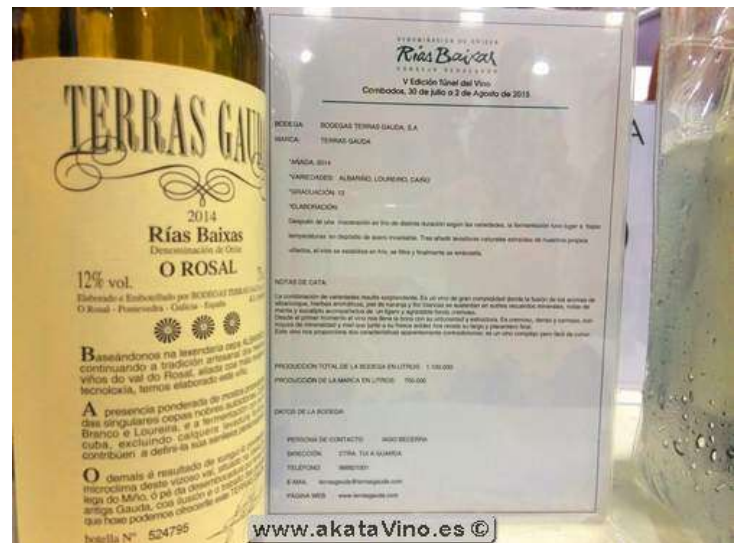
Grupo Terras Gauda está constituido por tres bodegas: Bodegas Terras Gauda, Viñedos y Bodegas Pittacum y Quinta Sardonia, y por la conservera vegetal A Rosaleira. Bodegas Terras Gauda fue fundada en el Valle de O Rosal, dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas, con una producción inicial de 37.000 botellas de la cosecha 1990.

En la actualidad comercializamos más de 1,5 millones de botellas. Sus 160 hectáreas de viñedo nos garantizan, en cantidad y calidad, la materia prima necesaria para elaborar estos vinos.

Bodegas Terras Gauda se plantea como principal objetivo la elaboración de vinos de máxima calidad, con personalidad propia, a partir de variedades nobles cultivadas en las condiciones idóneas y vinificadas según la tradición de la zona, procesadas con la tecnología más avanzada y los máximos cuidados.

90 Vino TERRAS GAUDA

Añada 2014 Variedades 70% Albariño | 18% Loureiro | 12% Caíño blanco



Elaboración y crianza

Después de una maceración en frío de distinta duración según las variedades, la fermentación tuvo lugar a bajas temperatura en depósitos de acero inoxidable.

Tras añadir levaduras naturales extraídas de nuestros propios viñedos, el vino se estabiliza en frío, se filtra y finalmente se embotella.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Meritoria la calidad y la tipicidad con que elaboran un volumen de 915.000 botellas, todo un reto que salvan con sobresaliente, el albariño de O Rosal.

El Albariño contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El Loureiro nos proporciona buena intensidad aromática floral y el Caíño le ofrece a la mezcla aromas de frutas exóticas, balsámicos y lo más importante, gran estructura y singularidad.

Un blanco equilibrado, donde se percibe una gran amistad entre los aromas de fruta, su esencia floral y el carácter cítrico, en boca se desenvuelve muy bien, rico en acidez, agradable y gustoso.



Bodegas Eidosela

Web: www.bodegaseidosela.com

Contacto: [Francisco Javier Piñeiro Abalo](#)

Tlf. 986665550 Mail. info@bodegaeidosela.com

Ubicación Bodega: Eidos de Abaixo, s/n (Sela) | 36494 | Arbo | Pontevedra | España

Facebook: www.facebook.com/bodegaseidosela

Twitter: [@Bodegaseidosela](#)

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | 350000

Mejor opción de compra: Bodega

BODEGAS EIDOSELA nace en Enero 2.003 cuando un grupo de emprendedores viticultores deciden dar forma a la idea de crear su propia bodega la cual aporte servicios y apoyo a los productores de la zona. Bodegas Eidosela representa la más arraigada tradición del Condado do Tea, zona histórica en la elaboración de vinos desde la época del antiguo imperio romano.

El nombre de Eidosela nace de la unión de topónimos Eidos y Sela que son el barrio y la parroquia pertenecientes al Concello de Arbo en donde se asientan las instalaciones de Bodegas Eidosela.

88 **Vino EIDOSELA BURBUJAS DEL ATLÁNTICO TINTO**
Añada **2014** Variedades **Souson | Espadeiro | otras variedades tintas**

Elaboración y crianza

Elaboración según el método Tradicional Champenoise con 9 meses en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

No es una elaboración más dentro de los nuevos espumosos fuera de la D.O. Cava. Eidosela burbujas del atlántico tinto nos aporta frescura, fruta y muy buena sintonía con sus burbujas en boca, donde también se unen notas tostadas y de cafetales, atractivo y rico en su conjunto.

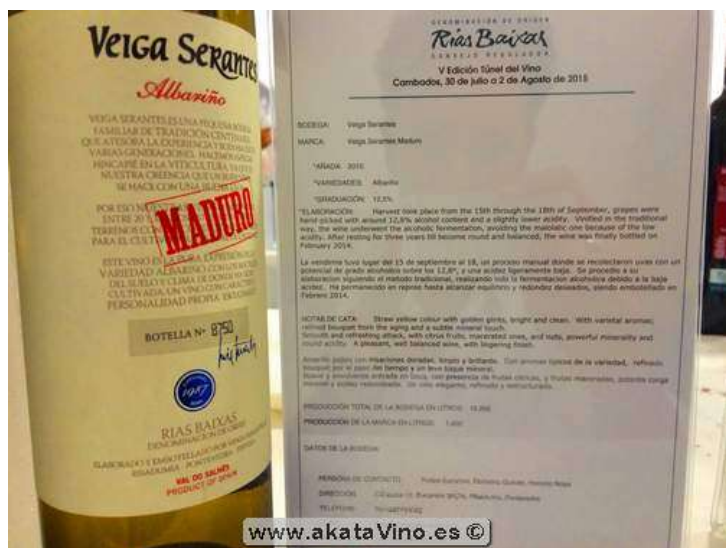
Web: www.veigaserantes.com

Contacto: Rafael Serantes

Tlf. 986710092 Mail. bodega@veigaserantes.com

Ubicación Bodega: C/ Escusa 10 | Barrantes | 36636 | Ribadumia | Pontevedra | España Producción: 15000 bot.

92 Vino **VEIGA SERANTES MADURO**
Añada **2010** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

La vendimia tuvo lugar del 15 al 18 de septiembre donde se recolectaron uvas con un potencial alcohólico de 12.8 grados y baja acidez. Esta es la que propicia que únicamente se realizara la fermentación alcohólica.

Desde entonces ha permanecido en reposo hasta alcanzar el equilibrio y la redondez buscada, para ser embotellado en Febrero 2014.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un vino escaso, tan solo se han producido 1.000 litros. Un vino diferente y personal, nos trasportará a otra dimensión. Destaca las sensaciones minerales que se unen a la fruta madura con toques aromáticos de almíbar, en boca es largo, elegante y lleno de sensaciones que definen su terruño.

90,5 Vino **VEIGA SERANTES SELECCIÓN DE AÑADA**
Añada **2013** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Ha permanecido en sus lías con un battonage semanal durante 7 meses, y posteriormente envejecido en tanques de acero inoxidable durante 1 año.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Si buscas madurez, veiga serantes selección de añada es uno de tus vinos. Un blanco donde la fruta se muestra con tintes maduros, untuoso y con peso en boca. Gracias a su acidez el conjunto es satisfactorio, equilibrando frescura y acidez.

Bodegas Forjas del Salnés

Web:

Contacto: [Raúl Pérez y Rodrigo](#)

Tlf. [699446113](#) Mail.

Ubicación Bodega: Teléfono:

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos ([Fundación](#) | [Hectáreas](#) | [Producción](#)):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Forja de Salnés es una bodega situada en la comarca de Salnés y gestionada por la familia Méndez. Se trata de un proyecto pequeño y muy cuidado.

93 **Vino GOLIARDO A TELLEIRA**

Añada **2013** Variedades

Elaboración y crianza

Blanco con 12 meses de crianza. Producción escasísima de 600 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La crianza es fina, le ofrece matices complejos, donde la fruta amarilla de pelo toma el protagonismo. Toma la esencia de su terruño. Un vino de alta acidez, que no molesta, que no ataca, está para aportar longitud, finura y estructura.

92 **Vino GOLIARDO CAIÑO TINTOS DEL MAR**

Añada **2011** Variedades

Elaboración y crianza

14 meses de crianza en roble francés

Análisis y Cata. Vino a Examen

Boca de dimensión, lleno de contrastes. Aromas de tierra, de setas, trufas y especias de campo, donde la fruta aparece con tonos rojos y con clase. Se presenta con nervio, su acidez nos recrea recuerdos de encurtidos, jugando alto y con toques salinos muy claros. Esto es Caiño. Un vino que muestra una enorme dimensión unas horas después de abierto.

93 **Vino GOLIARDO ESPADEIRO TINTOS DEL MAR**

Añada **2011** Variedades

Elaboración y crianza

Racimos mucho más grande, trabajar descarga para evitar botritys y oídio. 9000 cepas hectáreas, la idea es concentrar mucho porque son planta con mucho vigor, y la pelea entre ellas. 12 racimos por cepa. 12 meses de crianza en roble

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sutil, fino en boca y con mucha chispa en nariz. Salinidad, fruta, especias, un vino con claros recuerdos de pinot noir.

95 **Vino GOLIARDO LOUREIRO**

Añada **2012** Variedades

Elaboración y crianza

Viñas plantadas en 1972 sobre suelos graníticos. 12 meses de crianza en roble francés. Uno de los tintos con más personalidad e identidad de Galicia con una gran capacidad de desarrollo y evolución con los años

Análisis y Cata. Vino a Examen

Perfecto en boca, por su equilibrio, por su acidez por la tanicidad domada pero con vida, demostrando clase. Un derroche de entorno, por las especias que ofrece en nariz, por la fruta roja, invitando a beber, y a seguir disfrutando.



90 **Vino LEIRANA ALBARIÑO**
Añada **2013** Variedades **Albariño**

Elaboración y crianza

Vino blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Muy expresivo en nariz lleno de encanto, fresco pero con energía. La acidez se presenta elevada. Notas de paja.

Aparece amargor en su final, fiel síntoma de su juventud. Un vino con buen recorrido en botella que define a la perfección esta gran variedad.

95 **Vino LEIRANA MARÍA LUISA LÁZARO**
Añada **2005** Variedades

Elaboración y crianza

Criado durante 8 años en depósitos de acero inoxidable. Uno de los mejores albariños de este año sin duda de la mano de Raúl Pérez y Rodrigo Méndez.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La mineralidad es arrolladora, toques salinos que nos recrean un blanco de otra dimensión, en boca su longitud se convierte en complejidad, y su complejidad nos invita a disfrutar copa tras copa. Lo tiene todo para crecer, por acidez, por volumen, por intensidad y por recorrido. Un vino unico, una auténtica maravilla.

“Vinos de enorme dimensiones que demuestran su DO MAYOR unas horas después de su descorche”



Bodegas Lagar de Besada

Web: www.lagardebesada.com

Contacto: David Ballesteros

Tlf. 607909703 Mail. david@lagardebesada.com

Ubicación Bodega: C/ Pazo, 11 | Xil-Meaño | 36968 | Pontevedra

Facebook: www.facebook.com/lagardebesada



Lagar de Besada es una bodega familiar de gran tradición, cuyos comienzos se remontan a la década de los '80 en el pequeño garaje de la casa familiar.

Fué en el año 1988 cuando nace junto a la D.O Rias Baixas siendo una de las primeras bodegas adheridas y tomando como seña de identidad la variedad Albariño.

La calidad de las mejores uvas de la variedad Albariño junto con una cuidada elaboración, un tiempo de reposo en depósito y el estilo, propio de la familia bodeguera, dan como resultado estos grandes vinos elaborados por Maria Sineiro y David Ballesteros.

Atención a su propuesta de enoturismo dentro de la misma bodega.

94 **Vino AÑADA DE BALADIÑAS**

Añada **2006** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Un Albariño diferente, que únicamente se elabora cuando la cosecha es de excelente calidad. Selección de bayas, envejecimiento con las lías durante 24 meses (batonnage), escasos trasiegos y bajas concentraciones de SO₂.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Profundidad, complejidad, sin duda Añada de Baladiña nos proporciona una tercera dimensión de la variedad Albariño, la que sólo puede proporcionar el Tiempo.

Una respuesta viva propuesta por María Sineiro y David Ballesteros dos jóvenes y maduros enólogos con las ideas muy claras; obtener la máxima expresión de una variedad sin igual.

Un albariño de 9 años ¿Qué locura verdad?, pues la verdad que hay que ser atrevidos, pero sin riesgo no hay éxito y este vino entra dentro del panorama de pequeñas joyas. Su copa expresa madurez, y un juego muy directo entre sensaciones oxidativas y la salinidad mineral de su terruño.

Un vino muy especial, un vino para amantes de este mundo, para momentos especiales, para vivir la grandeza de una gran tierra.



92 **Vino BURBUJAS DE BALADIÑA BRUT**

NATURE Añada **2014** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

Segunda fermentación en botella, seguido de una crianza en rima sobre sus lías un mínimo de 24 meses.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Un espumoso de calidad, no acogido de momento a la D.O. Rías Baixas. Una exquisita elaboración que se alza en una de los mejores y más serios espumosos elaborados en Galicia y en el mundo, con la variedad Albariño como protagonista absoluto. Un espumoso muy vínico elaborado de forma artesanal y con una limitadísima producción. El trabajo de María y David no deja indiferente a nadie, vinos llenos de vida, cremoso en boca y repleto de agradables sensaciones, sin duda una sobresaliente elaboración para comprobar lo que puede ofrecer esta variedad en elaboraciones llenas de burbujas.

91 **Vino BALADIÑA**

Añada **2013** Variedades **100% Albariño**



Elaboración y crianza

Maceración pelicular en frío, crianza en depósito durante un mínimo de 12 meses e embotellado tardío.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco que refleja el carácter atlántico de los vinos nacidos en el Valle del Salnés, un blanco muy equilibrado, donde la guarda durante un mínimo de 12 meses en depósito, rabaja la alta acidez de estos vinos y le confiere un carácter más domado, con mayor equilibrio acidez-alcohol, mostrándose fresco y con buena profundidad.

Aromas de fruta y flores blancas, forman su eje principal. Excelente trabajo.

89 **Vino LAGAR DE BESADA**

Añada **2014** Variedades **100% Albariño**

Elaboración y crianza

Dependiendo del año climatológico se hace una maceración total ó parcial.

Después de la fermentación alcohólica permanece un mínimo de 6 meses en depósito con sus lías finas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La expresión fresca y frutal de la albariño a un sensacional precio, un vino que engancha por el comportamiento tan agradable que nos proporciona en boca, un vino donde la fruta y su juventud se alían, para solicitarnos otra copa, sin más complicaciones que disfrutar.

“expresión fresca y frutal de la albariño a un sensacional precio”



Bodegas Producciones Vinícolas Garabelos

Web: www.notasfrutales.es

Contacto: José Alonso y Gregorio

Tif. 609065858 Mail. info@fincagarabelos.es

Ubicación Bodega: Ctra. Villar - Garabelos | 36420 |
Creciente | Pontevedra | España

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos ha. | 30000 botellas

92 Vino LA TRUCHA

Añada 2013 Variedades 100% Albariño



Elaboración y crianza

Elaboración en tanque de acero inoxidable, ligera crianza sobre lías.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Sorprende en Rías Baixas. Producciones Vinícolas Garabelos posiciona a sus dos vinos entre los mejores de la D.O. Rías Baixas, vinos muy personales que vienen a ocupar un espacio demandado por los consumidores.

El de Albariños de esencia pero con nuevas propuestas. Un vino de gran intensidad aromática, lleno de flores blancas que cubren con sigilo la esencia de los albariños; la fruta blanca. A la fiesta de aromas se suman toques de su corta crianza sobre lías. Si la nariz nos despierta los sentidos, su boca, su untuosidad, su equilibrio, su fresca acidez nos dejarán un buen recuerdo de placer.

91 Vino FINCA GARABELOS

Añada 2013 Variedades 100% Albariño

Elaboración y crianza

Elaboración en tanque de acero inoxidable.

Catamos y Opinamos. Vinos a Examen

Apenas 5.000 litros de Finca Garabelos, un vino donde la fruta se expresa con frescura y equilibrio. Si su elaboración La Trucha 2013 representa la profundidad, este Finca Garabelos representa la viveza al más puro estilo Rías Baixas, un vino perfectamente elaborado para seguir y seguir bebiendo.



D.O | ZONA D.O. Yecla

Denominación de Origen Yecla
Consejo Regulador de la D.O. YECLA
Polígono Industrial URBAYECLA II. C/ Poeta
Francisco A.Jiménez, s/n, 30510, Yecla, Murcia,
España
Tel.: 968792352
Fax: 968792352
Email: Contactar
Web: www.yeclavino.com

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Entre Jumilla y Alicante, encontramos una zona protegida por la Denominación de Origen Yecla.

DESCRIPCIÓN

El clima de esta región es tan duro como en Jumilla: muchísimo calor en verano y fríos extremos en invierno. Yecla recibe al año una media de sol altísima -3.000 horas-. Las precipitaciones son muy escasas.

Los terrenos para el cultivo de la vid son pobres, con una gran proporción de tierra caliza, son suelos permeables que aprovechan las escasísimas lluvias. En estas condiciones, la variedad tinta Monastrell, ocupa el 80% del viñedo de Yecla.

También se cultivan, aunque minoritariamente, las blancas Merseguera y Verdil y la tinta Garnacha. En Yecla se producen sobre todo vinos tintos, de amplia constitución, de color granate rubí, suaves y sabrosos, con aroma intenso y de gran personalidad.

En menor medida se elaboran también blancos y rosados, bien constituidos y afrutados.

CRIANZA

En los vinos que se sometan a crianza, ésta se efectuará en envases de roble y con una duración mínima de dos años naturales .

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 19/05/1975 B.O.E. 19/06/1975

TIPOS DE UVA

Blanca: Merseguera, Verdil
Tinta: Monastrell(p), Garnacha
(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Yecla-Campo Arriba (100% Monastrell procedente de esta subzona): Tinto /
Yecla-Campo Arriba (100% Monastrell procedente de esta subzona): Tinto / 14-16% vol.
Yecla: Rosado / 11,5-14% vol.
Yecla: Tinto / 12-14% vol.
Yecla Doble Pasta / 14-16% vol.

Bodegas Señorío de Barahonda

Web: www.barahonda.com

Contacto: Comercial

Tlf. 968718696 Mail. info@barahonda.com

Ubicación Bodega: Carretera Pinoso km 3 | 30510 | Yecla

Facebook: www.facebook.com/barahonda

Twitter: @Barahondayecla

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1925 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Una bodega entre viñedos centenarios. La construcción de la bodega asoma con su característica silueta de líneas sencillas y simétricas en contraste con los viejos caseríos que la rodean.

Aún así, está perfectamente integrada en el paisaje del valle, construida con materiales tradicionales y rodeada por los viñedos que le proporcionan la preciada materia prima. Dentro, se pueden visitar las modernas instalaciones para la elaboración del vino, catar sus productos y contemplar el paisaje mientras se disfruta de una exquisita comida en el restaurante ubicado en la planta alta. En Barahonda elaboramos vinos estructurados, expresivos, de intenso color y sabor; vinos complejos y con carácter que cada año cosechan premios, reconocimientos y altas puntuaciones de los mejores críticos del mundo.

Como proclama el símbolo de Barahonda, los nuestros son vinos unidos a la tierra, elaborados desde la cepa, dando a la viña el cuidado que le corresponde como parte esencial en la personalidad de un vino de calidad.



90**Vino BARAHONDA BARRICA**Añada **2012** Variedades **Monastrell | Syrah****Elaboración y crianza**

Este vino está elaborado con uvas de 40-45 años. La temperatura media durante la etapa de crecimiento, desde Abril a Octubre, es de 18/19°C. Las lluvias anuales son de 330 mm. Este vinno tiene una crianza de 6 meses en barrica de Roble Francés

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino redondo por su integración, la madurez está muy bien tratada, vendimiada en su momento óptimo para recoger todo el carácter frutal de la Monastrell y la acidez en perfecto estado. Rico en aromas de fruta negra y toques terrosos de una tierra idónea para estas variedades. Un vino con cuerpo que se bebe muy bien, gracias a la frescura que presenta. Excepcional Precio para este vino y su cuidada presentación en botella.

86**Vino BARAHONDA BLANCO**Añada **2014** Variedades **100% Verdejo****Elaboración y crianza**

Maceración en frío durante 3 días en depósito a 5°C. Fermentación a 15°C. Durante la fermentación, se procede a un batonage diario para favorecer la fermentación y aportar mayor complejidad al vino.

Una vez terminada la fermentación, se trasiega y se deja el vino reposando hasta su embotellado.

Todo el proceso se realiza con gas inerte para que el vino mantenga sus cualidades óptimas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Viñedos situados en el nordeste de la Región de Murcia, en la comarca del Altiplano, en una zona de transición entre la meseta y el mediterráneo.

Compuesto de suelos arcillosos, calizos y arenosos en diferentes proporciones según sean las dos grandes zonas de la D.O: Campo Arriba y Campo Abajo.

Un vino muy frutal donde la fruta fresca con toques cítricos y notas tropicales, forman un bonito conjunto olfativo, resultando fresco y con chispa en la boca, sin duda goza de una excelente RCP.

88 **Vino CARRO**Añada **2014** Variedades **Merlot | Monastrell | Syrah | Tempranillo****Elaboración y crianza**

Viñedos de más de 30 años sobre suelos de caliza, arena y arcilla.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Señorio de Barahonda está situada en el Nordeste de la Región de Murcia y se encuentra enclavada y rodeada por viñedos propios;

150 hectareas en propiedad y 350 hectareas controladas por su departamento técnico agrícola. Un vino desenfadado, porque lo muestra todo, es muy directo y franco, la fruta con toques golosos aparece en su ataque, vinoso y con dosis cálidas que debemos rebajar disfrutándolo a 16°C.

Un vino ideal para disfrutar en compañías, en momentos donde el vino debe estar, comportarse bien, pero no debe solicitarnos protagonismos y para ello Carro es ideal. Excepcional presentación y precio.

92 **Vino HEREDAD CANDELA MONASTRELL**

Añada 2013 Variedades 100% Monastrell



Elaboración y crianza

Uvas cultivadas en secano en viñedos de más de 60 años. Elaboración en depósitos de pequeña capacidad con remontados en abierto. Ha permanecido en barricas francesas (500 litros) durante 9 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Heredad Candela es un tinto procedente de viñedos de Monastrell viejos de 60 años que ha permanecido durante 9 meses en barricas de roble que le aporta equilibrio a la estructura de sus viñedos viejos.

Un vino de fuerza, que expresa con carácter sus aromas de fruta negra y dulces especiados. Fresco, directo y con capacidad de crecimiento en botella, un tinto gastronómico con muy buen volumen en boca.



D.O | ZONA D.O. Bullas

Denominación de Origen Bullas

Consejo Regulador de la Denominación de Origen · C/
de la Balsa, 26 30180 BULLAS (Murcia) Teléfono y fax:
968 652 601

E-mail: consejoregulador@vinosdebullas.es

Web: www.vinosdebullas.es

La ciudad de Bullas que da nombre a la denominación ha existido desde la época romana y alcanzó una cierta importancia durante el predominio árabe. Después, tras la reconquista en el siglo XIII, la zona prosperó gracias a la agricultura y los vinos se elaboraban para su posterior comercialización.

A mediados del siglo XX, Bullas comenzó a proporcionar vino para el mercado a granel, hasta que a finales de la década de 1980, las bodegas comenzaron a invertir en la tecnología necesaria para elaborar vinos de calidad.

Fue en el año 1988 cuando se creó el Centro Gestor Vinos de la Tierra de Bullas, fruto del acuerdo intersectorial del sector vitivinícola de la Comarca que comprende la zona de influencia del vino de Bullas, con el fin de sentar las bases para optar a la “**Denominación de Origen Bullas**”.

Desde aquella fecha, y tras una intensa labor en pro de un Acuerdo intersectorial, se optó de una manera oficial y definitiva a la Denominación de Origen, acudiendo a los organismos oficiales relacionados con el tema, ante los cuales se realizaron las oportunas gestiones.

LOCALIZACIÓN

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Bullas" está constituida por terrenos ubicados en los municipios de Bullas, Calasparra, Caravaca de la Cruz, Cehegín, Lorca, Moratalla, Mula, Pliego, Ricote, Cieza y Totana en la Región de Murcia.

Características de las zonas de producción

Debido a los diferentes tipos de suelos, pluviometría y clima, la D.O. Bullas se divide en tres subzonas geográficas:

- La primera subzona, la **Occidental y Noroccidental**, incluye el 52% de los viñedos de la denominación y es la zona por excelencia de la D.O. Bullas. Se sitúa entre altitudes que oscilan entre los 500 y los 810 metros sobre el nivel del mar a los pies de la sierras. Incluye municipios de Bullas y Cehegín, parte de los términos municipales de Caravaca, Moratalla y pedanías altas de Lorca. Los vinos de esta subzona son considerados como los mejores de la denominación. La producción media es de 45 Hl. por hectárea.
- Los viñedos de la segunda subzona, la **Central**, suponen el 40% de la denominación y se sitúan en altitudes de entre 500 y 600 metros. Se dividen entre tres municipios (Mula, Bullas y Cehegín). La producción varía entre los 13 y los 25 Hl. por hectárea.
- En la tercera subzona, **Norte-Noroeste**, los viñedos se encuentran entre 400 y 500 metros de altitud y representan sólo el 8% del área de cultivo de la denominación. Comprenden los términos de Calasparra, Ricote, Bullas y Mula. La producción media es de 5-13 Hl. por hectárea.

Suelo y clima

Situándose entre el Mediterráneo y las sierras del interior de Andalucía, el área de la denominación posee **veranos muy calurosos**, a pesar de que el clima es generalmente más frío que otras denominaciones murcianas, con repentinos vientos helados procedentes de la sierra.

Los **fuertes vientos** y las **heladas** se producen esporádicamente entre los meses de octubre y abril. La temperatura media es de 15,6 °C.

Periódicamente se producen **lluvias torrenciales** y **tormentas**, principalmente en septiembre y octubre.

Bodega Lavia Viñedos de Altura

Web: <http://www.bodegaslavia.com>

Contacto: Comercial

Tlf. 965979786 Mail. info@mgwinesgroup.com

Ubicación Bodega: C/ Mediodía, 20 Bajo | 30180 | Bullas

Facebook: www.facebook.com/mgwines.group

Twitter: @MGWines_Group

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2004 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Paisajes donde la Monastrell es la protagonista. Bodegas Lavia se encuentra ubicada en Venta del Pino, un paraje de gran riqueza paisajística y fuerte carácter vitícola donde se ubican pagos de la variedad Monastrell de altura, a 800 metros sobre el nivel del mar, con más de 40 años de edad, además de poseer una pequeña parcela con Syrah variedad con la que se realiza un coupage en uno de sus vinos más exquisitos.

Suelos formados por arcillas, limos y gravas y además, un clima mediterráneo con influencia continental, son condiciones indispensables para que los vinos de Bodegas Lavia adquieran su carácter propio.



92,5 **Vino LAVIA +**

Añada **2009** Variedades **Monastrell 100%**



Elaboración y crianza

Fermentación con levadura indígena en cuba de madera de 100 hl. A temperatura controlada. Extracción de sombrero por "pigeage" y remontado con bomba peristáltica. Maceración de 18 días. Fermentación malo-láctica en cuba de madera. Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino con cepas de Monastrell de 40 años, sobre suelo calizo pedregoso, pobre en materia orgánica, con limos y grava de aluviones, situado a una altura de 750 metros y una vendimia del 15 hasta el 26 de Octubre. Un vino lleno de carácter que emociona. Sin duda una de las mejores y más refinadas creaciones de Monastrell en Bullas. Intenso, poderoso, sin abandonar la elegancia y la clase. Notas predominante de fruta negra bien madura, junto aromas balsámicos que nos recuerda al campo y sobre todo a su brisa, porque le acompañan notas especiadas y silvestres. En boca se percibe la mineralidad de sus suelos con apuntes de tinta china, fresco, largo y de rica acidez, junto a sus taninos nobles y maduros confieren a Lavia plus la etiqueta de Gran Vino.



91 **Vino LAVIA 10**

Añada **2010** Variedades **Monastrell 80% | Syrah 20%**



Elaboración y crianza

12 meses en roble francés, el 40% en barricas de 500 litros y el 60% en cuba de madera.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de cepas de Syrah y Monastrell con edades de 16 y 40 años respectivamente, criadas sobre suelo profundo de base caliza con canto rodado y grava de aluviones (Monastrell) y base caliza, muy poco profundo (30 < 60 cm.) de reciente degradación (Syrah), situadas a 750 metros y vendimiada la Syrah el 20 de septiembre y la Monastrell el 13 de Octubre.

Nos proporciona un vino con un color muy vivo y expresivo. Visualmente es fantástico y sus aromas nos recrearán frescura, fruta y recuerdos especiados de campo.

En boca es poderoso, necesita unos meses en botellas para aplacar su condición tánica, que nunca molesta, por la nobleza que transmite, intenso, fresco y rico. Excelente elección por calidad y precio.



D.O | ZONA D.O. Costers del Segre

Denominación de Origen Costers del Segre
Consejo Regulador de la D.O. COSTERS DEL SEGRE
Complex de la Caparrella, 97, 25192, Lleida,
España.

Tel.: 973264583

Fax: 973266078

Web: www.costersdelsegre.es

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Raimat, Artesa, Vallde Riu Corb y Les Garrigues son las cuatro subzonas leridanas que integran la Denominación de Origen Costers del Segre.

DESCRIPCIÓN

Un total de aproximadamente 4.000 ha de viñedo constituye la base productiva de estos vinos singulares. Raimat, pequeña extensión pero grande en calidad, está situada a Poniente de la capital leridana, cerca del límite de Huesca. Enclavada en una de las zonas agrícolas más desarrolladas del país, esta comarca se caracteriza por su suave relieve. Cuenta con una tradición que abarca tres cuartos de siglo y un activo de más de 1.500 ha. de viñedo de variedades selectas, perfectamednte cultivado que mediante cuidadosas prácticas de elaboración produce vinos blancos de gran finura y delicadeza, tintos de elegante complejidad y equilibrio, así como espumosos de gran personalidad y riqueza en matices. Subzona de Artesa. Ubicada al Noroeste de la capital en un territorio accidentado que atraviesa el río Segre de Este a Oeste. Esta comarca vitivinícola se caracteriza por un clima muy extremado, de inviernos especialmente rigurosos y prolongados, lo que obliga a cultivar variedades a ciclo corto: Macabeo, Monastrell y Cabernet Sauvignon. Elabora blancos, tintos y rosados.

Subzonas de Vall de Riu Corb y Les Garrigues. En el Sureste provincial, colindantes entre sí y ambas con la provincia de Tarragona aparecen estas subzonas pertenecientes a la Depresión del Ebro. Tierras secas, áridas y de alta insolación que origina una maduración y sanidad excelente al viñedo. Produce vinos blancos y tintos, francos y robustos de graduación alcohólica destacada.

CRIANZA

Los blancos y rosados que se sometan a crianza tendrán un período mínimo de envejecimiento de un año.

Los tintos que se sometan a crianza tendrán un período mínimo de envejecimiento de dos años, de los cuales al menos seis meses será en envase de roble.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 11/05/1988 B.O.E. 17/05/1988

Orden Ministerial: 20/06/1988 B.O.E. 01/07/1988

Orden Ministerial: 09/04/1992 B.O.E. 24/04/1992

TIPOS DE UVA

Blanca: Chardonnay, Garnacha blanca, Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Tinta: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Mazuela, Merlot, Monastrell, Trepat, Ull de Llebre (Tempranillo)

(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Espumoso / 10,8-12,8% vol.

Tintos / 9,5-13-5% vol.

Vino de Aguja / 9-11% vol.

Rosados / 9,5-13-5% vol.

Blancos / mín. 11% vol.

Web: <http://www.castelldencus.com>

Contacto: Ignasi Pinedo

Tlf. 973252974 Mail. ipinedo@encus.org

Ubicación Bodega: Ctra. Trep a Santa Engracia, km 5
| 25630 | Talarn | Lleida | España

Mejor opción de compra: www.lavinia.es

Una bodega con una historia particular. El origen de Castell d'Encús se debe en gran medida al impacto que tuvo en Raúl Bobet el lugar el año 2001 mientras buscaba terrenos que pudiesen reducir los efectos del cambio climático en los viñedos del área de los Pirineos Catalanes. La misión de Castell d' Encús es la de obtener vinos de alta calidad. Por eso tenemos plantadas 23 ha en alta densidad de variedades tales como: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Riesling, Semillon y Albariño. En 2004 se anexó al proyecto un nuevo socio: Joaquim Molins Gil. Debido a nuestro convencimiento en cuanto al respeto del medio ambiente no empleamos ningún herbicida, insecticida, ni fungicida, a excepción de los permitidos en la agricultura orgánica.



92 **Vino EKAM**

Añada **2013** Variedades **Riesling | Albariño**

Elaboración y crianza

Un porcentaje de la recolección procede de uvas con podredumbre noble. Vinificación por lotes. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 Hl. De capacidad. Crianza posterior en botella.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Finura y potencia se dan la mano, para ofrecernos un vino lleno de matices con un excelente resultado en copa, preparado para el disfrute. Le encanta la oxigenación no en vano, es necesaria para comprobar como su brava acidez es equilibrada por su alcohol para ofrecernos un vino intenso, muy intenso aromáticamente y capaz de ofrecernos frescura, que invita a seguir bebiendo. Su coupage dice la línea que Raul Bobet ejerce en sus elaboraciones, dos variedades intensas en sus aromas y que aportan acidez. Su nariz está rodeada de fruta blanca de hueso (ciruela) y notas de pera de agua, bien acompañadas por toques salinos de cuarzo y caliza. En boca aparece con fuerza a la vez que elegancia, aportando al final un toque amargo que le aporta longitud y atractivo, un vino largo en copa y cargado de vida.

92 **Vino QUEST**

Añada **2012** Variedades **Un coupage de 4 variedades de corte vegetal.**



Elaboración y crianza

Fermentado en lagares de piedra. El 100% del vino ha realizado la fermentación maloláctica en barrica con una posterior crianza de 15 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Elegancia en Costers del Segre. Raul Bobet ha logrado la sincronía de las cuatro variedades, notas de montebajo, se expresan con sobrada nitidez, junto a fruta negra que se muestra con clase, hablamos de moras, ciruelas y toques de regaliz y diferentes especiados. En boca se presenta muy agradable, intenso por su longitud, pero no por su potencia, porque hablamos de elegancia y finura en Costers del Segre, hablamos de enología y de terroir, hablamos de uno de los grandes; Raul Bobet.

Bodega Abadía Retuerta

Web: www.abadia-retuerta.com

Contacto: Comercial

Tlf. 983680314 Mail. info@abadia-retuerta.es

Ubicación Bodega: Carretera Nacional 122, Km. 332.5

| 47340 | Sardón de Duero | Valladolid | España

Facebook: www.facebook.com/abadiaretuerta

Twitter: @abadiaretuerta

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1966 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Un nombre que procede de la unión de dos palabras que describen el territorio. Ribula Torta que significa "orilla tortuosa". Su creación data de 1966 y cuentan con elaboraciones muy personales basadas en las diferentes variedades y parcelas de la bodega. Cada vendimia determinan la calidad producida por las distintas parcelas y adaptan las vinificaciones para la producción de vinos de la máxima calidad.

Pascal Delbeck, enólogo de Château Belair (St. Emilion), participa en la dirección del proyecto desde el principio y Ángel Anozibar, el único español doctorado en enología por la Universidad de Burdeos, forman un equipo que elabora únicos de altísimo nivel y aceptación en el mercado. Otras web

93,5 vino ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE

Añada 2013 Variedades 60% Sauvignon Blanc | 40% Verdejo y otras.

Elaboración y crianza

5 Meses en barricas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Con una producción de 12.500 botellas y 300 mágnum nace una añada con un recorrido de futuro. Un blanco de guarda para disfrutar durante 10 años. Una elaboración peculiar en territorio español, por la capacidad de guarda que presenta Abadía Retuerta Le Domaine, la copa reproduce un perfume, por sus aromas de fruta carnosa y flores blancas, que conllevan notas especiadas y toques de vainilla y pan brioche. En boca su textura nos seduce, encantador por su cremosidad, por su alta acidez, por su brillante paso de boca y longitud. Una de las mejores elaboraciones blancas en España.

Enlace cata [<http://www.akatavino.es/?p=20160>]



D.O | ZONA D.O. Penedès

Denominación de Origen Penedés
Consejo Regulador de la D.O. PENEDÉS
Plaza Ágora, 1, 08720, Vilafranca del Penedés,
Barcelona, España
Tel.: 938904811
Fax: 938904754
Email: Contactar
Web: www.dopenedes.es

TIPOS DE UVA

Blanca: Macabeo, Parellada (Montonec), Xarel-lo
Tinta: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Mazuela,
Monastrell, Samsó, Ull de Llebre-Subirat Parent
(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Rosado / 11-14% vol.
Tinto / 11-14% vol.
Blancos / min 10% vol.

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

El Penedés presta su nombre a 27.000 ha. de viñedo que crecen entre Barcelona y Tarragona.

DESCRIPCIÓN

El clima de influencia mediterránea, es muy variado y confiere al Penedés condiciones privilegiadas, que le permiten producir una amplia gama de vinos de gran finura y calidad.

En el Penedés se cultivan las cepas blancas Macabeo, Chardonnay, Subirat Parent, Xarel-lo y Parellada y las tintas Mazuela, Garnacha, Samsó, Ull de Llebre, Monastrell y Cabernet Sauvignon. La Denominación de Origen Penedés elabora ligeros vinos blancos, frescos, afrutados y aromáticos, de graduación moderada.

Los tintos son suaves y aterciopelados, complejos y elegantes y de carácter apreciable.

CRIANZA

La crianza tendrá una duración mínima de seis meses en blancos, rosados y de aguja; y de quince meses para los tintos, con una primera fase en envase de roble complementada posteriormente con otra en botella

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 07/04/1976 B.O.E. 24/05/1976
Orden Ministerial: 30/04/1986 B.O.E. 09/06/1986

Cavas Parés Baltá

Web: www.paresbalta.com

Contacto: Comercial

Tlf. 938901399 Mail. paresbalta@paresbalta.com

Ubicación Bodega: Calle Massia Can Balta, s/n | 08796
| Pacs del Penedés | Barcelona | España

Facebook: www.facebook.com/paresbalta

Twitter: @paresbalta

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1790 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Parés Baltá es una bodega 100% familiar los orígenes de la cual datan de 1790. Son una bodega con larga tradición pero con ideas jóvenes y frescas. La dirección corre a cargo de la tercera generación de la familia, formada por Joan y Josep Cusiné, que cuentan con la ayuda incondicional de su padre Joan Cusiné Cusiné. Elaboran vinos y cava de calidad con uvas de sus 5 fincas. Un gran mosaico de suelos y microclimas con viñedos plantados entre los 170 y 750 m. de altitud que dan personalidad a sus vinos. Cultivan los viñedos de forma ecológica desde 1790 y biodinámica desde 2012. Tienen ovejas para el abonado del campo y abejas que les ayudan a polinizar y transmitir la esencia mediterránea a sus uvas. La elaboración del vino está en manos de María Elena Jiménez y Marta Casas, esposas de Joan y Josep. Dos enólogas de gran talento cuya influencia se refleja en los vinos que tienen gran carácter y concentración a la vez que muestran elegancia y equilibrio.

Enlace cata:

[\[http://www.akatavino.es/portfolio_skills/cavas-pares-balta\]](http://www.akatavino.es/portfolio_skills/cavas-pares-balta)



93,5 **Vino AMPHORA XAREL.LO**

Añada **2014** Variedades **100% Xarel.lo**

Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica totalmente natural en ánforas de arcilla, cuya porosidad provoca una hiperoxidación que provoca la precipitación de todas las sustancias oxidables, dejando un vino limpio y cristalino.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco 100% Xarel.lo procedente de Finca Cal Miret situada a 325 metros, donde la peculiaridad de su elaboración, con la fermentación alcohólica en ánforas de arcilla, le otorga una personalidad y carácter único, que no sólo sorprende, sino que entusiasma. Posiblemente como bien expresó el Sumiller Antonio Fernández de Dom Vinos, se trata de un vino donde se demuestra plenamente el ejercicio de Sumillería, porque demanda una explicación, debido a sus notas salinas tan marcadas, notas de semana santa, alfajores, mantecada, y toques de ceniza.

Un vino con la acidez dirigida, lineal y recta que le aporta sensaciones punzantes en boca, aproximándose a recuerdos jerezanos. Un vino que sin el ejercicio del Sumiller, explicando de su peculiaridad y por ende, lo que nos vamos a encontrar, probablemente la visión y respuesta del comensal no sea la correcta. Sin duda un vinazo de sólo 1397

91 **Vino ROSA CUSINÉ GRAN RESERVA ROSÉ**

BRUT NATURE Añada **2011** Variedades **Garnacha**
100% de Finca Las Torres a 670 metros de altitud
D.O.CAVA

Elaboración y crianza

30 Meses Crianza en Botella

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un cava elaborado según la agricultura ecológica y biodinámica. Un cava serio y con vida por delante, nos muestra una burbuja sumamente contrastada, sin exceso, pequeña y muy integrada para abrir paso a fruta madura, toques de frutos secos y una boca concentrada, seca y de rica acidez. Una gran añada para Cavas Parés Baltá.



Celler Pardas

Web: www.cellerpardas.com

Contacto: Pardas

Tlf. 938995005 Mail. pardas@cancomas.com

Ubicación Bodega: Finca Can Comas s/n | 08775 | Torrelavit

Facebook: www.facebook.com/cellerpardas

Twitter: @CellerPardas

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2005 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Cuando llegaron a la finca, ahora hace diez años (2005), encontramos una bodega fantástica y antiquísima que había estado dormida desde principios del siglo XX. Ahora la han despertado, restaurado, y ahora vuelve a sentirse el aroma del vino.

Enlace cata:

[\[http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/pardas-negre-franc-2011\]](http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/pardas-negre-franc-2011)

88 Vino PARDAS NEGRE FRANC

Añada **2011** Variedades **66% Cabernet Franc | 23% Cabernet Sauvignon | 11% Sumoll**

Elaboración y crianza

El mosto fermentó a temperatura controlada y realizó la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable (merlot y cabernet franc en tina y cabernet Sauvignon en barricas). Se crio en barricas de segundo y tercer vino (80%) y nuevas (20%) de roble francés de 225 y 300L durante 13 meses. Permanece 12 meses más en botella antes de su

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un tinto procedente de una elaboración curiosa y una espectacular bodega. Penedés sin el juego de las variedades Cabernet Franc y Sauvignon no sería igual, y por ello con un aporte de un 11% de Sumoll define un vino complejo, que se muestra con cuerpo y seriedad, lleno de matices de monte bajo y recuerdos de fruta negra y algunas pinceladas especiadas. El aporte de bodega se percibe en boca, con unos taninos bien trabajados, pero aún pendiente de pulirse para ofrecernos su perfil más agradable y fino. Un vino que goza de muy buena RCP.



D.O. | ZONA D.O. Navarra

Denominación de Origen Navarra
Consejo Regulador de la D.O. NAVARRA
Rúa Romana, s/n, 31390, OLITE, Navarra, España
Tel.: 948741812
Fax: 948741776
Email: Contactar
Web: www.vinonavarra.com

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Rosados / 10-13,5% vol.
Blancos / 10-12,5% vol.
Tintos / 10-14% vol.
Vino de licor Moscatel / 15-18% vol.
Blanco / 10-13% vol.

DESCRIPCIÓN

En vinos generosos se realizará por el sistema de criaderas y soleras, durante un tiempo mínimo de dos años y en vasijas de roble de capacidad máxima de 1.000 litros. En vinos blancos durará un mínimo de un año vasijas de roble de capacidad máxima de 1.000 l.

CRIANZA

En los vinos que se sometan a crianza, ésta durará, al menos, dos años, con un período mínimo de un año en bodega de roble con capacidad máxima de 500 l. para los vinos tintos, y seis meses para blancos y rosados.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 26/07/1975 B.O.E. 05/09/1975
Orden Ministerial: 04/12/1990 B.O.E. 13/12/1990
Orden Ministerial: 20/06/1991 B.O.E. 24/08/1991
Orden Ministerial: 20/12/1993 B.O.E. 29/12/1993
Orden Ministerial: 16/12/1994 B.O.E. 27/12/1994
Orden Ministerial: 23/11/1995 B.O.E. 11/12/1995
Orden Ministerial: 15/07/1997 B.O.E. 22/07/1997

TIPOS DE UVA

Blanca: Garnacha Blanca, Chardonnay, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo, Viura(p), Tempranillo(p)
Tinta: Cabernet Sauvignon(p), Garnacha Tinta, Graciano(p), Merlot, Mazuela
(p) Variedad preferente

Bodegas Príncipe de Viana

Web: www.principedeviana.com

Contacto: **Marife Blanco Esteban**

Tlf. 948838640 Mail. info@principedeviana.com

Ubicación Bodega: C/ Mayor, 191 | Murchante | 31521 | Navarra

Facebook:

www.facebook.com/bodegasprincipedeviana

Twitter: [@bodegaspeviana](https://twitter.com/bodegaspeviana)

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



89 **Vino PRINCIPE DE VIANA CHARDONNAY**

FERMENTADO EN

Añada 2014 Variedades 100% Chardonnay



Elaboración y crianza

Fermentación en barricas 50% roble francés y 50% roble americano, permaneciendo el vino durante 2-3 meses en bodega

Análisis y Cata. Vino a Examen

Príncipe de Viana en su expansión y crecimiento, no sólo con nuevas referencias, sino apostando por sus vinos más demandados, cuidando sus etiquetas y proponiendo una envidiable relación calidad precio.

Un blanco que muestra muy buena intensidad aromática, lleno de toques frutales, donde aparecen notas procedente de su paso por madera con recuerdos a mantequilla y vainilla. Un vino que no debe faltar en nuestro cave.

87 **Vino PRÍNCIPE DE VIANA ROSADO DE GARNACHA**

Añada 2014 Variedades 100% Garnacha

Elaboración y crianza

Vino Rosado procedente de Sangrado

Análisis y Cata. Vino a Examen

Príncipe de Viana estrena nuevo rosado y lo hace con una de sus etiquetas más atractivas, adornándolo con el espléndido color rojo cebolla de este vino.

Un rosado agradable, directo, frutoso y sobre todo muy disfrutable gracias a la frescura que presenta y buen volumen en boca. Buen estreno a un magnífico precio.

Bodegas Pago de Almaraes

Web: www.bodegaspagodealmaraes.com

Contacto: Comercial

Tlf. 958348752 Mai.

info@bodegaspagodealmaraes

Ubicación Bodega: Carretera de Fonelas, Km-1 | 18510
| Benalúa - Granada - España

Facebook: www.facebook.com/bodegas.almaraes

Twitter: @pagodealmaraes

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2001 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Esta aventura bodeguera comienza en el año 2001...nos encontramos ante la bodega de tecnología más avanzada en la actualidad en Andalucía, y de las más avanzadas en España. En Benalúa (Granada), es una joven bodega que coge el testigo de varios años de investigación, sobre las curiosas maduraciones de vinos tintos en las Sierras Andaluzas. Se trata de viñedos de mucha altura sobre el nivel del mar (de 900m hasta 1.600m), con un clima continental muy seco, afectado por fuertes cambios de temperatura noche y día. Este contraste favorece una maduración aromática lenta y una maduración polifenólica también lenta y escalada en el tiempo, obteniendo de esta forma caldos de gran complejidad.



91 **Vino MEMENTO**

Añada **2010** Variedades **50 % Tempranillo | 30% Cabernet Sauvignon | 20% Syrah**



Elaboración y crianza

Maceración en frío 48 ha. Fermentación controlada de 25-28°C y 12 meses en bodega bordelesa, mezcla de roble francés y americano, al menos un 10% úngaro. Producción 27023 botellas

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que goza de una excelente RCP, una propuesta compleja dentro de un marco de precio donde marca diferencia, y más en una añada que mejora las anteriores, se presenta con anchuras y para ser disfrutado desde el primer momento, rico en sus aromas donde marcan el ritmo la fruta roja y toques tostados de cacao y chocolate debido a su crianza.

En boca se presenta con muy buena textura, aterciopelado y carnoso, con buena acidez y taninos nobles, sin duda una de las mejores opciones para disfrutar los vinos de Granada.

86 **Vino MENCAL**

Añada **2014** Variedades **Moscatel de Alejandría | Moscatel Morisco | Chardonnay | Sauvignon Blanc**



Elaboración y crianza

Sin Crianza. Producción de 50.000 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino tremendamente aromático, lleno de aromas frutales de fruta blanca y toques exóticos, haciendo gala de las variedades más aromáticas de las existentes y que forman su eje vertical en su coupage, como es la Moscatel. Su carácter frutal va acompañado por aromas florales y toques balsámicos. En boca destaca por su textura untuosa y sensación balsámica que acompaña durante todo el recorrido, un vino de excelente coupage y que goza de una buena.

84 **Vino MIL AÑOS UN REINO FRIZZANTE**

Añada **2014** Variedades **Moscatel de grano grueso 64% | Sauvignon Blanc 36%**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven semi dulce de aguja de anhídrido carbónico añadido. Se realiza además una selección exhaustiva, realizada directamente en la viña gracias a nuestra vendimia manual, que nos permite escoger únicamente los granos de mayor excelencia de calidad.

Una vez alcanzado el punto óptimo de azúcar residual en boca, se procede a la parada fermentativa por frío, llevando el vino a una temperatura aproximada de -2°C. Siendo un vino por tanto rico en azúcar natural de la propia uva.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Nuria Lobato en la enología de Bodegas Pago de Almaraes ha creado dos vinos en versión blanca y rosado que se complementa el resto de elaboraciones de la bodega y lo hace con muy buenas maneras. Un vino con bonita botella y diseño de etiqueta que nos presenta una nariz muy aromática con notas de fruta exótica y una viveza y chispa en boca que le confieren el perfil de vino altamente disfrutable.

85 **Vino MIL AÑOS UN REINO ROSADO**

FRIZZANTE

Añada 2014 Variedades Cabernet Franc 64% | Merlot 14% | Tempranillo 11% | Cabernet

Elaboración y crianza

Vino blanco Rosado semi dulce de aguja de anhídrido carbónico añadido. Se realiza además una selección exhaustiva, realizada directamente en la viña gracias a nuestra vendimia manual, que nos permite escoger únicamente los granos de mayor excelencia de calidad.

Este trabajo continua con un delicado proceso de elaboración que incluye procesos de maceración pre fermentativa a bajas temperaturas para la extracción del color que lo identificara como rosado, así como una temperatura controlada de fermentación a 12°C, para la máxima concentración de aromas y que implica un especial detenimiento en la nutrición de la levadura para evitar paradas fermentativas inapropiadas.

Una vez alcanzado el punto optimo de azúcar residual en boca, se procede a la parada fermentativa por frío, llevando el vino a una temperatura aproximada de -2°C. Siendo un vino por tanto rico en azúcar natural de la propia uva.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un coupage que nos ofrece complejidad por el aporte de todas y cada una de sus variedades, rico en intensidad en en frutas jóvenes y roja, de recuerdos a juventud y kiosko de chucherías.

En boca se presenta con buen cuerpo y con chispa debido a su leve carbónico, un vino bonito en copa y con una imagen estilizada y cuidada.



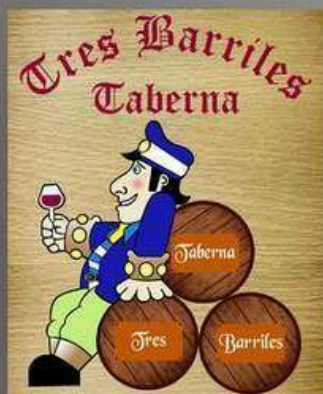
5:50 PM

Restaurante Taberna Tres Barriles

C/ Diamantino García Acosta,1 | Málaga | 952 17 64 27

Cocina malagueña y de mercado en un entorno único lleno de magia. Un emblema en la capital malagueña.

*Establecimiento
con sello
winextreme*



DO | ZONA D.O. Cariñena

Denominación de Origen Cariñena
Consejo Regulador de la D.O. CARIÑERA
Camino de la Platera, 7, 50400, - Cariñena,
Zaragoza, España
Tel.: 902190713 / 976793031
Fax: 976621107
Web: www.docarinena.com

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Catorce municipios del Sur de la provincia de Zaragoza integran la zona de producción de esta tradicional y renombrada Denominación de Origen.

DESCRIPCIÓN

Situada en el pie de monte del Sistema Ibérico, en altitudes entre los 500 y 850 m sobre el nivel del mar. El terreno se presenta suavemente movido, con suelos de escasa fertilidad pero con excelentes condiciones de permeabilidad y sanidad. El clima es seco y de temperaturas extremas, influenciado por el frío y seco Cierzo. Tradicionalmente se cultivan las variedades Garnacha tinta, Mazuela y Juan Ibáñez entre las tintas y la Macabeo (o Viura) y Garnacha blanca en blancas. Estas variedades están siendo complementadas, en los últimos años, con las tintas Tempranillo y Cabernet Sauvignon y la blanca Parellada lo que ha permitido adoptar las tradicionales producciones a los gustos más actuales del consumo, ampliando sustancialmente la gama de sus vinos. Los vinos tintos que se elaboran en la Denominación de Origen Cariñena cubren la totalidad del espectro: alegres y afrutados jóvenes de bellas tonalidades rojo-vioáceas, sabrosos, amplios y equilibrados vinos de crianza y los complejos y elegantes reservas, todos ellos de buena constitución, amplios y adecuada graduación alcohólica. No obstante, se mantienen las tradicionales producciones de vinos tintos de gran capa, robustos y elevada graduación alcohólica, demandados por un sector del público fiel. También se elaboran bellos y frutuosos rosados y aromáticos y sabrosos blancos, de suave paladar.

CRIANZA

En los vinos que se sometan a crianza, esta durará un período mínimo de dos años, de los cuales, seis meses, se efectuará en envases de roble con una capacidad máxima de 1.000 l. Los rancios se obtendrán partiendo de vinos de graduación superior a 15º y sometiéndolos a un período de envejecimiento en barricas de roble, con una duración mínima de tres años.

LEGISLACIÓN. Orden Ministerial: 01/06/1990 B.O.E. 12/06/1990 | Orden Ministerial: 02/08/1995 B.O.E. 17/08/1995

TIPOS DE UVA

Blanca: Viura o Macabeo(p), Garnacha blanca, Parellada, Moscatel romano
Tinta: Garnacha Tinta(p), Mazuela(p), Tempranillo o Cencibel(p), Juan Ibáñez, Monastrell, Cabernet Sauvignon
(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

De licor / 15-22% vol. (var. Moscatel romano, Garnacha tinta y Macabeo)
Tintos /mín. 12% vol.
Blanco / mín. 9,5% vol.
Rosados / mín. 11% vol.
Rancios / mín. 15% vol.

Bodegas Care

Web: www.carewines.com

Contacto: Nacho Lazaro

Tlf. 976793016 Mail. bodega@carewines.com

Ubicación Bodega: Crta. Aguarón, Km 47, 100 | 50400
| Cariñena (Zaragoza) | España

Facebook: <http://www.facebook.com/care.anadas>

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.carewines.com

Ubicada en el corazón de la Denominación de Origen Cariñena, una de las zonas históricas y emergentes de la viticultura nacional, Bodegas Añadas nació como un proyecto empresarial exclusivo, adelantado y comprendido. El 100% de los vinos de Bodegas Care proceden de sus viñedos propios, dividido en cuatro fincas: Finca Bancales y Finca Cadillos (50 Has cada una) y Peña Negra y Finca cadillos.

89 Vino CARE BLANCO CHARDONNAY 2014

85 Vino CARE ROSADO 2014

93 Vino CARE FINCA BANCALES V. VIEJAS 2011

82 Vino CARE TINTO ROBLE 2013

92 Vino CARE XCLINT SELECCIÓN ESPECIAL 2010

"Bodegas Añadas nació como un proyecto empresarial exclusivo, adelantado y comprendido"



89 **Vino CARE BLANCO CHARDONNAY**

Añada **2014** Variedades **100% Chardonnay**



Elaboración y crianza

Obtención del mosto mediante sangrado tras 18 horas de maceración en frío (9°C) con los hollejos. La fermentación alcohólica se desarrolló en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a una temperatura de entre 15 y 18 °C.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Care Wines nos propone un vino blanco de la noble variedad Chardonnay, fresco y muy directo. Sus aromas reflejan su y flores blancas, con ligeros toques de fruta tropical que le aporta universalidad.

En boca se muestra tranquilo, amplio y con buena persistencia.

93 **Vino CARE FINCA BANCALES GARNACHA RESERVA VIÑAS VIEJAS**

Añada **2011** Variedades **100% Garnacha de viñedos de 85 años de edad**



Elaboración y crianza

El vino permanece en barricas de roble francés (40%) y americano (60%) durante 14 meses con una edad máxima de 3 años y donde se realizan 3 trasiegos. Permanece en botella durante 17 meses antes de salir al mercado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Finca Bancales representa uno de los mejores exponentes en precio y acorde a la altísima calidad y personalidad que nos presenta, de entre todas las elaboraciones de este país. Un vino que alcanza las cotas de personalidad suficiente para reconocerlo, por su apuesta mineral que funde las notas de carboncillo y mina con la fruta negra de alta intensidad y aromas especiados. En boca nos seduce por ser voluptuoso, generoso, rico y muy, muy placentero.

85 **Vino CARE ROSADO**

Añada **2014** Variedades **Cabernet Sauvignon 50% | Tempranillo 50%**



Elaboración y crianza

Obtención del mosto mediante sangrado tras 16 horas de maceración. La fermentación en depósitos se realiza a una temperatura de entre 16 y 18 °C.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Care wines nos vuelve a presentar uno de los mejores y más personales rosados que se elaboran en nuestro país. Un vino lleno de atractivo, que se asoma con enorme limpieza y un perfume floral que se impone en sus inicios. La fruta roja aparece madura y con buen recorrido en su persistencia, resultando fresco y frutal en boca.

82 **Vino CARE TINTO ROBLE**
Añada **2013** Variedades **50% Garnacha | 50% Syrah**



Elaboración y crianza

Las dos variedades se vinifican por separado dado su ciclo diferente de madurez. Fermentación maloláctica y tras mezclarse las dos variedades se sometió a un reposo barrica nueva roble americano de 4 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un roble donde la elaboración se presenta muy cuidada, y donde posiblemente esta demanda un año de guarda, lo cual es poco habitual en vinos de esta corta crianza. Se muestran los aromas procedentes de la madera con protagonismo, además de aportarle estructura en boca, notas torrefactas y de cacao le aportan profundidad y un carácter cremoso. La fruta aparece y lo hace con tonos rojos y jovial.

92 **Vino CARE XCLNT SELECCIÓN ESPECIAL**
Añada **2010** Variedades **40% Garnacha | 40% Cabernet Sauvignon | 20% Syrah**



Elaboración y crianza

El vino pasa a barricas francesas de roble Allier donde permanece un tiempo de 16 meses. Durante la crianza el vino sufrió 4 trasiegos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Frente a frente con el vino top de Care Wines, un vino que parte de un excelente y potente packaging. Un tinto elaborado con sus viñedos más viejos de Garnacha (superior a los 80 años), Un vino que toma la fruta como eje central y a partir de su madurez, van apareciendo aromas especiados dulces, toques de fina crianza y nos enseña una textura carnosa y estructurada que goza de muy buen volumen y persistencia.



Bodegas y Viñedos del Jalón

Web: www.castillodemaluenda.com

Contacto: Clemente

Tif. 976893017 Mail.

pedidos@castillodemaluenda.c

Ubicación Bodega: Avd. José Antonio, 61 | 50340 | Maluenda | Zaragoza | España

Facebook: www.facebook.com/castillodemaluenda

Twitter: @bodegasjalon

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra:

<http://www.castillodemaluenda.com/>

Bodegas y Viñedos del Jalón S.A. se fundó en 1.999 con la asociación de tres Bodegas de la Denominación de Origen Calatayud y la participación del Gobierno de Aragón y cuatro entidades financieras: I.A.F. (Instituto Aragonés de Fomento), Ibercaja, CAI, Multicaja y Cajalón. Creada para desarrollar el cultivo, la elaboración y la comercialización de vinos de calidad embotellados, jóvenes y de crianza, de las tres Bodegas, los orígenes de nuestra historia se remontan a los años 60 cuando se constituyeron estas bodegas agrupando todo el viñedo de 34 términos municipales de los 67 que tiene la comarca de Calatayud.

Bodegas y Viñedos del Jalón S.A. es fruto del carácter dinámico y emprendedor que la DO necesitaba para afianzarse en su mercado; es el motor de una nueva forma de entender la viticultura que no olvida el origen y la tradición de la que procedemos. Calidad, Profesionalidad y Futuro junto a "esas pequeñas cosas cotidianas de la vida" han sido el punto de partida para desarrollar una tradición vinícola de la que "aún quedan cosas por descubrir" y que queremos que esté "en boca de todos". 650 has. que constituye cerca del 20% de la producción de la DO Calatayud. Calidad por encima de todo, justo en el equilibrio entre Tradición y Tecnología, unida a un gran equipo de profesionales jóvenes y dinámicos con un prometedor futuro lleno de posibilidades de innovación. Con Sabiduría Tradicional y este esfuerzo Humano y Técnico, tanto en viñedo como en instalaciones, nuestros vinos responden de la manera más eficaz a las exigencias de un mercado cada día más entendido.

88 **Vino PUNTO Y COMA GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2013** Variedades **100% Garnacha +40 Años**



Elaboración y crianza

Crianza durante 4 meses en barricas de roble

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sobre suelos de Pizarra y Cascajoen vaso 2,5 x 2,5 nace una garnacha madura y fresca, reunión el deseo de todo vino, expresión intensa y frutal que se bebe muy bien y resulta fresca en su conjunto. Un vino divertido por su etiqueta, que nos ofrece buen juego.

86 **Vino SIOSY** Añada **2013** Variedades **100% Syrah**



Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble francés durante 6 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Siosy... es Syrah o Shiraz. Tipicidad la tiene y la madurez del enclave también es expresivo por la fruta negra y el regaliz que aparece en sus aromas, unido a sensaciones de sotobosque y ligeras vainillas. Un vino especiado en boca, donde la acidez se muestra equilibrada, resultando fresco que invita a seguir disfrutando de otra copa.

Viñas del Cámbrico

Web: www.cambrico.com

Contacto: Soledad Figueroa Rodrigue

Tlf. 923281006 Mail. aude@cambrico.com

Ubicación Bodega: Paraje el Guijarral s/n | Villanueva del Conde 37658-Salamanca

Facebook: www.facebook.com/viñas-del-cambrico

Twitter: @rufetewine

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2006 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

La bodega de Cámbrico está diseñada para elaborar meticulosamente y por separado las pequeñas producciones de las diferentes parcelas de la propiedad. Todos los movimientos del vino se realizan por gravedad, sin ser necesario el empleo de ningún sistema de bombeo. Gracias a los elementos constructivos, al moderno equipamiento y a los espacios diáfanos es posible mantener el vino en excelentes condiciones de temperatura e higiene y es factible controlar individualmente la vinificación de las uvas de cada una de las parcelas.

UN PROCESO INDIVIDUALIZADO PARA LA VINIFICACIÓN DE CADA PARCELA.

Cada parcela se vendimia tantas veces como variedades de uva contiene, cada una en su momento óptimo de maduración. La selección de racimos se realiza en la viña, desde donde las uvas se transportan en cajas de 10 kg. Una vez en la bodega, se efectúa una exhaustiva selección de bayas en la cinta móvil de la mesa de selección. La fermentación se realiza en depósitos de acero de una capacidad máxima de 6.000 L mediante las levaduras que aportan las propias uvas. Para conseguir una ligera extracción y aportar el oxígeno que requiere la fermentación se realizan remontados mediante un pequeño depósito que se carga por gravedad y tras elevarse riega la superficie del depósito de fermentación. (No se emplean bombas en ningún momento de la elaboración de nuestros vinos).



Para los Viñas del Cámbrico y el 575 UVAS se fermentación maloláctica se realiza lentamente en barricas nuevas de madera francesa. En El Viñas del Cámbrico este proceso se realiza en depósitos. Durante ambas fermentaciones cada depósito y cada barrica están permanentemente siendo controlados y analizados a fin de que se reúnan las condiciones óptimas para el proceso en el que se encuentra cada vino. Para descubrir, los hollejos se prensan ligeramente y el vino que se extrae se mezcla con el resto. Cada vino permanece en barricas de roble francés el tiempo necesario para lograr la mayor armonía y equilibrio posible.

Nuestros vinos no se oxigenan una vez terminada la fermentación, por ello es muy importante decantarlos y dejarlos reposar antes de beberlos. Nunca filtramos los vinos, no estabilizamos en frío y sólo clarificamos ligeramente el Viñas del Cámbrico. Por este motivo nuestros vinos mantienen toda la expresión que le aporta su excelente materia prima pero pueden presentar sedimentos, son vinos delicados y frágiles que conviene que estén reposados, no se sometan a cambios bruscos de temperatura. Todos los vinos y especialmente Viñas del Cámbrico reúnen unas condiciones óptimas para envejecer durante muchos años. Tras catar recientemente las primeras cosechas 2002 y 2003 vemos cómo nuestros vinos ganan con cada año de permanencia en botella. Serán sin duda vinos muy longevos.

90 **Vino 575 UVAS DE CAMBRICO**

Añada 2012 Variedades Tempranillo 47% | Rufete 38% | Garnacha 15%



Elaboración y crianza

Ha permanecido en barrica de 300 litros durante 16 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

575 uvas de Cámbrico se elabora con sólo uvas procedentes de las cepas viejas del viñedo ubicado en "la Mata Francia" y "El Ahumado" situados a 700 m. de altitud. En estas dos parcelas los suelos están compuestos fundamentalmente de arena granítica que le aporta mucho carácter al vino.

Un vino que debe crecer en botella, su expresión aromática conjuga la fruta, junto a notas especiadas procedentes de su crianza y notas de mina y carbón que recuerdan a su terruño. Un vino intenso a la vez que fino en boca, con muy buena longitud y volumen.



89 **Vino VIÑAS DEL CÁMBRICO**

Añada 2013 Variedades Rufete 53% | Tempranillo 41% | Garnacha 6%



Elaboración y crianza

Permanece en barricas de roble francés de 300 litros durante 5 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Viñas del Cámbrico nos presenta el tinto que le otorga nombre a la bodega y cuenta con el certificado de vino ecológico por CAECyL.

Sin duda nos define un coupage sofisticado respetando la tradicional Rufete, realizando un magnífico trabajo con esta variedad. En la copa vamos a encontrar ricos aromas de fruta roja y negra que conjugan a la perfección por recuerdos de especias de monte bajo, resultando fresco y con carácter en boca.



D.O | ZONA D.O. Rueda

Denominación de Origen Rueda
Consejo Regulador de la D.O. RUEDA
c/ Real, 8, 47490, Rueda, Valladolid, España
Tel.: 983868248
Fax: 983868135
Web: www.dorueda.com

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Al Sur de la provincia de Valladolid los inviernos son muy duros, secos y de elevada insolación, alcanzándose una perfecta maduración de las uvas y un alto contenido en aromas en sus hollejos.

DESCRIPCIÓN

Unas 5.800 ha de viñedo se asientan sobre unas tierras muy llanas, a una altitud de 700 m. la escasa fertilidad de estos suelos junto con la escasa pluviometría de la zona origina un rendimiento muy bajo pero de excelente calidad. La cepa blanca Verdejo característica de esta zona es la que imprime la gran personalidad de los vinos. También se cultiva la Viura, la Palomino y en pequeña escala la Sauvignon.

Rueda produce unos vinos blancos de fuerte personalidad, vinos de color pálido, de sutil y finísimo aroma, de paladar fresco, amplio, serio y equilibrado y con un elegante final de boca. Se elaboran también vinos generosos, de crianza biológica con velo en flor en madera de roble y de crianza oxidativa también en envases de madera de roble, vinos que constituyen una auténtica singularidad enológica.

CRianza

Los vinos de licor se someten a un proceso de envejecimiento y crianza de, al menos, cuatro años de duración. Durante los cuales los «Pálidos» deben permanecer en bodega de roble durante al menos los tres últimos años y los «Dorados», los dos últimos años, antes de su comercialización.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 04/02/1992 B.O.E. 05/03/1992
Orden Ministerial: 07/05/1993 B.O.E. 20/05/1993
Orden Ministerial: 18/05/1994 B.O.E. 25/05/1994

TIPOS DE UVA

Blanca: Verdejo(p), Sauvignon Blanco, Palomino, Viura
(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Rueda Espumoso (método tradicional, mín. 85% Verdejo) / 11,5-13% vol.
Blanco / 10-13,5% vol.
Rueda Superior (mín. 85% Verdejo) / 11,5-14% vol.
Rueda / 11-14% vol.
Pálido Rueda (Vino de licor) / mín. 15% vol.
Dorado Rueda (Vino de licor) / mín. 15% vol.

Explotaciones Agrícola Páramo de VALDECUEVAS

Web: www.valdecuevas.es

Contacto: M^a Carmen Blanco

Tlf. 983034356 Mail. bodega@valdecuevas.es

Ubicación Bodega: Carretera Rueda | Nava del Rey,
Km 2.5 | Rueda | 47490 | Valladolid

Facebook: www.facebook.com/valdecuevas

Twitter: @valdecuevas

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

La bodega se sitúa en Rueda en la propia finca en el pago denominado La Pardina, es de nueva construcción y se encuentra equipada con sistemas de elaboración modernos y versátiles, lo que les proporciona grandes posibilidades de elaborar un producto de alta gama. Elaboran según la conjunción de las nuevas tecnologías con el saber hacer tradicional de los lugareños que son los que más conocen el comportamiento de la Verdejo.



80 **Vino DI WINE FRIZZANTE**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Mosto de uva parcialmente fermentado, procedente principalmente de uvas verdejo. Fermentación parada de manera temprana.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un nuevo enfoque para los consumidores más jóvenes, que buscan una bebida informal para poder disfrutar y acercarse al mundo del vino. Sin duda Valdecuevas se suma a las bodegas que están proponiendo vinos o bebidas de muy baja graduación, frescas, agradables y muy joviales y esta es la propuesta para una bebida con buena puesta en escena y que atraerá a público no habituado al mundo del vino.

81 **Vino FLOR INNATA VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Es un vino elaborado a partir de un coupage de uvas procedentes de distintas parcelas, situadas todas en un entorno de no más de 4 km. De la bodega.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Con Flor innata Verdejo, Bodegas Valdecuevas busca el equilibrio entre un verdejo clásico y un verdejo moderno, con fondo de fruta tropical y una intensidad aromática alta. No en vano su copa refleja aromas tropicales que valdecuevas 2014 y Fb 2013 no presentaba, signo de la pretensión que iniciaban y han logrado. Estos aromas bien medidos son muy agradables y ofrecen vinos muy perfumado, junto a las notas de hierbas, resultando agradable en boca. Muy buen

87 **Vino VALDECUEVAS VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Desde la poda determinan el número de yemas, y por tanto el número de racimos que van a obtener y durante el periodo vegetativo realizan las correspondientes podas en verde y aclareos de racimos. Eligen el mejor momento de vendimia y cuidan la elaboración en bodega, respetando siempre la tipicidad de la variedad verdejo, con unas maceraciones controladas y crianza sobre lías.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Valdecuevas nos propone un blanco de carácter transgresor y de corte moderno, pero con la mirada fija en el terroir, no en vano procede de sus viñedos más viejos y menos productivos. Situados en las parcelas de suelos mas pedregosos, lo que favorece una correcta maduración y equilibrio de su cosecha. Una copa que nos aportará notas intensas de fruta amarilla y carnosa, bien acompañada por la esencia de esta variedad como son los apuntes de hierbas aromáticas de monte bajo. Resultando fresco y con ligera textura grasa que le aporta estructura, bien acompañado por la acidez. Un vino directo, agradable y para disfrutar. Excelente RCP.

89 **Vino VALDECUEVAS VERDEJO**

FERMENTADO EN BARRICA

Añada 2006 Variedades 100% Verdejo



Elaboración y crianza

Fermentado en barricas de madera francesa, procedentes de distintas tonelerías y de distintas zonas, con tostado fino y grano menudo, han buscado un conjunto de maderas que se ensamblan entre ellas y con la verdejo.

Crianza sobre lías de 7 meses sobre las que se ha realizado un batonage diario. Posteriormente han sacado de barrica y terminado su proceso de estabilización en depósitos de acero inoxidable.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco que muestra las uvas de sus mejores parcelas, situadas en terrenos de cantos rodados, cascajosos, con bajas producciones a las cuales prestan especial atención. Buscando una buena superficie foliar y realizando aclareo de racimos, para conseguir una correcta maduración y un buen equilibrio en las uvas que recolectan para Valdecuevas Verdejo Fermentado en Barrica, presentando un vino donde aparecen inicialmente marcadas notas de vainillas, torrefactos y especias, que van dejando lugar en su abanico aromático a la esencia frutal de la verdejo. Un vino que crecerá en botella muy buen durante los dos próximos años y que se muestra muy gastronómico.



Javier Sanz Viticultor

Web: www.bodegajaviersanz.com

Contacto: Ana Portela

Tlf. 983816669 Mail. info@bodegajaviersanz.com

Ubicación Bodega: Calle San Judas 2 | La Seca | 47491 | Valladolid

Facebook: facebook.com/JavierSanzViticultor

Twitter: @js_viticultor

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Su filosofía se basa en la conservación de viñedos prefiloxéricos y de variedades autóctonas y en la recuperación de variedades casi extinguidas. Nuestra cultura del vino. 4 generaciones de viticultores que durante más de 150 años han continuado la tradición.



90 **Vino JAVIER SANZ VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**

Elaboración y crianza

De la mejores uvas seleccionadas, procedentes de las cepas más viejas de la finca familiar Villa Narcisca obtienen uno de los vinos más especiales de Verdejo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La vendimia se realiza de forma manual en su momento óptimo de maduración. Su proceso de elaboración es delicado y complejo y el riguroso control de temperatura durante la fermentación y maceración permite conservar al máximo sus notas frutales. Todas estas propiedades hacen de Javier Sanz Verdejo un vino con unas características excepcionales, fruto de años de tradición familiar. Un vino fresco, atrayente por sus notas de fruta y toques ligeramente amargo en el final de boca. Un verdejo como debe ser la verdejo, fruta, hieras y frescura.



93 **Vino MALCORTA VERDEJO SINGULAR**

Añada **2014** Variedades **100% Malcorta una uva verdejo casi extinta**



Elaboración y crianza

Para elaborar este vino, parten de una maceración en frío y, tras el prensado, el mosto se desfanga por gravedad durante 24 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura menor de 15 grados, lo que permite que el proceso sea más lento y se conserven al máximo los aromas frutales de la variedad.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La malcorta es una uva verdejo casi extinta, rescatada por Javier Sanz Viticultor después de años de investigación para elaborar un vino único. Tradicionalmente, la verdejo malcorta se cultivaba en la D. O. Rueda, pero la dificultad de su vendimia, de ahí su nombre "malcorta", la condenó al desuso. Javier Sanz Viticultor ha reproducido la genética de este clon porque aporta unos elegantes aromas y una mayor acidez natural.

La verdejo Malcorta madura más tarde que la verdejo convencional, lo que le otorga una mayor acidez natural al ser vendimiada que la verdejo autóctona.

Con una producción limitada a 10.000 botellas, Viñedos Singulares nos presenta un Vino de firma, un Verdejo para disfrutar y que le aporta grandeza a la D.O. Rueda y a esta variedad. Sin duda el trabajo de Javier Sanz es emocionante dado el resultado de un vino frutal, floral y con recuerdos de especias de monte bajo, rico en boca, fresco y con mucha

89 **Vino V DULCE DE INVIERNO VENDIMIA**

TARDÍA Añada **2014** Variedades **80% Verdejo | 20% Moscatel**



Elaboración y crianza

Tres procesos permiten concentrar azúcar e intensidad aromática en este vino. 1. Secado natural de la uva verdejo que se extiende en el sobrao o desván. 2. Uva congelada. La uva verdejo se mantiene a una temperatura siempre inferior a los 4°C durante diez días. Cuando se prensa, el agua continúa congelada mientras que se exprime el azúcar. 3. Vendimia tardía de la uva moscatel, que permanece en el viñedo hasta su vendimia en el mes de diciembre, cuando su contenido de azúcar es mayor. Con el mosto de esas tres elaboraciones se realiza un coupage que se redondea con un paso por bodega de roble francés de tostado medio.

Análisis y Cata. Vino a Examen

VDulce de Invierno es un vino goloso y único, fruto del mestizaje entre la uva verdejo y la moscatel. Su dulzor y sus tonos ambarinos son el resultado de tres fases de compleja elaboración: la congelación de la uva, el secado natural en un sobrado sombrío y la vendimia tardía. Después de esta ardua gestación, reposa ocho meses en bodega de roble francés. El VDulce de Invierno es un vino cuya elaboración, meticulosa, larga y compleja, aúna tradiciones familiares e innovación. Tradicionalmente se elaboraba con la verdejo un vino dulce a través de su secado en el desván familiar, un recinto sombrío en el que la baya pierde agua y concentra azúcar. V Dulce de Invierno nos mostrará una nariz dulce repleta de fruta como la naranja, el pomelo en almibar, toques de chispa que nos recuerdan al melocotón y el níspero, sin embargo en boca, debido a sus 10 grados, podríamos exigirle unas dosis de mayor acidez para arrancar el peso en boca que nos ofrece. Un dulce interesante y muy personal.

Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla

Web: www.reinadecastilla.es

Contacto: [bodega](mailto:bodega@reinadecastilla.es)

Tlf. Mail: bodega@reinadecastilla.es

Ubicación Bodega: Camino de la Moya s/n | 47491 | La Seca | Valladolid | España

Facebook: www.facebook.com/bodegareinadecastilla

Twitter: @Bodegareina

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Descubrir el vino y todo su mundo disfrutando de siglos de historia, de generaciones enteras dedicadas a la viticultura en la vallisoletana villa de La Seca, en el corazón de la Denominación de Origen Rueda. Pequeños viñedos familiares y grandes viticultores de larga tradición, han aunado su experiencia y sabiduría para levantar esta moderna bodega, que cuenta con más de 200 hectáreas de viñedo propio y la tecnología más vanguardista para elaborar vinos de prestigio internacional.

La Bodega Reina de Castilla posee tres marcas de referencia en el panorama nacional y se está empezando a abrir hueco en los mercados internacionales, Reina de Castilla, El Bufón e Isabelino. La última apuesta de la bodega es el desarrollo enoturístico y su incorporación a la reciente Ruta del Vino de Rueda.



89 **Vino EL BUFÓN VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

El bufón de Bodega Reina de Castilla nos ofrece un Verdejo risueño, divertido, fresco y con una boca de peso equilibrada, gracias a las notas dulces que le aporta la fruta madura y refrescada por toques de menta y recuerdos de hierbas recién cortada. Bonita presentación para un vino de gran precio.

85 **Vino ISABELINO RUEDA**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Entramos en el Reino de la relación calidad precio, un vino acertado por su propuesta fresca de fruta y recuerdos florales que le aporta atractivo, siendo muy fácil de beber e irá en perfecta sintonía para empezar el diálogo con los comensales. Excelente RCP.

88 **Vino ISABELINO VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Blanco Joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino bien elaborado a un gran precio, que nos ofrece una bonita presentación y un verdejo agradable, directo y sincero, sin complejidades, pero todo correcto y disfrutable.

90 **Vino REINA DE CASTILLA SAUVIGNON**

BLANC

Añada **2013** Variedades **100% Sauvignon Blanc**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El carácter de la segunda variedad más plantada bajo el paraguas D.O. Rueda nos ofrece un vino con buena tipicidad, que no es fácil encontrarlo, aromas de fruta amarilla como la ciruela, se une con toques exóticos como el lichi y toquecitos de flores blancas perfumadas, se alían para formar un bonito conjunto que se expresa en boca con buena

89,9 **Vino REINA DE CASTILLA VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

Reina de Castilla nos ofrece un Verdejo con carácter varietal, donde las notas de fruta blanca aparecen como protagonistas, junto a ligeros toques tropicales que le aporta melosidad. Rico en acidez y con buen peso en boca, sin duda un buen ejemplo de Verdejo frutal a buen precio.



DO | ZONA D.O. Ribeira Sacra

Denominación de Origen Ribeira Sacra
Consejo Regulador de la D.O. RIBEIRA SACRA
Rúa Pescadería, 1, 27400, Monforte de Lemos,
Lugo, España
Tel.: 982410968
Fax: 982411265
Web: www.ribeirasacra.org

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

En el sur de la provincia de Lugo y norte de la de Orense, en la Galicia interior, acompañando al aureo Sil desde Montefurado hasta su unión con el Miño en los Peares y, desde aquí, remontando el curso de este río hasta cerca de Portomarín, una serie de pequeñas comarcas vitivinícolas se suceden, constituyendo la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

DESCRIPCIÓN

Contando con los suficientes elementos ecológicos y vitivinícolas comunes para constituir una Denominación de Origen, las comarcas que la integran mantienen peculiaridades intrínsecas que justifican su condición de subzonas definidas. Siguiendo el itinerario fluvial señalado antes, nos encontramos con las subzonas de: Quiroga, Amandi, Chantada y Ribera del Miño, en Lugo y Ribera del Sil en Orense. El viñedo, excepto en la Subzona de Quiroga en que el valle es más abierto, ocupa las abruptas laderas (ribeiras) de los encajados ríos, donde se cultiva en bancales de reducidas dimensiones, muchas veces inverosímiles, originando una viticultura que alguien ha calificado, acertadamente, como heroica. En estos suelos, muchas veces de origen antrópico, no existe uniformidad, salvo en su común reacción ácida y buena fertilidad.

Predominan las variedades tintas, entre las que destaca la excelente Mencía, auténtica piedra angular de la viticultura de la Ribeira Sacra; mucho menos extendidas aparecen Brancellao y Merenzao. En cuanto a Garnacha tintorera, autorizada con carácter temporal, tiene escasa entidad. Las blancas, minoritarias, se encuentran representadas por las excelentes Godello,

Treixadura y Albariño, entre otras. Los más celebrados vinos de la zona son los tintos de Mencía, jóvenes de color púrpura o granate, de intenso y personal perfume en el que se pueden apreciar aromas de mora y frambuesa. Bien constituidos pero elegantes y ligeros en boca, con acidez y taninos ajustados, frescos y alegres. En blancos aparecen interesantes producciones monovarietales de Albariño, Godello y Treixadura, de intenso y frutal aroma, frescos y sabrosos.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 11/09/1997 B.O.E. 25/09/1997

TIPOS DE UVA

Blanca: Albariño(p), Dona Blanca(p), Godello(p), Loureira(p), Torrontés(p), Treixadura(p)

Tinta: Brancellao(p), Garnacha Tintorera(p)(p), Mencía(p), Merenzao(p)

(p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Otros blancos o tintos / min 10% vol.

Blancos / 9-13% vol.

Tinto monovarietal (100% Mencía) / min 11% vol.

Adega y Viñedos Vía Romana

Web: www.viaromana.es

Contacto: Comercial

Tlf. 982454005 Mail. viaromana@viaromana.es

Ubicación Bodega: A Ermida - Belesar s/n

Facebook: www.facebook.com/viaromana

Twitter: @ViaRomana

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | 14 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

La poda en verde del viñedo (para lograr rendimientos por debajo de 3 Kg. por cepa), la selección manual de los racimos, la entrada por gravedad de las uvas en depósito, la quietud y el silencio en bodega durante un mínimo de 8 meses, además de la permanencia en botella de otro mínimo de 6 meses antes de salir al mercado hacen de Vía Romana un Ribeira Sacra único que marca el camino de la máxima calidad.

Todas estas exigencias, nuestra variedad Mencía, el mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar, convierten a Vía Romana en uno de los tintos gallegos más punteros y frescos.



91 **Vino VÍA ROMANA BARRICA**
Añada **2011** Variedades **100% Mencía**



Elaboración y crianza

Permanece un mínimo de 8 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 7 meses en barrica de roble francés antes de salir al mercado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Vía Romana nos presenta un excelente trabajo con la variedad autóctona de la Ribeira Sacra como es la Mencía, el mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar, convierten a Vía Romana en uno de los tintos gallegos de referencia.

Un vino complejo y lleno de esencias que definen tanto a la variedad como al terruño, procedente de los viñedos con más edad y un rendimiento entorno a 1.5 Kg. Una copa de Vía Romana Barrica nos expresa fruta roja madura unida a una delicada conjunción de especias de monte bajo y un bonito carácter balsámico que refresca el peso en nariz. En boca nos enseña equilibrio, buena acidez, frescura y buen final.

89

Vino VÍA ROMANA MENCÍA

Añada 2013 Variedades 100% Mencía



Elaboración y crianza

Permanece un mínimo de 8 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 6 meses en botella antes de salir al mercado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Entramos en uno de los suelos que goza de mayor protección en España, entramos en territorio de Ribeira Sacra y Adegas y Viñedos Vía Romana expresa a la perfección lo que nos puede ofrecer esta tierra. Vinos aferrados a la mineralidad que sólo ofrece la Mencía en suelo pobres, los aromas de frutos rojos van unidos con intensas notas llenas de frescura como la menta y el eucalipto, resultando intenso en boca, con buena longitud y fresca acidez que invita a seguir disfrutando de otra copa.



Bodega Ronsel do Sil

Web: www.ronseldosil.com

Contacto: **María José Yravedra Soriano**

Tlf. 988984923 Mail. info@ronseldosil.com

Ubicación Bodega: Ronsel Do Sil | Parada de Sil | 32740 | Ourense

Facebook: www.facebook.com/ronsel-do-sil

Twitter: @RonseldoSil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | 2 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Ronsel do Sil es una pequeña bodega rehabilitada de un antiguo lagar, cuya filosofía se basa en ensalzar las variedades autóctonas mediante una cuidada elaboración artesanal.

El objetivo de la bodega es la elaboración de vinos de alta calidad dentro de la D.O. Ribeira Sacra. A tal fin, cultiva dos hectáreas de viñedo, parte propio y parte arrendado a viticultores de la zona. La totalidad de la superficie es vendimiada a mano en los escarpados bancales característicos de la Ribeira Sacra.

Las variedades cultivadas son Mencía y Merenzao en uvas tintas y Godello, Treixadura, y Dona Branca.



93 **Vino ARPEGIO MENCÍA**

Añada **2013** Variedades **Mencía 100%**



Elaboración y crianza

Fermentación sin adición de levaduras, en depósito de hormigón, maceración durante 30 días y crianza en barrica de roble francés (500L), durante 9 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Arpegio es un acorde armónico como la esencia de cada copa, un vino que juega con el equilibrio gracias a sus cepas de más de 85 años, gracias a la localización del viñedo en Val do Bibei y su clima mediterráneo húmedo. Su suelo de pizarra le confiere un profundo y a la vez delicado toque de pedernal y mina. Un vino para recrearse en sus aromas que dibujan tonalidades en consonancia con las microparcels de viñedo que lo forman, ubicadas sobre el pentagrama de líneas de nivel de los escalonados bancales de piedra característicos de la Ribeira Sacra, donde aromas de fruta roja sobresalen acompañados por toques especiados, hierbas de montebajo y salinidad, sin duda un vino grande.

95 **Vino OURIVE**

Añada **2013** Variedades **100% Godello**



Elaboración y crianza

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación sin adición de levaduras en barrica de roble francés (300 L). En barrica, sobre lías durante 8 meses, sin batonnage.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Ourive un blanco de orfebrería. Sobre suelo de pizarra, nace Ourive procedente de cepas de más de 85 años plantadas en vaso a 550 metros de altitud. Rendimientos de 5000 kg/ha y vendimiado entre el 2 y el 5 de Octubre. Ourive significa en gallego "orfebre", artesanía del oro y la plata.

La maravillosa acidez y viveza de una variedad nacida para otorgar placer. Excelente elaboración de Godello en un entorno donde la viticultura heroica es el día a día de bodegas Roncel do Sil.

Su copa nos ofrece sutileza y elegancia que va desplegando junto al movimiento y la oxigenación que le otorga una buena copa, toda la complejidad que encierra, para configurarlo incluso como vino de sobremesa. Su presentación en boca es viva y con muy buena acidez y un maravilloso y sostenido final.

Sin duda de los mejores Godello a nivel mundial.

93 **Vino OURIVE DONA BRANCA**

Añada **2013** Variedades **100% Dona Branca**



Elaboración y crianza

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación sin adición de levaduras, en barrica de roble francés de 300 litros.

Permanece en barrica sobre lías durante 8 meses, sin batonnage. Producción limitadísima de 800 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

A pies del río Sil, en el corazón de la Ribeira Sacra, nos llegan unas elaboraciones que sorprenderán e irrumpirán en el mercado con fuerza, aunque serán pocos los agraciados con poder adquirir unas botellas de Ourive, de Vel'uveyra, o Arpegio, porque las producciones son realmente ínfimas. De Ourive Dona Branca apenas se elaboran 800 botellas y a un precio que oscila de 15 a 18 €, que se nos antoja ínfimo para su limitadísima producción y todo lo que encierra. Un vino pausado, sutil y muy elegante.

Una elaboración mimada de principio a fin. Un vino con una formidable boca que perdura y crece en su final. Se presenta con la acidez controlada, medida y la crianza está donde debe estar; en la boca para aportar estructura, volumen y textura, dejando a la fruta todo el protagonismo en nariz. ¡Que gozada! y la puesta en escena a la altura del proyecto y lo que encontraremos en la copa.

90 **Vino VEL' UVEYRA BLANCO**

Añada 2013 Variedades 83% Godello | 10% Treixadura | 7% Dona Branca



Elaboración y crianza

Fermentación sin adición de levaduras en barrica de roble francés (228 y 300 L) de cuarto año. Crianza sobre lías en barrica durante 8 meses, sin batonnage.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un blanco procedente de viñedos con plantaciones 50% vaso y 50% espaldera con edad entre 12 y 50 años, situados en A Teixeira y Cañones del Sil sobre suelo granítico y un rendimiento de 7500 Kg/ha.

Una prueba más en esta ocasión con un coupage muy compensado dominado por la poderosa y excepcional Godello que posee Ronsel do Sil, y nos ofrece aromas de fruta carnosa junto a toques cítricos e hierbas de monte bajo, el trabajo sobre lías le proporciona cremosidad, resultando untuoso, con volumen y estructura, sin perder su carácter fresco. Un vino además que evolucionará muy bien durante tres a cuatro años.

92 **Vino VEL' UVEYRA MENCÍA**

Añada 2013 Variedades 90% Mencía | 10% Garnacha



Elaboración y crianza

Fermentación sin adición de levaduras, en tino de roble francés (5000 L) y depósito de acero inoxidable (2500 L).

Maceración durante 25 años. Crianza en barrica de roble francés (225L), durante 9 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

De suelo granítico y con cepas que oscilan de 10 a 60 años situadas a 300 y 450 metros de altitud en Barxacova, A Teixeira en Ribas Do Sil. Plantaciones un 65% en espaldera y el resto en vaso, con rendimientos de 6500 Kg/ha y una producción de 24.000 botellas.

Vel' uveyra, en gallego 'mira la viña', representa las lunas y el cromatismo de la uva Mencía en las estaciones del año. Una deliciosa elaboración, que nos enseña una Mencía con una tipicidad arrolladora, llena de especias de campo, de hojarasca y toques ahumados en conjunción con aromas salinos, pedernal y brea. Su acidez y equilibrio miman nuestro paladar, resultando intenso y lleno de texturas encontradas. Una viticultura llena de proezas.

Bodega Altolandon

Web: www.altolandon.com

Contacto: Comercial

Tlf. 962300662 **Mail.** altolandon@altolandon.com

Ubicación Bodega: Ctra. N330-KM 242 | Landete | Cuenca

Facebook: www.facebook.com/altolandon

Twitter: @Altolandon

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Situados en Landete, provincia de Cuenca en un punto intermedio entre tres provincias: Valencia, Cuenca y Teruel, a 1100 metros de altitud. La finca cuenta con un total de 120 hectáreas y en medio de ellas se encuentra la bodega.

La filosofía de ALTOLANDON es hacer vinos de calidad y por tanto uvas de calidad, por ello cuidan al máximo todo lo que tiene que ver con el viñedo desde el momento de su plantación, al elegir las variedades, los pies y los clones más adecuados para su clima y cada tipo de suelo. **¿Porque han elegido este lugar para su proyecto?** Buscaban un lugar donde las condiciones para el viñedo fueran “especiales” sobre todo teniendo en cuenta el cambio climático, por ello decidieron instalarse en Landete, a 1100 metros de altitud en el punto mas alto. Las tierras altas reúnen las condiciones ideales para una producción de gran calidad, les confieren a los vinos unas características únicas y especiales en el mundo. El vino nace de la uva, pero los metros a los que se desarrolla y el terruño de donde proviene resultan fundamentales para el resultado final.

A mayor altura, más y mejor radiación solar y así la amplitud térmica es mayor. En las alturas los vientos limpian el aire y la vegetación goza de excelente salud gracias a la ausencia de pesticidas. Además, la fertilidad del suelo se estimula solamente con abonos naturales.

A mas altura, mas taninos. La altura aporta un efecto refrescante que incrementa los índices de acidez gracias a la amplitud térmica.

Acumulación de aromas y sabores. Estas condiciones climáticas hacen que durante los últimos meses del periodo de gestación de la uva, esta haga una maduración lenta y prolongada. Así salen granos más sufridos, pequeños y con mayor proporción de hollejos que de pulpa, caso fundamental para los tintos ya que en el hollejo se encuentran los taninos. Los vinos provenientes de estas uvas ofrecen gran variedad de color, amplitud y profundidad de aromas y gran complejidad en boca, además se convierten en mucho más aptos para la crianza en barricas, ya que a mayor acidez y proporción de taninos, mayor es la posibilidad de obtener vinos de guarda.

También el suelo es diferente, son suelos pobres y poco productivos, franco arenoso y pedregosos.

Cuentan con una selección amplia de variedades tales como Bobal, Malbec, Syrah, Garnacha, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc como tintas y Chardonnay o Moscatel Petit-Grain como variedades blancas, todo ello seleccionado y adecuado al terreno en el que están ubicadas.

Las plantas están colocadas en espalderas de 2.30 metros de altura con lo que se consigue una masa foliar muy importante. La densidad de plantación es de 4.000 plantas por hectárea con lo que se consigue que exista una competencia entre las raíces, y obtener así unas uvas más pequeñas y de mayor calidad. Se utilizan solamente procedimientos orgánicos en el cultivo. Agua, la fertilidad del suelo estimulada únicamente con abonos naturales, tratamientos totalmente ecológicos además de minuciosos trabajos durante el año como levantamiento de la vegetación de hasta tres veces, deshojado para asegurar la perfecta maduración de las uvas, podas en verde para limitar los rendimientos hasta un máximo de 1.5 Kg. por cepa en beneficio de una concentración potente de los aromas y sabores en nuestras cosechas.



91 **Vino ALTOLANDON**

**Añada 2009 Variedades 50% Syrah | 50% Merlot
- Garnacha - Cabernet Sauvignon**



Elaboración y crianza

Fermentación alcohólica por separado dependiendo de las diferentes variedades y tipos de suelo en depósitos de 6,000 litros, tras una maceración de 15-20 días en frío.

Fermentación maloláctica en barrica de roble Francés. Hasta 24 meses de crianza sobre lías en barricas nuevas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de viñedos de hasta 70 años de edad y por un coupage de 4 variedades de origen francés.

Altolandon refleja fielmente el estilo de la bodega a través de su expresión natural del terroir y la altitud. Las uvas con las que se elabora provienen de una selección de viñedos muy especiales para producir un vino intenso, a la vez que fino y elegante. Lleno de tanicidad debido a sus uvas pequeñas con gran proporción de hollejo que le aporta tanicidad junto a sus 24 meses de crianza, nos presenta un vino con muy buena capacidad de crecimiento.

"Altolandon engancha y lo hace por la puerta de la calidad"

92,5 **Vino CF DE ALTOLANDON**

Añada **2011** Variedades **100% Cabernet Franc**



Elaboración y crianza

La elaboración se realiza en depósitos inox de 6.000 litros para extraer así al máximo las mejores cualidades de las uvas, color, aromas... Mantenemos en contacto las pieles con el mosto durante 2 - 3 semanas controlando la temperatura durante este periodo.

La fermentación alcohólica se realiza de manera espontánea, es decir no utilizamos levaduras para que la levadura autóctona se desarrolle y exprese al máximo su potencial en los vinos. La temperatura de la fermentación alcanza los 30º en su punto más alto.

Cuando la fermentación alcohólica ha terminado, el vino se prensa y va directamente a las barricas de roble francés de 225 l donde realiza la fermentación maloláctica, también esta de un modo natural. Tras la fermentación, el vino pasará en barrica 12 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El roble francés acoge durante 12 meses a CF de Altolandon 2011 100% Cabernet Franc, un vino procedente de una selección especial y limitada creado para los amantes de la Cabernet Franc, porque encontrarán toda la tipicidad de esta noble variedad francesa.

Un vino que destaca por la conjunción que ofrece de diferentes especias. Un vino embotellado sin tratamiento de estabilización ni filtrado, sin duda un vino a tener muy en cuenta, lleno de frescura.

89 **Vino IRREPETIBLE DE ALTOLANDON**

Añada **2013** Variedades **Syrah | Malbec**



Elaboración y crianza

Vinificación por separado de las distintas parcelas, respetando la trazabilidad que ofrecen los distintos tipos de suelo.

Fermentación alcohólica en Inox de 6000 litros y fermentación maloláctica en barrica de roble francés, donde permanece durante todo el tiempo de crianza. Barricas nuevas y segundo uso.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Altitud 1100 metros, en 25 parcelas de suelos diferentes, predominando los suelos arenosos, franco arenosos y pedregosos para las distintas variedades. Selección clonal para conseguir calidad y clima frío con amplitud térmica que alcanza los 23º.

Altolandon nos presenta un vino lleno de encantador perfume, con una crianza medida para conservar los aromas propios de las variedades, un vino madura a la vez que se presenta con chispa rodeado de notas florales y fruta roja.

“Altolandon nos presenta un vino lleno de encantador perfume”

En boca acaricia nuestro paladar ofreciendo placer y resultando muy, muy agradable, un acierto de la bodega que habrá que seguir de cerca.

91 **Vino L'AME DE ALTOLANDON**
Añada **2010** Variedades **100% Malbec**



Elaboración y crianza

Maceración durante 2 semanas a temperatura controlada y fermentación alcohólica en depósitos de 6000 litros, fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

L'Âme un vino con Alma, no en vano es su significado en francés. La definición del proyecto de Altolandon, donde Manuel y Rosalía han logrado un vino de terruño, procedente de suelos difíciles para el cultivo, pedregoso, franco-arenoso.

Un vino emocionante que ofrece un rico y amplio expresión frutal de frutitos rojos, especias de monte bajo y toques de flores azules. Un vino muy fresco en boca y que goza de gran equilibrio, una gozada de Malbec.

88 **Vino RAYUELO Añada 2012**
Variedades **70% Bobal | 30% Malbec y Monastrell**



Elaboración y crianza

Maceración durante 2 semanas a temperatura controlada y fermentación alcohólica en depósitos de 6000 litros, fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

Crianza de 8 meses en barricas de roble francés (30% nuevas).

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino con encanto, lleno de frescura que define la puesta por variedades foráneas y autóctonas, conjugando el carácter férreo de la Monastrell, la dificultad de sacar el mejor rendimiento de la Bobal y los reflejos de madurez de la Malbec, sin duda un vino jovial, lleno de encanto frutal, donde las frutas rojas aparecen con fuerza y notas de madurez que le aportan cuerpo y seriedad, a su ímpetu de entrada.

Un vino para beber y disfrutar.

Web: www.labodegadelasestrellas.com

Contacto: Comercial

Tlf. 650552976 Mail.

[dionisos@labodegadelasestrell](mailto:dionisos@labodegadelasestrell.com)

Ubicación Bodega: Calle Unión, 82 | 13300 |
Valdepeñas | Ciudad Real | España

Facebook: www.facebook.com/labodegadelasestrellas

Twitter: @bodegasdionisos

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra:

www.labodegadelasestrellas.com



En Valdepeñas, la ciudad con nombre de vino, donde se funden la cultura y el arte de los oficios de agricultor y bodeguero, encontramos, en la cuarta generación, las viñas y bodega "Dionisos". D. Lorenzo de Nova Garrido, y D. Manuel de Nova Tercero comenzaron en el siglo pasado la elaboración de vinos, a pocos kilómetros de VALDEPEÑAS.

Allí, en unas condiciones difíciles, elaboraban magníficos vinos, merecedores de galardones tan importantes como la Medalla de Plata a los vinos blanco y tinto cosecha 1928 en la Exposición Universal de Barcelona en 1930. Fue la siguiente generación, D. Dionisio de Nova Morales, quien adaptó las instalaciones, instalándose en una tradicional casa solariega, y mejorando notablemente las condiciones de elaboración. En 1984 obtiene el primer vino de agricultura biológica, con uvas de cosecha propia. Se trata del primero de Castilla-La Mancha y de los primeros en España.



88 **Vino DIONISIOS PRINCESA DEL TEMPRANILLO** Añada **2014** Variedades **100% Tempranillo ecológico**



Elaboración y crianza

Macerado 4-5 horas, extraemos una fracción de mosto yema que fermentan con sus propias levaduras en días de Luna menguante y a baja temperatura.

Se embotella tras un ligero filtrado. Viñedo: de la parcela "Tinto solo" en la finca "El Conuco" de viñas en cepa baja que hemos subido a espaldera, en la que realizamos todos los trabajos en las constelaciones de Géminis, Libra y Acuario. Vendimiada al inicio de su madurez.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Vino de la Tierra de Castilla certificado vino "ECOLÓGICO" por CAAE España. El vino de la sutileza y elegancia, es cada año el reto para extraer la parte más sutil de la carnal uva Tempranillo.

Rosado procedente de una fracción del mosto yema y elaboración muy cuidada, hecho con la Luna en constelaciones de Aire para fijar el carácter más etéreo de los aromas y sabores. Bonita puesta en escena por sus notas rosadas mate. Un vino lleno de frutillos rojos silvestres que se expresan con el nervio de la juventud, junto aromas de frutas exótica.

Vivo, rico y fresco en boca.

87 **Vino DIONISIOS FLOR DE ROCÍO** Añada **2014** Variedades **100% Syrah**



Elaboración y crianza

El vino de la suavidad y armonía está hecho con la uva Syrah cuidadosamente seleccionada, elaborada por Maceración Carbónica y con la Luna tanto en el cultivo como en la elaboración regida por las constelaciones de Agua, con el fin de aportar todo el efecto de suave movilidad e incluso dulzura, que este elemento aporta.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Vino de la Tierra de Castilla certificado vino "ECOLÓGICO" por CAAE España. Sobre un viñedo en espaldera de la finca El Conuco.

La vendimia, como todos los procesos agrícolas o en bodega se hace con la Luna antes las constelaciones de Cáncer, Piscis y Escorpio; es manual, a primeras horas de la mañana, para en cajas traer las uvas, que se someten a una segunda selección y son maceradas enteras.

Un vino repleto de misticismo que nos transporta por su respeto en la elaboración y el viñedo a sensaciones propias de estos tipos de vinos, un ejercicio aromático donde la fruta aparece con tonos rojos y notas de terruño. En boca se comporta con cuerpo e intensidad y rica acidez.

Bodega Mont Reaga

Web: www.mont-reaga.com

Contacto: **Francisco José Gismero Fernández**

Tlf. 645769801 Mail: mont-reaga@mont-reaga.com

Ubicación Bodega: Ctra. N-420 Km. 333.2 | 16649 | Moreal Del Llano | Cuenca

Facebook: www.facebook.com/Bodega-MontReaga

Twitter: @BodegaMontReaga

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Mont Reaga es una bodega familiar liderada por Carmen Fernández y Francisco José Gismero, ubicada en un paraje de gran belleza en Cuenca, entre Mota del Cuervo y Belmonte, en una zona tradicional de cultivo de viñedo donde se han producido siempre grandes vinos.

Mont Reaga es algo más que tiempo de investigación, dedicación y esfuerzo: Es esencia, refinamiento, equilibrio. La elaboración de sus vinos están acogida bajo la denominación "Vino de la Tierra de Castilla" y su responsable es el enólogo Juan Fuente Rus.

Trabajan cinco variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc. Elaboran y comercializan seis vinos.



92 **Vino MONT REAGA CLÁSICO RESERVA**

Añada **2005** Variedades **100% Syrah**



Elaboración y crianza

Larga maceración tradicional por remontado con eliminación de pepitas y temperatura contenida para extraer el máximo color y estructura. Crianza hasta 18 meses en barricas de roble francés de segundo vino. Con trasiegos periódicos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Viñedos de tendencia franco-caliza en los que se ha buscado potenciar la estructura y el carácter terroso y complejo de Mont Reaga Clásico Reserva.

Se ha controlado exhaustivamente la insolación, el riego y la cantidad de cosecha en época de maduración. En copa vamos a descubrir un vino que despliega fortaleza, muy bien domada eso sí, donde los aromas de fruta negra, especias y cierto carácter mineral en forma de tinta china nos proporcionan una bonita paleta cromática de aromas.

Un vino largo en boca y muy placentero.

91 **Vino TEMPO LA ESPERA DE MONT REAGA**

Añada **2008** Variedades **Cabernet Sauvignon y Merlot**



Elaboración y crianza

Larga maceración tradicional por remontado con eliminación de pepitas y temperatura contenida para extraer el máximo color y estructura. Hasta 18 meses en barricas de roble francés y americano de 2º año. Crianza por separado de las distintas variedades y ensamblaje previo al embotellado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Mont Reaga nos propone un vino que define a a perfección el trabajo de la Bodega; Calidad, identidad, paciencia y espera.

Un vino de intensidad bien domada. Dos variedades que aportan su perfil de aromas de montebajo, unido a la fruta que tras su larga crianza en barrica y botella, conserva con frescura. Un vino donde sobresalen finas notas especiadas y toques torrefactos que nos recuerdan al cacao y el café. En boca su comportamiento lo define como vino gastronómico.

Buena acidez, mostrando taninos dóciles y afinados, un vino intenso que se bebe muy bien.

Bodegas del Muni

Web: www.bodegasdelmuni.com

Contacto: **Jeronimo Perea Contreras**

Tlf. **629730050** Mail. info@bodegasdelmuni.com

Ubicación Bodega: Carretera de Lillo, 48 | Villatobas | 45310 | Toledo | España

Facebook: www.facebook.com/bodegas-del-muni

Twitter: Sin datos

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.bodegasdelmuni.com

Desde un pequeño lugar del centro de España, proponen en su web que sea un punto de encuentro para todos: expertos, profesionales, amantes, catadores, descubridores y curiosos del vino de todo el mundo.

Una propuesta para atrevidos que quieran conocerlos y descubrir la calidad y la personalidad de sus vinos CORPUS DEL MUNI. Con una clara vocación al cliente, esperan sus opiniones sobre sus productos para seguir mejorando día a día. Están “obsesionados” con la calidad y quieren que lo disfruten con cada sorbo que tomen.

Descubran el esfuerzo de la familia Perea Contreras para poder hacer de sus vinos, su firma ante el amor que sienten por la Tierra de Castilla.



85 **Vino CORPUS DEL MUNI ROBLE**

Añada 2013 Variedades Tempranillo 68% | Syrah 15% | Garnacha 6% | Petit Verdot 11%



Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble francés y americano.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Perfecta definición del concepto roble en un vino. Un tinto cálido y vinoso, que nos proporciona la justa medida de crianza en bodega, para aportarle mayor longitud y estructura en boca, sin perder la fruta. Un vino donde la nota de regaliz procedente de la variedad tempranillo, se une a la misma producida por el roble americano, un vino ideal para empezar una bonita relación en la mesa, con gran precio.

82 **Vino CORPUS DEL MUNI SARA SELECCIÓN SEMIDULCE Añada 2014**

Variedades 62% Verdejo | 38% Riesling edad del viñedo de 12 a 18 años



Elaboración y crianza

Mosto parcialmente fermentado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Curioso, tropical y muy bien elaborado. Un vino con una producción de 59.000 botellas procedentes de cepas con una densidad de plantación de 2.250 cepas por hectáreas.

La copa nos desvela un bonito baile e intenso de aromas de fruta tropical, con toques frescos por aparecer rasgos balsámicos. En boca buen equilibrio entre el dulzor de este tipo de elaboraciones y la frescura, un vino divertido para toda la casa.

91 **Vino CORPUS DEL MUNI SELECCIÓN ESPECIAL Añada 2009**

Variedades 100% Tempranillo con edad de 95 años procedente de un pago especial



Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble francés de 500 litros durante 14 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El Vino de Pago de Bodegas del Muni, contundente, amplio y expresivo. Un tinto que renueva la imagen de los vinos de 15 grados, aportando equilibrio y buenas dotes de frescura. La fruta la apreciamos repleta de madurez, notas de moras y ciruelas, con sensaciones de higos, bien refrescada por toques de menta.

Los aromas de cacao y tostados aparecen para aportar complejidad y estructura en boca. Un vino con ritmo y ganas de botella.

84 **Vino CORPUS DEL MUNI BLANCA SELECCIÓN** Añada 2014

Variedades Verdejo 42% | Chardonnay 32% | Sauvignon Blanc 26% con viñedos de 12



Elaboración y crianza

Vino blanco seco.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Fresco, tropical y con ganas de hacer disfrutar. Bodegas del Muni nos presente un blanco con un curioso coupage que encaja bien, un vino donde la fruta se tiñe de recuerdos tropicales, bien refrescados por notas balsámicas, de lo contrario podría saturar. Resultando agradable y vivo en boca.

90 **Vino CORPUS DEL MUNI LUCÍA SELECCIÓN** Añada 2010 Variedades **Tempranillo 100%** con edad de viñedo entre 35 y 65 años



Elaboración y crianza

Crianza en barricas de roble francés y americano. Vino sin filtrar.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Creemoso Tempranillo de Bodegas del Muni. Un vino con buen recorrido en botella que nos proporciona buen equilibrio entre las notas de fruta madura y los toques procedentes de su crianza, con aporte de cacao, tostados y ligeras notas ahumados. Un vino con cuerpo y volumen en boca, vinoso y con buena longitud, un vino de mesa y mantel.

89 **Vino CORPUS DEL MUNI VENDIMIA SELECCIONADA** Añada 2013

Variedades 100% Tempranillo procedente de viñedos de 12 a 20 años



Elaboración y crianza

Vino joven sin crianza en barrica.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Candidato a Mejor vino RCP de la Guía, una puesta muy bien elaborado con una producción de 25.000 botellas y una altitud del viñedo de 730 metros.

La densidad de plantación es de 2.250 cepas por hectárea, con un rendimiento medio de 6.000 kg/ha.

Un vino frutal de inicio a fin, lleno de juventud y refrescantes notas de frutillas rojas, donde aparecen ligeros toques florales y leves especiados, en boca tiene chispa y ritmo.

Viñedos y Bodega Pardevalles

Web: www.pardevalles.com

Contacto: **Hugo Alonso Rey**

Tlf. **987304222** Mail. info@pardevalles.es

Ubicación Bodega: C/ Ramón y Cajal 22 | Valdevimbre
| 24230 | León

Facebook: www.facebook.com/vinedos-pardevalles

Twitter: @pardevalles

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1949 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Fundada en 1949 por Rafael Alonso, siguiendo una tradición familiar de generaciones dedicadas al cultivo de la vid y la elaboración de vinos. Pardevalles, tiene el reconocimiento de ser uno de los impulsores de la D.O. Tierra de León, apostando por el desarrollo de variedades autóctonas, la Prieto Picudo y la Albarín Blanco, mediante la introducción de los últimos avances tanto en el viñedo como en la bodega. La filosofía de la bodega es elaborar vinos que expresen el carácter y la identidad de donde provienen, con un profundo respeto hacia el terruño y las variedades de uva autóctonas. Actualmente, la tercera generación de la familia, bajo la dirección técnica del nieto del fundador, también llamado Rafael, continúa desarrollando la región; en el año 2001 se lanzó al mercado el primer vino crianza de la historia elaborado con la variedad Prieto Picudo, mientras en el año 2008 elaboró un vino 100% a partir de la uva local Albarín Blanco, ayudando así a rescatar una variedad que se encontraba al borde de la extinción.



Guía akataVino

88 **Vino PARDEVALLES ALBARÍN BLANCO**

Añada **2013** Variedades **100% Albarín Blanco**



Elaboración y crianza

Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 48 h., descube, prensado y desfangado estático del mosto durante otras 48 hl, fermentación en depósitos de acero inoxidable de 150 hl. A una temperatura de 13 °C.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de una variedad poco común y conocida, sin que guarde ningún tipo de comparación con los vinos gallegos.

Al borde de la extensión, el equipo técnico de Pardevalles decidió apostar por su desarrollo, después de los resultados obtenidos en pruebas de microelaboración. Muy agradable y apta para la vinificación, comienza a resurgir, siendo un hallazgo para los buscadores de vinos únicos y personales. Un vino aromático, delicado y sofisticado y frutales aromas, aparecen notas complejas que nos desgranar. Aromas de fruta joven y carnosa que aunan a la perfección con notas que recuerdan a hierba fresca recién cortada, a campo, a camomila y té de flores.

El gusto nos proporciona sutileza. Resultando muy agradable que invita a otra copa.

92,5 **Vino PARDEVALLES CARROLEÓN**

Añada **2010** Variedades **100% Prieto Picudo**



Elaboración y crianza

Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días. Fermentación maloláctica en depósito. Crianza de 15 meses en barricas de 225 l. 100% de roble francés, situadas en una bodega subterránea de más de 300 años.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sin duda nos encontramos con la mejor elaboración de Prieto Picudo, un vino de raza, de carácter que demuestra la capacidad de esta variedad en su integración y evolución con la crianza en barrica. Una variedad que mantiene simultáneamente un alto contenido de azúcar, acidez y color/taninos, siendo con toda probabilidad la uva tinta española con un mayor concentración al mismo tiempo de estos tres componentes cítricos.

Un vino que nos ofrece un prisma de madurez con su fruta negra y tostados, cafetales y cacao debido a su crianza, todo armonizado por un perfume que nos recuerda al monte bajo y las lluvias de invierno. En boca sus taninos se hacen presentes, mostrando sus armas con nobleza, dejándose querer por la botella y ofreciendo un vino muy largo y personal en boca.

90 **Vino PARDEVALLES ROSADO PRIETO**

PICUDO

Añada 2014 Variedades 100% Prieto Picudo



Elaboración y crianza

El vino es elaborado 100% a partir de la uva Prieto Picudo. Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 12 h. Descube, prensado y desfangado estático del mosto durante 48 h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13 °C.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La uva Prieto Picudo es una variedad única en el mundo y cultivada en la zona sur de León. Se distingue fácilmente por su racimo apretado y uvas con forma picuda, de piel muy oscura. Un vino muy limpio de aromas y con buen cuerpo. Nos ofrece lo esperado por un rosado; fresca, fruta roja y joven y recuerdos de juventud, a lo que sumamos la seriedad de un tinto, por su comportamiento en boca, siempre acompañada por un toque muy jovial y frescor. Ideal para sushi.

92,5 **Vino PARDEVALLES GAMONAL**

Añada 2012 Variedades 100% Prieto Picudo



Elaboración y crianza

Fermentación y maceración con los hollejos entre 14 y 18 días. Fermentación maloláctica en depósito. Crianza de 8 meses en barricas de 225 l. de roble francés (60%) y americano (40%), situadas en una bodega subterránea.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino que expresa la línea que marca su varietal, fruta consistente y buena recepción de los tostados de la barrica.

Una variedad que desde su vino Joven mantiene los aromas a regaliz rojo que identifica a la Prieto Picudo. Un vino muy buen madurado, expresado por su peso en boca y su frescura. Se presenta con señas de identidad para auarar un buen crecimiento durante los próximos 4 años, debido a la intensidad y tanicidad que presenta en boca. Un vino que desde el principio vamos a disfrutar.

88,5 **Vino PARDEVALLES TINTO JOVEN PRIETO**

PICUDO

Añada 2013 Variedades 100% Prieto Picudo



Elaboración y crianza

Fermentación maloláctica y crianza en sus lías en acero inoxidable y permanencia de 3 meses en Barricas de roble americano y francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino para comprender la autenticidad y el trabajo de Pardevalles sobre la variedad autóctona y recuperada Prieto Picudo, un vino amplio en sus aromas frutales bien acompañados por toques de regaliz y ligeros tostados que le aporta sus cortos pero suficientes 3 meses de barrica, un vino donde la mora y zarzamora se expresan con claridad. El gusto es recompensado por su frescura y su anchura, mostrándose con peso y sobre todo con un exquisito postgusto, lleno de aromas frutales.

DO | ZONA D.O. Alicante

Denominación de Origen Alicante
Consejo Regulador de la D.O. ALICANTE
c/ Orense, 3. Entresuelo dcha. 03003 - Alicante,
España
Tel.: 965984478
Fax: 965229295
Email: Contactar
Web: www.crdo-alicante.org

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

De licor moscatel Alicante / mín. 15% vol.
Garnacha Tintorera / mín. 12% vol.
Fondillón / mín. 16% vol. (En toneles de roble
clásicos de la zona y sobre la base de crianza
tradicional de escala de soleras, quedando fijado
en un mínimo de 8 años.)

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

En la provincia de Alicante, a un lado y a otro del río Vinalopó se enmarcan espaciadamente los viñedos de esta Denominación de Origen

DESCRIPCIÓN

En esta tierra de escasa pluviosidad se cultiva especialmente la cepa tinta Monastrell, muy resistente. Le sigue en importancia la Garnacha Tintoreta y en menor escala, Bobal y Forcallat. La Moscatel es cultivada fundamentalmente en la Subzona de La Marina. Estas cepas son la base de la especialidad local: los tintos, vinos robustos, de elevado extracto. Vinos que con el paso del tiempo obtienen un color rubí teja, y desarrollan un característico bouquet y un tacto suave al paladar. El Fondillón es un vino de licor viejo de gran intensidad aromática, tradicional de la zona. También se elaboran rosados y blancos. En la zona de La Marina se elaboran exquisitos vinos de licor en base a la variedad Moscatel.

CRIANZA

Los sometidos a crianza ésta durará al menos dos años naturales, uno de ellos como mínimo en envase de madera .

TIPOS DE UVA

Blanca: Airen, Chardonnay, Merseguera, Moscatel Romano, Macabeo, Planta Fina
Tinta: Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintoreta, Monastrell, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir.

(p) Variedad preferente

Bodegas Sierra Salinas

Web: <http://mgwinesgroup.com/sierra-salinas>

Contacto: Comercial

Tlf. 965979786 Mail. info@mgwinesgroup.com

Ubicación Bodega: C/ Ctra. Villena-Pinoso (CV-813)

Km, 18 | 03400 | Villena (Alicante)

Facebook: www.facebook.com/mgwines.group

Twitter: @MGWines_Group

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2006 | 2006 | 92

Mejor opción de compra: Bodega

Fue en 2006, tras cinco años de preparación, cuando el proyecto se convirtió en realidad con la inauguración por parte de la familia Castaño de una bodega que es fiel reflejo de la tecnología. Una tierra única y un lugar privilegiado son los aspectos que hacen que Bodegas Sierra Salinas sea una de las bodegas con uno de los paisajes más dulces del sureste de España pasando en el año 2013 a ser propiedad de MGWines Group. Este privilegiado emplazamiento provoca que el edificio de la bodega sea un fantástico mirador donde los amantes del vino quedan embelesados por la belleza paisajística de la zona. La bodega se encuentra en el paraje oeste de la Sierra de Salinas en Villena, de ahí su nombre, un enclave privilegiado bañado por paisajes de inigualable belleza. La bodega está rodeada de un total de 92 hectáreas en las que almendros, olivos y viña conviven en armonía en las laderas que están ubicadas a 650-700 metros sobre el nivel del mar. Hoy se destinan al cultivo de la viña 42 hectáreas de la variedad Monastrell en vaso y 10 hectáreas de Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet y Petit Verdot, plantadas en sistema de espaldera. Además, también se elaboran vinos blancos procedentes de fincas colaboradoras con las variedades Chardonnay y Moscatel.



92 **Vino MIRA SALINAS**

Añada **2010** Variedades **60% Monastrell | 10% Cabernet Sauvignon | 20% Garnacha Tintorera**



Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas con estricta selección en bodega. Maceración pre-fermentativa en frío (7°C) previa a la fermentación. Maceración total de 20 días con hollejos, Maloláctica y posterior crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de cepas con edades desde 13 años la Petit Verdot hasta 35 años la Monastrell, situadas a 680 metros de altitud y vendimiadas del 12 de septiembre al 8 de octubre del 2010, con rendimientos que oscilan desde los 10 hl / ha en la Monastrell a los 30 de la Petit Verdot. Sin duda un vino que goza de gran RCP, poderoso, intenso y con fuerza desde su visual, para mostrarnos ricas dosis especiadas que conjugan a la perfección con la fruta.

En la copa nos encontramos con un vino gastronómico, por su fortaleza en boca, vivo en acidez y taninos maduros aún por civilizar, un vino aromáticamente atractivo y con buen ritmo en copa, donde nos va proporcionando ricos y cambiantes aromas. Un vino de Alicante para apuntar en nuestra agenda.

87 **Vino MO SALINAS MONASTRELL**

Añada **2012** Variedades **85% Monastrell | 10% Cabernet Sauvignon | 5% Garnacha Tintorera**



Elaboración y crianza

Vendimia manual con estricta selección en bodega. Maceración de 10 días con control de temperatura (26-28°C).

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Envejecimiento en barricas de roble francés durante 4 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino nacido de cepas entre 10 y 20 años sobre suelo pedregoso, pobre en materia orgánica. Subsuelo calizo con zonas de arcilla en el fondo del valle y a una altitud de 650 metros, con rendimientos que oscilan entre los 20 y 40 hl/ha.

Intensidad y Equilibrio, es la definición de un vino que goza de una excelente Relación Precio Calidad, por menos de 6 € tenemos una bonita presentación, intensidad, buena definición de Alicante y precio.

Un vino lleno de aromas frescos con recuerdos a frutitos rojos, flores y acompañado por sutiles notas procedente de su corta crianza y especiados de campo. En boca es placentero y se presenta con alta viveza, resultando equilibrado en su conjunto. Sin lugar a duda Mo "mola y mucho".

89 **Vino PUERTO SALINAS**

Añada **2013** Variedades **70% Chardonnay | 30% Moscatel**



Elaboración y crianza

Vendimia manual seguida de una estricta selección en bodega. Despalillado, prensado y desfangado previos a la fermentación, cada variedad por separado, con control de temperatura a 13°C. Fermentación parcial en barrica nueva de roble francés (sólo Chardonnay).

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de suelos pedregoso, pobre en materia orgánica. Subsuelo calizo con una franja arcillosa en el fondo del valle. Sorprende su coupage y la absoluta integración de las dos variedades, si bien no se observa la tipicidad de cada una de ellas, logran un gran equilibrio contrarestrando el carácter dulce y maduro de la moscatel cálida del Sur, con la melosidad de la Chardonnay presentando un vino muy vivo en acidez, donde su elaboración parcial de la chardonnay en barrica nueva de roble, restra el poder aromático de la uva con mayor intensidad de las existentes, como es la moscatel, ganando en su boca con finura y aromas complejos propios de vinos situados en un mayor

93,5 **Vino SALINAS 1237**

Añada **2010** Variedades **45% Garnacha Tintorera | 33% Petit Verdot | 12% Cabernet Sauvignon |**



Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas con estricta selección en bodega. Maceración pre-fermentativa en frío con homogenización y suave extracción mediante pigeage. Maceración total de hollejos durante 25 días. Fermentación maloláctica y crianza sobre lías en barricas nuevas de roble francés durante 21 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino procedente de viñedos de diferentes edades según la variedad, que van desde la juventud de los 6 años de la Petit Verdot, hasta la madurez de los 50 años de la Garnacha Tintorera. Vendimiado del 14 de septiembre al 6 de octubre dependiendo de la variedad y viñedos a una altura de 680 metros.

Parámetros que definen a un magnífico vino de coupage, un vino que es todo poderío, intensidad y musculatura, un vino lleno de complejidad en nariz, de madurez y de peso. Las notas de fruta roja bien madura toman el abanico aromático de Salinas 1237, para ir ofreciendo otros aromas que demuestran su complejidad, donde a pesar de su peso y madurez frutal, se comporta fresco, no cansa, sus notas torrefactas producen en boca la sensación placentera y una textura cremosa que lo define. Un vino también marcado por la longitud y persistencia en boca, sin duda un talismán dentro de los Vinos de Alicante.

Web: WWW.bodegasxalo.com

Contacto: Comercial

Tlf. 966480034 Mail. tienda@bodegasxalo.com

Ubicación Bodega: Crta. Xaló-Alcanali s/n | 03737 | Alicante

Facebook: www.facebook.com/pages/BodegasXalo

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1962 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Somos una Bodega Cooperativa con más de 55 años de historia, hemos pasado de aquellos pocos agricultores y bodegueros que a principios de los años 60 juntaron sus esfuerzos, a más de 400 socios y a cultivar cerca de 400 Ha.

Visite nuestra Bodega, deguste nuestros vinos y mistelas, donde hemos sabido compaginar la más antigua tradición con la moderna tecnología. Nuestra distinguida y cuidada producción conseguida con la compaginación de la experiencia artesanal, atesorada durante siglos y los más avanzados medios técnicos, hace de la Cooperativa Valenciana Virgen Pobre de Xaló una Bodega emblemática en vinos y licores (mistela blanca, tinta y vermouth) de alta calidad.



82 Vino BAHÍA DE DÉNIA BLANCO

Añada 2014 Variedades 100% Moscatel



Elaboración y crianza

Vino joven blanco y seco de la marina alta.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino de la marina alta, que nos ofrece la intensidad aromática de la variedad más potente en nariz del mundo, como es la moscatel, donde sobresale la fruta blanca y un bonito juego floral, en boca se comporta con buen volumen goloso y se bebe muy bien.

88 Vino MISTELA RIU RAU

Añada 2014 Variedades 100% Moscatel



Elaboración y crianza

Botella de 0,375 cl. Vino dulce con crianza

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino denso, con marcado carácter en nariz donde conviven las notas de fruta madura y pasificada, con aportes frescos y notas de bodega, como chocolates y frutos secos. En boca su principal exponente es el equilibrio gracias a una acidez muy compensada, buena elección para sobremesa.

82 **Vino MISTELA VALL DE XALÓ TINTA**

Añada **2014** Variedades **100% Giró (Garnacha)**



Elaboración y crianza

Botella de 0,50 cl. Vino de Licor. Vino joven y dulce.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino con peso, una propuesta para entender las elaboraciones que se realizan en alicante, con muy buena intensidad aromática y llena de fruta madura y pasificada, resultando en boca agradable y de fácil paso.

Otros Vinos con Mención

Vino **MISTELA VALL DE XALÓ**
Añada **2014** Variedades **100% Moscatel**

Vino **VALL DE XALÓ ROSADO**
Añada **2014** Variedades **100% Giró (Garnacha)**

Vino **VALL DE XALÓ BLANCO**
Añada **2014** Variedades **100% Moscatel**

akataVino.es

5:50 PM

Descarga gratuita
www.akataVino.es/guia-de-vinos-xtreme-2015

guíadevinosXtreme.es

Bodega Flors

Web: www.bodegaflores.com

Contacto: Vicente Flors

Tlf. 671618851 Mail. bodega@bodegaflores.com

Ubicación Bodega: C/ Mayor, 31 | 12118 | Les Useres
| Castellón

Facebook: www.facebook.com/bodegaflores

Twitter: @BodegaFlors

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



Bodega Flors es un proyecto familiar de Vicente Flors Martí, gran conocedor del campo y encargado del trabajo en las viñas, que ha recuperado la tradición vitivinícola de les Useres, buscando el equilibrio entre el terruño, el microclima mediterráneo, la variedad y la forma de elaboración de su vino Clotàs. Hoy en día, los propietarios de la Bodega Flors se implican en todos los procesos de elaboración del vino: desde el tipo de poda, la carga a dejar, la poda en verde, la vendimia y hasta la mesa de selección previa a la entrada en bodega. La vendimia se realiza a mano y la maceración en frío. La primera producción del vino Clotàs ha sido con la variedad Tempranillo. En la añada del 2008, se sigue con el vino tempranillo 100% y también un coupage de vino tempranillo y de vino cabernet sauvignon.



93 **Vino CLOTÁS MONASTRELL**

Añada 2011 Variedades 100% Monastrell de 70 años



Elaboración y crianza

Vino realizado con la variedad Monastrell, con la particularidad de ser el fruto de cepas de más de 70 años. 14 Meses de crianza en barricas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La bodega recupera la tradición familiar de 5 generaciones. SENTIMIENTO y tipicidad. Vicente Flors vuelve a demostrar el resultado de un trabajo lleno de pasión, y es la incursión de su primer Monastrell 100% elaborado bajo el paraguas I.G.P. Castellón con un resultado soberbio. Un vino que define a la perfección lo que es y debería ser un 100% Monastrell, tiene fuerza, se desplaza en boca con ritmo, con nervio y estructura. Aromas de frutas negras conviven a la perfección con toques de hierbas de monte bajo para proporcionarnos un vino gastronómico y, ¿dónde están sus 15º ? en boca no ¡desde luego!, el equilibrio juega a su favor, ...SENTIMIENTO y tipicidad.

90 **Vino CLOTÁS TEMPRANILLO**

Añada 2011 Variedades 100% Tempranillo

Elaboración y crianza

Producción limitada a 10.000 botellas de vino elaborado con la variedad Tempranillo. La vendimia se realiza a mano tras una rigurosa selección racimo a racimo y la uva es transportada en cajas para no dañar el fruto.

De la viña pasa a una cámara de frío a 4°C para realizar una maceración prefermentativa en frío. Allí se realiza una segunda selección del fruto y pasa a los depósitos de fermentación de acero inoxidable con temperatura controlada. La fermentación maloláctica se realiza en barrica de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino complejo que define a la perfección, los aromas que proporciona la variedad tempranillo en tierras de Castellón. Un tinto concentrado, con futuro en botella y maduro, donde aparecen notas de ligeros encurtidos y aceituna negra que van ofreciendo paso a toques de fruta madura y notas minerales de carbón. Aparece un bonito baile de especias que se prolonga al postgusto. Un vino gastronómico por la fuerza con que se muestra en copa. Una gran opción dentro de IGP Castelló.

92 **Vino DOLCET DEL CLOTÁS**

Añada 2013 Variedades Monastrell 52% | Garnacha 48% sobremadurada en la cepa



Elaboración y crianza

Vendimiado el 17 de noviembre. 35 gr./l. de azúcar residual. 7 meses en barricas de roble francés de 2º uso. Botella de 50 cl. Envejecido durante 7 meses en barrica de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Vino naturalmente dulce procedente de vendimia tardía y con uva sobremadurada en la cepa. Producción muy limitada a 1.400 botellas. Sin duda un grandísimo descubrimiento en la Bodega de Vicente Flors, un vino maduro, lleno de placer sensorial a través de sus ricos aromas de fruta madura, de chocolate negro, de diferentes cacao que nos proporciona buen peso en boca pero sin excesos, para no saturar, resultando fresco y muy muy rico.

90 **Vino FLOR DE CLOTÁS TEMPRANILLO**

Añada **2011** Variedades **100% Tempranillo**



Elaboración y crianza

Prefermentación en frío en tanques de acero inoxidable. 5 meses en barrica de roble americano y francés. Producción de 5.000 botellas

Análisis y Cata. Vino a Examen

Flor de Clotás es el primer vino tinto de media crianza elaborado por Bodega Vicente Flors. Corresponde a la cuarta añada que vinifica la bodega. Vinificado a partir de con uva tempranillo y que en añadas anteriores contaba con un ligero toque de cabernet sauvignon. Un vino maduro y equilibrado. No hay alta dosis de extracción ni concentración.

Flor de Clotás es sutileza y madurez. Sus aromas nos ofrecen frutos rojos y toques de licorería, unido a leves notas torrefactas gracias a su corta pero crianza de calidad, resultando en boca fresco y muy agradable, mostrando buena complejidad en su conjunto. Excepcional RCP.



Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides

Web: www.lacasadelasvides.com
Contacto: M^a Remedio Gandia Espi
Tlf. 962135003 Mail.
bodega@lacasadelasvides.com

Ubicación Bodega: Corral del Galtero S/n | Agullent | 46890 | Valencia

Facebook: www.facebook.com/lacasadelasvides.bodega

Twitter: @BodegaDe

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):
2005 | 70 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

La Casa de las Vides, Bodegues i Vinyes, es una bodega de nueva planta que se asiente sobre lo que, desde 1783, ya fue una antigua bodega: la bodega de la Finca El Galtero de Agullent, en la Vall d'Albaida, al sur de la provincia de Valencia. Durante dos generaciones, desde 1955, la familia Francisco Gandía se han dedicado al mundo del viñedo. Como Vivero Seleccionador abastacen de vides a las mejores bodegas españolas, cultivando sus propios viñedos en las fincas "I Galtero", "El Catalí" y "La Vega". Las tres situadas en la Vall d'Albaida, el valle al que los árabes dieron el nombre de la "Vall Blanca", por el color de sus tierras, de sus casas y por su clara luminosidad. La vinificación era el último eslabón clave que les quedaba por desarrollar, y así completar el ciclo productivo del vino. Tomaron conciencia de ello y el año 2005 decidieron crear su propia bodega, ésta, su bodega: La Casa de las Vides, Bodegues i Vinyes. Nos invitan a adentrarse con ellos en este mundo apasionante del "Elixir de Dioses": todo un placer para los sentidos.



84 Vino ABC

Añada 2014 Variedades Tempranillo 30% | Petit Verdot 30% | Garnacha 20% | Merlot 20%



Elaboración y crianza

Al finalizar la fermentación del vino permanece en depósito unos meses clarificándose y limpiándose de forma natural antes de ser embotellado. Producción de 13.300 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Si te gusta la juventud, los aromas a frutos rojos llenos de juventud, si te gusta la uva, las chuches y el vino fresco, tienes una interesante opción a un precio literalmente imbatible.

90 Vino ACULIUS

Añada 2010 Variedades Monastrell | Tempranillo | Syrah



Elaboración y crianza

Maceración durante tres semanas, maloláctica en barrica y permanece durante 12 meses en barricas de roble francés nuevas y doce meses de reposo en botella. Producción de 14.000 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Acuilius el vino Top de Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides, sin duda un vino complejo y sobresaliente que destaca por su paleta aromática con elementos como la fruta madura, especias, torrefacto e hierbas aromáticas. El gusto se desarrolla con anchura y buen volumen, carnoso e intenso en boca. Un vino que nuevamente y como marca de la casa, conlleva una evolución acertada y rica en botella.

85 **Vino CUP DE CUP**

Añada 2011 Variedades Tempranillo 40% | Syrah 40% | Garnacha 20%



Elaboración y crianza

Tras una cuidada elaboración con maceración de dos semanas, al finalizar la fermentación maloláctica el vino se pasó a barricas bordelesas nuevas de roble francés y americano, donde permaneció durante 4 meses. Después de embotellado se ha mantenido 5 meses en la botella para su afinado antes de salir al mercado.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Cup de Cup nos ofrece un vino equilibrado a un enorme precio y ventaja para nuestros bolsillos, con un diseño cool, este tinto valenciano se confiere rico con buena fruta y acompañamiento de torrefactos y especiados, que se prolongan en boca a través de su postgusto, rico en acidez y lista para poder disfrutarlo.

81 **Vino ROSA ROSAE**

Añada 2014 Variedades Garnacha | Cabernet Sauvignon

Elaboración y crianza

Vino rosado joven. Producción de 6,600 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¿Te gusta el rosa? Pues Rosa Rosae nos ofrece divertimento desde su atractiva puesta en escena, hasta sus aromas joviales de frutos rojos muy vivos, que se expresan con equilibrio, chispa y acidez. Excelente RCP.

82 **Vino VALLBLANCA**

Añada 2014 Variedades Verdil | Gewürztraminer

Elaboración y crianza

Se ha utilizado mayoritariamente Verdil blanca, variedad autóctona del levante español especialmente en Valencia de la comarca del Clariano y en la Vall d'Albaida. Vino blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino bien diseñado desde su apuesta en escena con botella azul y etiqueta, y apostando por variedad autóctona que nos ofrece un vino agradable, sin complicaciones, con buena fruta y perfume floral. En boca se expresa de manera muy agradable, excelente precio.

DO | ZONA D.O. Ribeiro

Denominación de Origen Ribeiro

Consejo Regulador de la D.O. RIBEIRO

c/ Salgado Moscoso, 11, 32400, Ribadavia,
Orense, España

Tel.: 988477200

Fax: 988477201

Web: www.do-ribeiro.com

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

En el Occidente orensano, en las riberas de los ríos Avia, Miño y Arnoya, bajo un clima con influencia atlántica, de temperaturas suaves y notable pluviometría, encontramos la Denominación de Origen Ribeiro.

DESCRIPCIÓN

La capital vinícola e histórica de esta comarca es Ribadavia, antigua ciudad rodeada por más de 3.000 hectáreas de viñedo situado en los valles de los ríos citados y en sus laderas mejor soleadas. Las cepas se elevan para que los frutos no estén en contacto con el suelo facilitando así su sanidad y maduración.

Las variedades de cepas más características de esta Denominación de Origen son: Treixadura, Loureira y Torrontés entre las blancas y Caiño y Brancellao entre las tintas. También se cultivan otras cepas no autóctonas como Palomino y Garnacha Tintorera.

Los vinos blancos de la Denominación de Origen Ribeiro son elegantes, frescos, ligeros, muy aromáticos y de alegre acidez, con una graduación media de alrededor de 10º. Su color es pajizo pálido.

Los tintos son vinos de mucha capa, de un color rojo morado muy vivo y notable acidez fija.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 02/02/1976 B.O.E. 24/02/1976

TIPOS DE UVA

Blanca: Albariño, Albilla, Godello, Palomino, Loureira, Macabeo, Torrontés, Treixadura(p)

Tinta: Brancellao, Caiño(p), Ferrón, Garnacha Tintorera, Mencía, Sousón, Tempranilla (p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

Tinto / 9-12% vol.

Vino enverado / 8-9% vol

Rosados / mín. 11% vol.

Web: www.pousadoiro.com

Contacto: **Alfredo Fernández**

Tlf. 667568029 Mail. pousadoiro@gmail.com

Ubicación Bodega: A Capela, Barral | Castrelo do Miño
| 32430 | Ourense | España

Mejor opción de compra: Bodega



La historia de esta bodega ya viene de incontables generaciones, aunque modernamente hace 25 años se planta una viña nueva, con variedades autóctonas. Ya más recientemente se modernizan las instalaciones, introduciendo prensa, cubas de acero, frío, etc...En esta apuesta decidida de adaptación las nuevas tendencias en el mercado del vino, reconocemos que la imagen es un factor inseparable.

Por eso se han hecho nuevas instalaciones, en una casona rural tradicional de la zona, perteneciente a los antepasados de la familia, con en el fin de poder enseñar los viñedos y la bodega a los clientes.

Este proyecto nace también para establecer en el Ribeiro una ruta turística por las bodegas tradicionales, con una clara distinción hacia los vinos de Autor. Adega de Colleiteiro (Bodega de Cosechero): aquella en la que toda su producción.



91 **Vino POUSADOIRO**

Añada **2012** Variedades **40% Treixadura | 40% Godello | 15% Torrontés | 5% Loureira**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Alfredo Fernández define su vino de autor. Adegas de Colleiteiro (Bodega de Cosechero): aquella en la que toda su producción proviene de las propias viñas, lo que le confiere al vino personalidad. (Actualmente estos vinos se denominan "de Autor"). A partir de esta descripción, el vino corresponde con lo demandado, un blanco muy personal donde las notas de flores blancas lo destacan, junto a una boca con textura ligeramente untuosa, fresco y rico.

90,5 **Vino POUSADOIRO**

Añada **2013** Variedades **40% Treixadura | 40% Godello | 15% Torrontés | 5% Loureira**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

Encima de la mesa de análisis hemos tenido la añada 2012 y 2013, encontrando en esta botella un vino más directo, sin concesiones, fresco, frutal y con toda la esencia que Adegas Pousadoiro a través de un bonito baile de flores blancas, un vino que no falla.

Bodega Terra Do Castelo

Web: www.terradocastelo.com

Contacto: Comercial

Tlf. 988471522 Mail. adegas@terradocastelo.com

Ubicación Bodega: Carretera Ou - 504 km. 4 | Ribadavia - Carballino | 32431 | Beade
Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):
2004 | Sin datos | Sin datos
Mejor opción de compra: Bodega

Terra do Castelo se constituye en 2004 fruto del trabajo conjunto de 104 viticultores que aportan más de 100 hectáreas de viñedo en propiedad. Situada en el Ayuntamiento de Beade (Ourense) sobre una superficie de 3.500 m², esta bodega se encuentra en la D.O. Ribeiro, garantía de un vino de excelente calidad que combina la tradición de una zona vitivícola histórica con los más modernos métodos de elaboración. Con predominio de uva treixadura, en esta bodega están presentes también el resto de variedades típicas de la zona como mencia, lureira, tarrantés o godello. Terra do Castelo tiene capacidad para producir dos millones de litros de un vino elaborado con mimo y profesionalidad.



91,5 **Vino TERRA DO CASTELO SELECCIÓN**

Añada **2006** Variedades **100% Treixadura**



Elaboración y crianza

Vino blanco joven criado sobre lías.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La esencia de Bodega Terra do Castelo. Selección procede de sus mejores viñas que ha sido criado durante meses con sus propias lías. Un blanco con muy buena expresión frutal, donde los aromas cítricos de la variedad persisten de principio a fin, donde la crianza sobre lías le proporciona una boca que aumenta enteros en elegancia y cremosidad, sin duda un vino con hueco permanente en nuestro cave.

82 **Vino TERRA DO CASTELO SENSACIÓN**
BLANCO Añada **2014**

Variedades **Treixadura | Godello | Palomino**



Elaboración y crianza

Blanco joven.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La Sensación blanca de bodegas Terra do Castelo nos presenta un vino muy fresco y con bonitos aromas frutales. Un blanco procedente de los viñedos situados en la zona de Terras do Avia.

86 **Vino TERRA DO CASTELO TREIXADURA**
Añada **2013**
Variedades **100% Treixadura**



Elaboración y crianza

Blanco Joven

Análisis y Cata. Vino a Examen

Terra do Castelo define la esencia de la variedad estrella en la D.O. Ribeiro; la Treixadura, un vino con muy buena acidez, elegante, ligeramente unutoso en boca y sus aromas cítricos y frescos de pomelo, níspero y manzana. Un vino para disfrutar por su frescura y por la tierra que define.

Bodegas Val de Souto

Web: www.valdesouto.com

Contacto: Blas Iglesias

Tlf. 636024205 Mail. info@valdesouto.com

Ubicación Bodega: Souto 34 | Castrelo de Miño | 32430 | Ourense | España

Facebook: www.facebook.com/valdesouto

Twitter: @valdesouto

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):
2012 | 2 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Val de Souto es una bodega con una capacidad de 24.000 litros y 2 hectáreas de viñedos, se encuentra en el pueblo de Souto, pertenece al municipio de Castrelo de Miño en la provincia de Ourense, al sur de Galicia. En el año 2012, con motivo del décimo aniversario, decidieron dar un paso adelante en la fabricación de productos de calidad, por lo que eligieron una marca nueva, consiguiendo una versión mejorada de su vino.

Esa marca, Val de Souto, es el producto de años de experiencia y mejora en el proceso de elaboración de vino. Una bodega de larga tradición familiar, en donde generación tras generación se han dedicado a la viticultura durante más de 175 años.

Actualmente, José Manuel Blanco, es quien se encarga del cuidado de la viña, de la elaboración del vino y de su posterior embotellado.



90,5 **Vino VAL DE SOUTO BLANCO**

Añada **2014** Variedades **Treixadura | Godello | Loureira**



Elaboración y crianza

6 meses en Tanques de Acero

Análisis y Cata. Vino a Examen

Uno de los vinos que destacara en la Guía de Vinos Xtreme 2014 dentro del podium de Relación - Calidad - Precio, vuelve a constatar el estupendo trabajo de un vino con un coupage muy bien compensado con la finura y frutuosidad de la Treixadura, el carácter fresco y cítrico de Loureira y la boca amplia y sabrosa de la Godello. Un vino tremendamente agradable, con buen volumen en boca y muy fresco.

89 **Vino VAL DE SOUTO ORIXES**

Añada **2014** Variedades **Treixadura | Godello | Loureira**



Elaboración y crianza

6 meses en Tanques de Acero y Cubas de Madera de Castaño.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¿Volvemos al origen? Donde la frescura, la fruta sin contemplaciones, respetada por una enología poco intervencionista buscando la mejor expresión de cada añada, y huyendo de la linealidad. Val de Souto nos propone un vino lleno de frescura y vida, donde la fruta se presenta con nervio, fresca y llena de color, resultando un blanco muy placentero y fácil de beber en boca.

88 **Vino VAL DE SOUTO TINTO**

Añada **2014** Variedades **Mencía | Brancellao | Caiño**



Elaboración y crianza

6 meses en Cubas de Madera de Castaño.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¿Te gusta la timidez? ¿los susurros llenos de sentido y sensibilidad? Desde su visual con su capa media nos induce a pensar que estamos delante de un vino de sensaciones, que no de potencia y extracción. La fruta se manifiesta de manera solemne en nariz, junto a toques de hierbas y especias. Resultando fresco, agradable y muy frutoso en boca.

DO | ZONA D.O. Ribera del Guadiana

Denominación de Origen Ribera del Guadiana

Consejo Regulador de la D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Ctra. Sevilla-Gijón, 114. Apdo. Correos 299, 06200, Almendralejo, Badajoz, España

Tel.: 924671302 | Fax: 924664703 | Web: www.riberadelguadiana.org

ZONA

Bajo esta Denominación de Origen se amparan seis subzonas vitivinícolas extremeñas, no imponiendo un criterio de homogeneidad, sino se exige simplemente que los elementos naturales que concurren permitan alcanzar un adecuado nivel de calidad en los productos, incluyéndose ésta suma de áreas dispersas aunque conectadas entre sí por vínculos vitivinícolas, enológicos o por razón del nombre del producto del mercado. Las subzonas vitivinícolas son: **Cañamero, Matanegra, Montanchez, Ribera Alta, Ribera Baja y Tierra de Barros.**

TIPOS DE UVA

Pardina. Es una variedad vigorosa, muy fértil desde las primeras yemas de los sarmientos, por lo que se adapta a podas cortas. Es una de las principales variedades cultivadas en Badajoz, siendo sus características muy similares a la Airen, cultivada en La Mancha. Los vinos que se obtienen son francos de gusto, afrutados y de color pálido. Cayetana Blanca. Esta es una de las de las variedades autóctonas Extremeñas. Garacía de los Samones (1914) sitúa en la provincia de Badajoz el cultivo de la variedad Cayetano. Posteriormente, 1915 de nuevo ubica a Cayetana Blanca en la Región de Extremadura.

Descripción fenológica: Brotación media y maduración tardía. Dan vinos de color amarillo pálido, con tonos verdosos. En fase olfativa tienen aromas intenso y complejos, que recuerdan a frutas maduras (plátanos, manzana) y también aromas verdes que recuerdan a verdes que recuerdan a huerta (hierbabuena). En boca es fresco con sensaciones frutales que aportan un retrogusto completo.

Eva o Beba de los Santos. Variedad blanca de gran producción, vigorosa y de porte rastrero. Es muy sensible a las bajas temperaturas y a la humedad en el momento de la floración, provocando fuerte corrimientos en el fruto., lo que le hace ser una variedad de oscilaciones en la producción de unos años a otros, siempre en función de las condiciones climatológicas.

Chardonnay. **Descripción Fenológica:** época de brotación. Maduración de precoz a muy precoz. **Adaptación:** se adapta a diversos tipos de suelo y a los diversos climas si no son muy húmedos. Poda: se adapta a las diversas formas de conducción y a los diversos marcos de plantación si no son muy estrechos. Pueden hacerse podas cortas en zonas meridionales y podas medias-largas en zonas más septentrionales, mientras se deje una carga de yemas equilibrada al vigor. Resistencia a enfermedades y plagas: sensible al mildiú, oidio, botrytis y corrimiento del fruto. Es muy resistente a la clorosis.

Garnacha Tintorera. **Descripción Fenológica:** época de brotación precoz. **Adaptación:** es una variedad bien adaptada a la zona produciendo uvas de buena calidad. Poda: se realiza la poda en vaso tradicional de zona. Empieza a proliferar la poda en espaldera con sistemas de riego de apoyo. Resistencia a plagas y enfermedades: sensible a enfermedades criptogámicas. Muy sensible al mosquito verde que provoca un gran defoliación de la planta.

Garnacha Tinta. **Descripción fenológica:** Brotación y madurez media. **Adaptación:** Se desarrolla bien en terrenos pedregosos y también en los arcillosos, conviniéndole, sobre

todo, los sitios ventilados y en ladera, con clima relativamente cálido. Resistencia a enfermedades y plagas: sufre el ataque del mildiú y de los insectos, pero es resistente al oidium.

Cabernet Sauvignon. **Descripción Fenológica:** época de brotación tardía. Época de floración tardía. Época del envero precoz/media. Madurez fisiológica de la baya media/tardía.

Adaptación: se adapta a climas templados y mejor a zonas en zonas secas o bien ventiladas. No acepta suelos excesivamente fértiles y húmedos que inducen a gran vigor. Poda: se adapta bien a diversas formas de poda teniendo en cuenta las condiciones de clima y suelo. En Extremadura se suele adoptar el sistema de poda en espaldera. Resistencia a enfermedades y plagas: la resistencia a enfermedades es normal. Al ser una planta bastante vigorosa hay que tener cuidado con las enfermedades criptogámicas.

Tempranillo. **Descripción fenológica:** Brotación entre media y tardía, y madurez media-temprana.

Adaptación: es una variedad vigorosa, se adapta a todo tipo de suelos con preferencia de terrenos orientados al mediodía bien soleados. Es poco sensible a las heladas primaverales pero si lo es a los vientos cálidos de primavera. Poda: dependiendo de la zona de cultivo se le practica una poda larga o corta, respetando el equilibrio producción-calidad; y teniendo en cuenta que es una variedad de producción mediana. Resistencia a plagas y enfermedades: Muy sensible al oidio y algo al mildiú y erinosis.

Bodega Pago Los Balancines

Web: www.pagolosbalancines.com

Contacto: Oficina Comercial

Tlf. 916295841 Mail. info@pagolosbalancines.com

Ubicación Bodega: Paraje de la Agraria s/n | 06074 |
Oliva de Mérida | Badajoz | España

Facebook: www.facebook.com/PagolosBalancines

Twitter: @pagobalancines

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Pago los Balancines es Cultura, Naturaleza y Cuidado por el detalle. El resultado de esta forma de entender el mundo osn sus vinos, reconocidos por su calidad y respetados por su honestidad. Pago Los Balancines, enclave de bondades excepcionales. Situado en alto, entre dos sierras, sus viñedos son mimados por aires del Atlántico en pasillo de encuentro con el Mediterráneo. Viñedo de piedra disgregada, plantación en vaso y en secano, la viña se esfuerza, Pago Los Balancines la miman y la tierra les entrega lo mejor de si misma. En bodega son cómplices de la naturaleza, la entienden y la atienden. En Pago Los Balancines crean vinos Elegantes, Sutiles y Honestod, donde Pedro Mercado lidera un proyecto con luz y movimiento propio.

*“Pago los Balancines es Cultura,
Naturaleza y Cuidado por el detalle”*



91,5 **Vino ALUNADO**

Añada **2013** Variedades **100% Sauvignon Blanc**



Elaboración y crianza

Procedente de vendimia nocturna. El vino permanece en contacto con sus lías durante 13 meses, una parte importante transcurre en barricas nuevas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Alunado es el Vol. 0 de su colección The Bootleg Wines. Vinos homenaje, singulares y de edición muy limitada.

Alunado fue el origen de todo y con él rinden homenaje a la luna y las piedras que han hecho real su ilusión. La finura de esta variedad se encuentra con aromas de fruta carnosa, de hueso y dejando a un lado protagonismos excesivos de la fruta tropical, y Alunado es un buen exponente de lo que debe ser un Sauvignon Blanc de calidad, un vino envolvente, donde la fruta juega un papel junto a las notas procedente de la crianza, toques especiados y pan brioche que recuerda al trabajo sobre sus lías.

En boca nos enseña la dimensión de su elaboración, un vino untuoso y ancho que llena el paladar de frescas e intensas notas.

90,5 **Vino BALANCINES**

Añada **2013** Variedades **Tempranillo | Syrah**



Elaboración y crianza

El vino se elabora en depósitos de cemento y realiza su crianza en barricas de roble americano de segundo uso durante 5 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Balancines dentro de su concepto Wines to Enjoy nos presenta un vino donde quieren que el único protagonista sea la expresión frutal, para ello tan sólo permanece durante 5 meses en bodega, que le aportará fuerza y estructora en boca.

Un vino lleno de carácter maduro y rasgos cálidos que nos enseñan aromas de fruta roja y recuerdos de pacharán, siendo rico y vinoso en boca.

92 **Vino BALANCINES BLANCO SOBRE LÍAS**

Añada **2013** Variedades **Sauvignon Blanc | Viura**



Elaboración y crianza

Utilizan pequeños depósitos de cemento para su elaboración donde permanece durante seis meses en contacto con sus lías, realizando battonage.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Pago Los Balancines nos presenta un blanco fresco, cremoso y con buenos signos para seguir creciendo en botella. La unión de la variedad blanca protagonista en Rioja "Viura" con la variedad que empieza a competir en Rueda "Sauvignon Blanc", al menos vamos a obtener un vino expresivo que junto al trabajo de lías, nos presentan un blanco expresivo en nariz, donde los aromas están dominados por la fruta con pequeños recuerdos tropicales, hierbas aromáticas y matorral. Un blanco cremoso en boca y con buena acidez que se percibe a través de su frescura. Excelente RCP.

92,5 **Vino LOS BALANCINES HUNO**

Añada 2013 Variedades **Garnacha tintorera | Cabernet Sauvignon | Tempranillo | Syrah**



Elaboración y crianza

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés donde realizará su crianza durante 12 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino condicionado por el proceso de maduración de cada variedad, ya que cada uva, de cada parcela diferente se elabora de forma independiente. Un meticuloso proceso que nos ofrece un vino lleno de complejidades y de verdad, la de una tierra acondicionada hasta el extremo para obtener su mejor versión. Un vino rodeado de encantadores, maduros y ricos aromas, donde las notas especiadas con recuerdos thailandeses debido a su dulzura nos recrea una bonita atmósfera. En boca su tanicidad en forma de vino con cuerpo, estructura y anchura es notable. Debe crecer para domar su intensidad, lo cual seguramente vamos a aumentar el placer recibido en unos meses.

94 **Vino LOS BALANCINES MATANEGRA**

Añada 2012 Variedades **Cabernet Sauvignon | Garnacha Tintorera | Tempranillo**



Elaboración y crianza

Se trabajan en depósitos especiales, de pequeño tamaño que permitan un trabajo milimétrico en todo su proceso. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de cemento con remontados manuales, de forma artesanal. Se prolongan las maceraciones. La fermentación maloláctica la realiza en barricas de roble francés donde permanece durante 18 meses.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La Selección de la Selección de Pago Los Balancines sólo puede ofrecer grandeza, anchura, clase y elegancia. Un vino para enamorar y ser enamorado. Sólo lo mejor de cada variedad, de cada parcela, de cada rincón de la viña va a ser parte de Matanegra. El vino que refleja con claridad el terruño de Balancines, la mineralidad se muestra con notas de carbón y goma. Su crianza en barrica le aporta notas y aromas de ahumados, cacao y un toque cremoso que unido a su rica acidez, lo hacen sumamente atractivo en boca.

Web: www.carabal.es

Contacto: **Julio Iglesias Fernández**

Tlf. **917346152** Mail. info@carabal.es

Ubicación Bodega: Cr Alía Castilblanco, km 10 | Alía
|10137 | Cáceres

Facebook:

www.facebook.com/BodegaCarabalPaginaOficial

Twitter: @BodegaCarabal

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

El proyecto de Carabal Viñedos y Bodega, nace como un reto. Un reto que trata de recuperar la actividad vitivinícola que se había llevado a cabo en la finca décadas atrás, creando un proyecto moderno e innovador para elaborar vinos de alta calidad bajo unas condiciones extremas. Con un suelo pobre, con bajos niveles de nutrientes, ausencia de Calcio y un pH extremadamente ácido; y un clima muy seco, con veranos muy calurosos, inviernos fríos y bajas precipitaciones, nace este gran reto que marcó desde el inicio, la planificación y plantación del nuevo viñedo y la construcción de la bodega.

Entre los años 2.003 y 2.006 se plantaron 55 has (140 acres) de viña. Diferentes variedades, clones, porta injertos, marcos de plantación y sistemas de conducción, dan como resultado un verdadero campo de experimentación repartidos entre 35 parcelas diferenciadas. A su vez, el viñedo está dividido en tres zonas, cada una destinada a elaborar un vino diferente.

Las variedades de vid plantadas son Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Graciano, Petit Verdot y otras variedades experimentales. Se han incluido variedades de ciclo largo, buscando maduraciones largas y completas gracias a un singular manejo de la vegetación y del agua. La bodega es un edificio singular, de líneas rectas y modernas, que se integra perfectamente con el entorno.

Tiene una superficie de 8.500 m² (92.000 sq. feet) donde se realiza todo el proceso de elaboración y crianza del vino, además de contar con zonas sociales para clientes y visitas. Las instalaciones de la bodega, con una capacidad de producción de 500.000 lts (132.000 gallons) de vino, están diseñadas para la elaboración de los tres vinos que produce el viñedo. Un vino de corta crianza en barrica, con mucha fruta y un toque de madera; otro vino con crianza más larga, más serio y complejo; y un tercer vino especial, reservado para los mejores años.

Carabal Viñedos y Bodega, orgullosa de sus raíces, ha representado en la imagen de sus vinos las cualidades más relevantes de su región. Todo ello, respetando el espíritu innovador, moderno y divertido de Carabal. El proyecto de la bodega se basa en la producción, en la propia finca, desde la cepa hasta la botella, de un vino extremeño de alta calidad.

Y nace con la misma vocación que el resto de las actividades desarrolladas en la finca, bajo un punto de vista de viabilidad técnica, económica, ecológica, y el permanente uso del “sentido común”.



91,5 **Vino CARABAL CÁVEA**

Añada **2009** Variedades **Cabernet Sauvignon | Syrah | Graciano | Tempranillo**

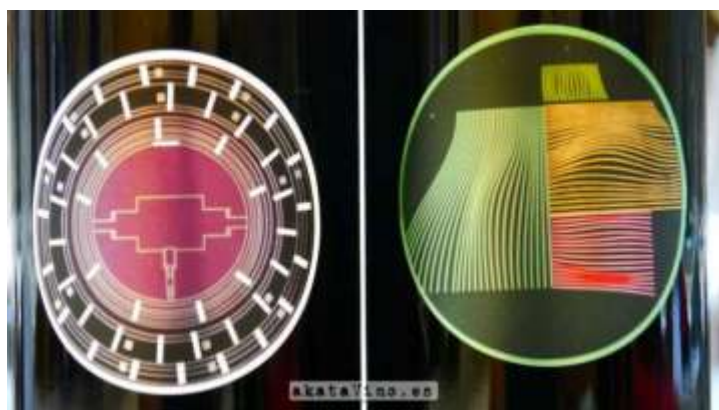


Elaboración y crianza

Crianza durante 10 meses en barricas de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Su imagen simboliz la cultura extremeña. La etiqueta está inspirada en el plano del anfiteatro romano de Mérida, y su nombre "Cáva" proviene del latín y significa "graderio". Extremadura posee un gran Patrimonio Histórico que proviene fundamentalmente de la época del imperio romano y del periodo musulmán. Posee numerosas ciudades y monumentos declarados Patrimonio de la Humedad y Patrimonio Europea. De ahí nace Carabal Cáva un vino serio y que muestra muy buena complejidad y potencia. Sus aromas muestran notas del terruño, con dosis minerales como tinta china y mina, unido a la fruta roja y toques ricos de tostados y vainillas. En boca su acidez y tanicidad nos hacen pensar en buena evolución durante los próximos 4 años.



88 **Vino CARABAL RASGO**

Añada **2010** Variedades **Syrah | Tempranillo**



Elaboración y crianza

Crianza de 3-5 meses en barrica de roble francés y ensamblado con las variedades Syrah y Tempranillo.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino tinto que refleja en su etiqueta como en su nombre, los "rasgos" de la tierra y belleza natural de Extremadura, un vino jovial y lleno de chispa. Vamos a encontrarnos a partir de una serie elaboración, un vino muy vivo desde su visual hasta la boca, donde los recuerdos de fruta roja aparecen con intensos aromas y arropado con notas tostadas de la barrica, en perfecto equilibrio. Su copa nos proporcionará carnosidad en boca, se desliza con potencia y frescura.



DO | ZONA D.O. Jerez-Xèrés-Sherry y

Manzanilla Sanlúcar

Denominación de Origen. Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez.

Consejo Regulador de la D.O. JEREZ-XERES-SHERRY y MANZANILLA SANLUCAR DE BARRAMEDA Y VINAGRE DE JEREZ.

Avda. Alcalde Alvaro Domecq, 2, 11405, Jerez de la Frontera, Cádiz, España

Tel.: 956332050 / 956346668

Fax: 956338908

Web: www.sherry.org

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Jerez de la Frontera es la capital vinícola de esta región Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María son otras dos poblaciones de importante raigambre vinícola.

DESCRIPCIÓN

Entre estas ciudades, orilladas por el Océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete, se extiende el cuidado viñedo, sobre terrenos ondulados de marga caliza blanca; son las célebres albarizas, tierras esponjosas y muy profundas, con excelente capacidad de retención de agua e inmejorables condiciones físicas para el desarrollo del viñedo de calidad. El clima meridional se compensa con el Atlántico y proporciona veranos e inviernos suaves, con una humedad alta por la proximidad del mar, precipitaciones anuales apreciables, junto con una elevada insolación. La cepa predominante es la Palomino Fino, que ocupa un 95% de la producción. El resto es para las cepas Pedro Ximénez y Moscatel.

La Denominación de Origen Jerez distingue los tipos de vinos:

Fino, de color oro pajizo, pálido aroma avellanado, suave y lleno al paladar, entre 15 y 17º de alcohol.

El Fino de Sanlúcar, donde el proceso de crianza se intensifica por la proximidad inmediata del océano, recibe el nombre de Manzanilla, también protegido por su propia denominación. Amontillado, de color ambarino, aroma avellanado, suave y lleno de paladar, de graduación elevada.

Oloroso, oro oscuro muy aromático, seco o ligeramente abocado, de mucho cuerpo, con una graduación alcohólica elevada.

Dulces, Pedro Ximénez y Moscatel, caobas aterciopelados y muy dulces, y los Cream, parecidos a los olorosos, pero que conservan el aroma de un Pedro Ximénez.

CRIANZA

Por el sistema clásico de criaderas y soleras, en vasijas de roble. Todos los vinos protegidos deberán tener una edad mínima de tres años para estar destinados al consumo.

LEGISLACIÓN

Orden Ministerial: 02/05/1977 B.O.E. 12/05/1977

Orden Ministerial: 11/04/1997 B.O.E. 24/04/1997

Orden Ministerial: 29/10/1997 B.O.E. 13/11/1997

TIPOS DE UVA

Blanca: Palomino de Jerez, Palomino Fino, Pedro Ximenez, Moscatel. (p) Variedad preferente

TIPOS DE VINO/GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ADQUIRIDA

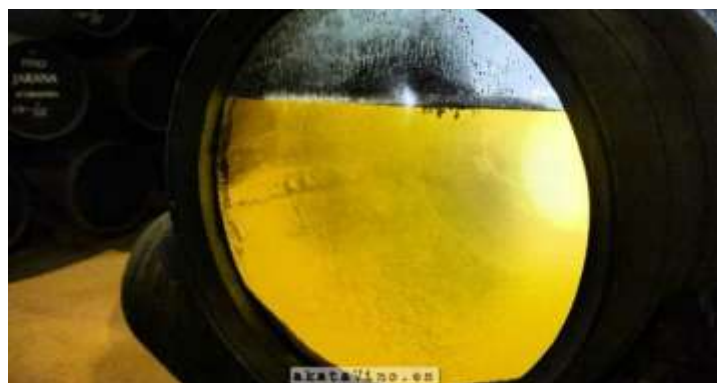
Manzanilla / 15-19% vol.

Fino / 15-18% vol.

Palo Cortado y Raya / 17-22% vol.

Dulce - Blanco / mín. 11% vol.

Olorosos / 17-22% vol.



Bodegas Delgado Zuleta

Web: www.delgadozuleta.com

Contacto: Comercial

Tlf. 956360543 Mail. delgadozuleta@delgadozuleta.com

Ubicación Bodega: Av. De Rocío Jurado s/n | 11540 | Sanlúcar de Barrameda | Cádiz

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1744 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

Bodega fundada en Sanlúcar de Barrameda en el año 1744.



90 Vino AMONTILLADO MONTEAGUDO

91 Vino MANZANILLA LA GOYA

93 Vino MANZANILLA LA GOYA XL

91 Vino PALO CORTADO MONTEAGUDO

90 **Vino AMONTILLADO MONTEAGUDO**

Variedades **100% Palomino fino**

Elaboración y crianza

Crianza biológica y oxidativa propia de estos vinos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El amontillado Sanluqueño se presenta con más finura y elegancia que los elaborados en Jerez. Su eje lo mueve la salinidad que lo soporta, y las notas dulces que nos recuerdan a la garrapiñada, a caramelo quemado, con un imponente recuerdo de almedras amargas.

93 **Vino MANZANILLA LA GOYA XL**

Variedades **100% Palomino Fino**

Elaboración y crianza

El vino base no procede de sobre tablas, procede de manzanilla La Goya.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Una manzanilla plena, solemne y muy seria, jeso sí! hay que esperarla, para que despierte de su letargo, al tratarse de una manzanilla de 12 a 14 años y retransmitirnos un sinfín de grandes y gratas sensaciones salinas y terruño. En boca es ancha y se presenta con gran volumen.

91 **Vino PALO CORTADO MONTEAGUDO**

Variedades **100% Palomino fino**

Elaboración y crianza

Crianza biológica y oxidativa de este tipo de vinos.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Los descartes de su manzanilla que se realizan en estados jóvenes. A diferencia de su amontillado, el palo cortado presenta más notas con recuerdos dulces y muy semejante al oloroso.

91 **Vino MANZANILLA LA GOYA**

Variedades **100% Palomino Fino**

Elaboración y crianza

Crianza biológica bajo velo flor de 4 a 6 años

Análisis y Cata. Vino a Examen

Nuevamente rica la expresión de una manzanilla llena de aromas, resultando de las más intensas de las elaboradas en Sanlúcar, fruta, marisma y albero se unen para ofrecernos una boca untuosa con toques ligeramente golosos en su ataque y un paso y final seco y directo.



Bodegas Lustau

Web: www.lustau.es

Mail: lustau@lustau.es

Ubicación Bodega: Calle Arcos 53 | 11402 | Jerez de la Frontera | Cádiz

Facebook: Sin perfil

Twitter: @BodegasLustau

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1896 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.lustau.es

Bodegas Lustau fue fundada en 1896 por Don José Ruiz-Berdejo. Fue un modesto comienzo: Don José, secretario judicial, cultivaba las viñas en su finca Nuestra Señora de la Esperanza. En la propia casa de la viña criaba los vinos que después vendía a las grandes bodegas exportadoras. Era un almacenista. LUSTAU es la primera y única bodega del mundo en ofrecer una gama de 3 vinos “en Rama”, uno por cada ciudad del triángulo de Jerez. Se denominan vinos “en rama” aquellos vinos que son embotellados directamente desde la bota, sin recibir ningún tratamiento o filtración, manteniendo así su personalidad única. La edición Primavera 2015 contará con 1.000 botellas de cada vino. Sólo 42 botellas de cada estilo se quedarán en España y akataVino ha tenido el privilegio de poder catar y analizar en nuestro centro enológico Le Bouquet Reserva Privada. Artículos relacionados y creados por akataVino: La Caja de Lustau. LUSTAU 3 en Rama <http://www.akatavino.es/lustau-3-en-rama.html> | Bodegas Lustau. Un paseo por el paraíso jerezano. 20 Sumilleres de la ASM visitamos Bodegas Lustau. Referente a nivel mundial de vinos de Jerez, sherry de máxima expresión y calidad. <http://www.akatavino.es/GuiadeVinosXtreme/bodega-s-lustau-un-paseo-por-el-paraiso-jerezano-visita-cata-puntuaciones> | Artículo creado por Antonio Jesús <http://www.akatavino.es/la-crianza-biologica-la-esencia-de-finos-y-manzanillas.html> para entender un peldaño más de la grandeza de la Crianza biológica en finos y manzanillas.





97 **Vino 3 EN RAMA FINO DE JERÉZ DE LA FRONTERA**

Añada **2015** Variedades **100% Palomino fino**

Elaboración y crianza

El clima de Jerez de la Frontera otorga a los vinos mayor cuerpo y un estilo más redondo. Solo dos de 708 botas han sido seleccionadas por el Comité. Un vino que destaca por su elegancia.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La definición exacta y más celestial del Fino del Puerto, un fino con una boca inolvidable, elegante, intensa, amplia, de enorme volumen. Este tipo de vinos son los únicos que gran parte de su grandeza es no encontrar el equilibrio en boca, pero sí una gran sintonía de aromas, sabores y texturas, existe rivalidad y compiten con nobleza, notas minerales, salinas, de frutos secos y también aparece la fruta carnosa. Un fino para encuadrar. Saca Primavera 2015.

95 **Vino 3 EN RAMA FINO DEL PUERTO DE SANTA MARÍA**

Añada **2015** Variedades **100% Palomino Fino**

Elaboración y crianza

El apacible clima que posee durante todo el año El Puerto de Santa María ejerce una crucial influencia en el desarrollo de los Finos. La flor se desarrolla bajo unas excepcionales condiciones. Solo dos de 347 botas han sido seleccionadas por el Comité para ser embotelladas. Un vino que destaca por su delicadeza.

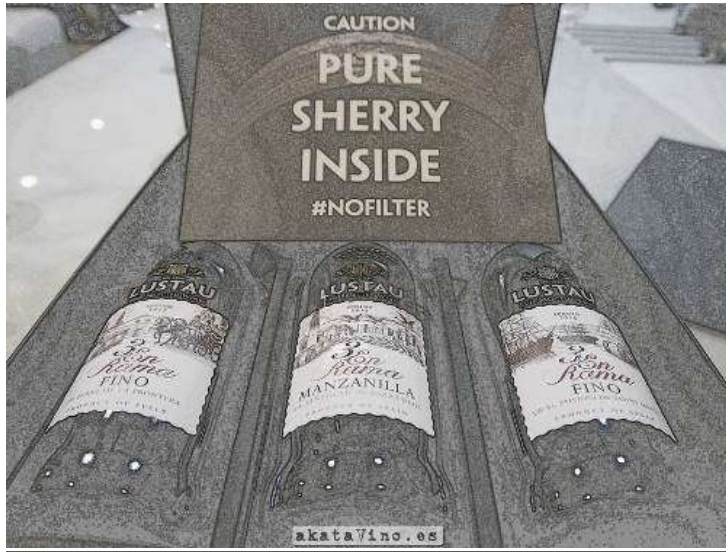
Análisis y Cata. Vino a Examen

Esta edición Primavera 2015 suma así a la dilatada experiencia de Manuel Lozano, la visión crítica de estos tres grandes enamorados y especialistas del vino de Jerez. Un fino procedente de 2 botas seleccionadas entre 347. De ahí todo lo que pueda suceder es grandeza. Se muestra muy floral, un baile perfumado de flores blancas van saliendo de nuestra copa, unido a notas salinas fiel expresión de su mineralidad, arropado por apuntes de matorral. Su boca genera devoción, si bien la Manzanilla ofrecía sensaciones más anchas que de longitud, en el fino estamos al contrario, su longitud es la anchura del vino, con una acidez abierta y punzante que prolonga el vino por minutos en nuestro paladar.

94 **Vino 3 EN RAMA MANZANILLA DE**

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Añada 2015 Variedades 100% Palomino Fino



Elaboración y crianza

El microclima de Sanlúcar de Barrameda impregna con un toque salino único a la superficie del velo de flor de la Manzanilla. Solo dos de 135 botas han sido seleccionadas por el Comité. Este vino destaca por su delicadeza y sus especiales características.

Análisis y Cata. Vino a Examen

La definición de vinos con este volumen, que envuelven la boca, que muestran un sublime equilibrio entre notas dulces y salinas es valentía, porque son vinos de paso largo, de tertulia, de complicidad. Una manzanilla muy ancha en boca y una acidez fina y punzante, donde se dejan ver notas de manzanilla y boj, y toques de bollería fina. Con una textura untuosa y un largo, largo final.

92,5 **Vino AÑADA 1997 VINTAGE SHERRY RICH OROSO**

Añada Variedades 100% Palomino Fino

Elaboración y crianza

Elaborado con mosto de uva palomino, sometido a una especial fermentación parcial a fin de conservar su azúcar natural. Posteriormente envejecido en botas de roble americano durante 13 años. Sólo en cosechas muy especiales Lustau realiza este proceso, raro en el Marco de Jerez, en el que no son habituales los vinos de añada.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Si buscamos sensaciones que ahonden aún más en la complejidad, podemos situarnos en su Añada 1997 Vintage Sherry Rich Oloroso, para enseñarnos como un oloroso de añada con más de 15 años se convierte en una espléndida opción por su versatilidad en la cocina, y poder disfrutar de sus notas dulces llenas de frescura con multitud de platos, debido a su espectro de facetas minerales.

94,5 **Vino EAST INDIAN SOLERA RICH CREAM**

Añada Variedades 100% Palomino Fino

Elaboración y crianza

Mezcla de un gran Oloroso y Pedro Ximénez, con resultado suave y agradable e inolvidable sabor a pasas, especias y frutos secos. Dulce, sabor a crema tostada.

Cada vino (el Oloroso y el Pedro Ximénez) es criado en su propia solera. Una vez combinados, el vino resultante es envejecido de nuevo durante tres años en una solera de 33 botas de roble americano, siendo embotellado posteriormente.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Uno de los vinos que define el trabajo de la bodega sobre los tan bien aceptados por el mercado, como son los Cream, pero los tan discutidos por los críticos. Vinos donde la Palomino fino y la PX conviven en coupage, donde se muestra a medio camino entre la salinidad y el dulzor, unidos bajo una estupenda estructura y volumen en boca. LUSTAU East India Solera Sherry es una de las mejores opciones para disfrutar de un Cream de auténtico lujo.

95 **Vino FINO DE EL PUERTO DE JOSÉ DE LA CUESTA**

Añada Variedades 100% Palomino Fino

Elaboración y crianza

Las 183 botas que componían el soleraje de su reputado Fino se crían en la bodega San Bartolomé, propiedad del Grupo Luis Caballero.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Nos introdujo dentro de un maravilloso universo orquestado por toques sublimes que nos llevan de viaje a la profunda Alemania, aromas de hidrocarburos presentes en determinados Riesling, es una muestra de su complejidad. Un vino con gran estructura, que marca su acidez de forma directa, y donde la salinidad es seña de su identidad. Gran Papirusa y Extraordinario Fino el Puerto Lustau Almacenista.

95 **Vino LUSTAU PEDRO XIMÉNEZ VORS**

Añada **Variedades 100% Pedro Ximénez**



Elaboración y crianza

Lustau VORS (Very Old Rare Sherry) Pedro Ximénez tiene su origen en la búsqueda y selección que Manuel Lozano, enólogo de Lustau, llevó a cabo entre las más viejas soleras de este vino que la compañía envejece en sus bodegas catedralicias de Jerez. Fruto de ello son las 1.000 botellas de 50 cl. embotelladas en otoño de 2010. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen le ha otorgado la calificación de "más de 30 años de crianza".

Análisis y Cata. Vino a Examen

Nos ofrece un derroche de personalidad tal que abruma, su extraordinario equilibrio en boca entre azúcar, estructura y alcohol, nos ofrece un vino de gran cuerpo y a la vez fresca, que se bebe a sorbito muy muy corto, pero que nos incita a seguir disfrutándolo, no ofreciendo la sensación de saturación. Sin duda una opción grande, grande.

94 **Vino LUSTAU PUERTO FINO**

Añada **Variedades 100% Palomino Fino**

Elaboración y crianza

Envejecido en botas de roble americano en el sistema tradicional de Soleras y Criaderas en El Puerto de Santa María. La ubicación de las bodegas de Lustau en el centro de la ciudad ofrece condiciones perfectas para la crianza de los mejores vinos finos en toda la comarca de Jerez.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Desde el Puerto de Santa María en la costa atlántica del Sur de España nace Puerto Fino. Si buscas disfrutar largo y tendido, estás de enhorabuena es un fino de Jerez y se llama Puerto Fino de Bodegas Lustau. Sus aromas de frutos secos se unen a notas yodadas y un magnífico toque de humo de chimenea, aromas de levaduras nos recrean sensaciones que todas van a recordarnos a buenos momentos del pasado. ¿Pero puede un vino llegar a recordar tan gratos momentos? la respuesta es Si y lo hace a lo grande, se llama vino único, la quintaesencia y el mayor valor de RCP que existe. Ningún tipo de vinos ofrece tanto a este precio.

En boca se muestra con volumen, graso y muy muy largo. En su final percibimos una explosión de Palomino fino, equilibrio salino-dulce y toques yodados en su postgusto culminan esta maravilla.

93 **Vino MANZANILLA PAPIRUSA**

Añada **Variedades 100% Palomino Fino**

Elaboración y crianza

Envejecido bajo velo de flor, por el sistema tradicional de Soleras y Criaderas en Sanlúcar de Barrameda en un microclima húmedo y con la brisa marina de la desembocadura del río Guadalquivir.

Análisis y Cata. Vino a Examen

¿Fino? No porque es manzanilla, una manzanilla muy fina, donde la salinidad, la elegancia y sus notas punzantes hacen un sinfín de sensaciones agradables placenteras, que nos incita a seguir disfrutándolo de su sabor, de su textura untuosa y de su amalgama de aromas.

93 **Vino OLOROSO DON NUÑO**

Añada Variedades **100% Palomino Fino**



Elaboración y crianza

En cada vendimia se seleccionan algunos mostos de características especiales que iniciarán un tipo de crianza puramente oxidativa. El contacto con el aire y la madera dentro de la bota serán responsables de las propiedades de estos vinos. Presentan color oro viejo, con gran cuerpo e intensidad en nariz debido a su gran vejez. Unen suavidad con una extrema complejidad en boca, larguísimos al paladar. Acompañan a guisos de caza y carnes rojas; también son perfectos digestivos. Se sirven a 14°C. Los olorosos de Lustau son: Emperatriz Eugenia, Oloroso de Añada, Don Nuño, VORS, Río Viejo, el del almacenista de El Puerto González Obregón y el "Pata de Gallina" de García-Jarana.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Jerez siempre será más grande de lo que proclamamos. No es cuestión de ser incomprendidos, sino de pararnos y entender que estamos frente a elaboraciones únicas de enorme grandeza. Su visual recrea lujo, tonos cobre, ambar que hemos apreciados en grandes joyas. Cuando nos acercamos la copa nos demuestra su sberbia, su majestuosidad, el yodo se funde con las notas dulces y aromas de vainilla, garrapiñada que se traducen en sensaciones amieladas en boca, a la vez que salino y excelentes puntas de acidez. Si es largo en boca, su final es de recuerdos infinitos, con sensaciones de nuestra infancia por sus aromas a flan del niño y azúcar glaseado.

91,5 **Vino OLOROSO EMPERATRIZ EUGENIA**

Añada Variedades **100% Palomino fino**



Elaboración y crianza

Envejecido durante largos años en botas de roble americano en el sistema tradicional de Soleras y Criaderas en las bodegas de Emilio Lustau en Jerez de la Frontera.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El mundo del oloroso, esos vinos exentos de crianza biológica, donde se muestra como un Jerez mucho más directo, sin duda se aprecian sus años, su anchura en boca, mostrando sus notas dulces con una clara expresión de frescura. El Oloroso Emperatriz Eugenia resultó ser un vino de peso, sabroso y largo.

90 **Vino PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO**

Añada Variedades **100% Pedro Ximénez**

Elaboración y crianza

En botas de roble americano, siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Intenso, concentrado, denso y extenso en aromas. Un vino largo en boca por su textura. Comparte identidad con el Moscatel Emilin, ambos ofrecen muy buenos síntomas de tipicidad, la Pedro Ximénez con esos aromas pasificados y de orejones, con toques de azúcar quemado, que se desliza con lentitud en su paso de boca, debido al peso y densidad, aunque lo hace con suavidad y buenas dosis de frescura.

92 **Vino PENÍNSULA PALO CORTADO**

Añada **Variedades 100% Palomino Fino**



Elaboración y crianza

Son vinos cuya primera vocación es ser finos en los que, tras una cortísima etapa de crianza biológica, el enólogo detecta unas excepcionales características, decidiendo continuar su evolución de manera oxidativa. Aúnan la riqueza en boca del Oloroso con la delicadeza del Amontillado en nariz. Perfecto para acompañar frutos secos y carnes rojas, debe ser servido a 14°C de temperatura. Palo Cortado Península, nuestro viejísimo Palo Cortado VORS y el Palo Cortado del Almacenista Vides son referencia en esta categoría.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sólo una única palabra; FASCINANTE... Así se muestra un vino lleno de complejidad, adornado por un gran abanico aromático. Apreciado y limitado, sus aromas recrean sensaciones de frutos secos, cacao, vainilla, canela, almendra garrapiñada y caramelo. En boca su carácter punzante lo eleva para explotar ofreciéndonos un maravilloso postgusto y una larguísimo final. Un vino para no olvidar.

93,5 **Vino RARA AMONTILLADO ESCUADRILLA**

Añada **Variedades 100% Palomino Fino**



Elaboración y crianza

Envejecido por el sistema tradicional de Soleras y Criaderas en botas de roble americano en las bodegas de Emilio Lustau en Jerez de la Frontera.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El Rare Amontillado Escudrilla, es un vino que nos ofrece un espíritu de larga paciencia, para mantenerlo en copa, para disfrutar tanto que nos dice en sus aromas, toques ligeramente dulces, anisados, tostados, yodo y sobre todo salinidad, la misma que se expresa con fuerza en boca, con unas claras sensaciones amargas y un final largo y expresivo. Sin embargo Península Palo Cortado nos ofrece una de las joyas enológicas de Lustau, por su peculiaridad y personalidad entre estas mismas elaboraciones de otras bodegas de la zona. Un sherry lleno de grandes aportes, donde los aromas de almendra garrapiñada y dulce caramelo lo identifican, donde su salinidad es la expresión de su rareza, de su enorme longitud en boca y sobre todo de su toque divino por ser tan tan placentero.

5:50 PM

Restaurante Dom Vinos

C/ Toquero, 1 | Málaga | Tlf. 666 33 03 36

El arte del maridaje toma su nombre en Dom Vinos
Arquitectura Gastronómica en la Costa del Sol

Dom Vinos

Sello wineXtreme



DO | ZONA D.O. Cava

Denominación de Origen Cava

Consejo Regulador de la Denominación CAVA

Avda. Tarragona, 24, 08720, Vilafranca del Penedes, Barcelona, España

Tel.: 938903104

Fax: 938901567

Web: www.crcava.es

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

La zona de producción del Cava la integran 160 municipios ubicados en 7 Comunidades Autónomas. La mayoría de estos municipios se sitúan en la zona vinícola catalana de las comarcas de Barcelona (67), Tarragona (52), Lleida (12) y Girona (5). Junto a ellos y situados al Norte de la península, 23 municipios de Rioja, 2 de Aragón y los enclaves de 2 municipios del Sur-Este y Sur-Oeste: 1 en Valencia y otro en Badajoz. La comarca vinícola del Penedés, a 40 km. al sur de Barcelona concentra más del 95% de la producción total, destacando la Villa de Sant Sadurní d'Anoia cuyas empresas elaboran más del 75% de los casi 200.000.000 de botellas anuales.

DESCRIPCIÓN

La zona tradicional del Penedès es de suelos muy variados debido a la diversidad geológica y orográfica. El cultivo de la vid se sitúa en la zona central, alejada del litoral marítimo mediterráneo y protegida por las montañas de Montserrat. Los suelos son calcáreos, con tierras de tipo medio permeables al agua. El clima es el típico mediterráneo, luminoso y soleado, de inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos. Todo ello junto a una moderada pluviometría que se reparte durante todo el año produce un microclima óptimo para el cultivo de la viña y la maduración de la uva.

LEGISLACIÓN. Orden Ministerial: B.O.E.

Cava Recaredo

Web: www.recaredo.es

Contacto: Comercial

Tlf. 938910214 Mail. cava@recaredo.es

Ubicación Bodega: Carrer de Tamarit, 10 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia | Barcelona

Facebook: Sin perfil

Twitter: @CavaRecaredo

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1924 | 46 | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

En el año 1878, nació en Sant Dadurní d'Anoia, Recaredo Mata Figueres. En 1924 su hijo Josep Mata Capellades empieza a trabajar en el mundo del cava y a elaborar algunas botellas. Fue el fundador de las Cavas Recaredo. "Can Recaredo", es el nombre con el que siempre se ha conocido esta casa. Actualmente la tercera generación está al frente de Cava Recaredo.

Cavas Recaredo sigue los preceptos de la agricultura ecológica y biodinámica. Todas sus cavas se nutren de uvas de la propiedad.

91 Vino **RECAREDO INTENS ROSAT BRUT NATURE**

Añada **2010** Variedades **77% Pinot | 23% Monastrell**

Elaboración y crianza

El vino base se elaboró con uvas de viñedos propios y la crianza se realizó durante 33 meses en rima en las cavas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Es el primer espumoso certificado con el sello de garantía Demeter. Un cava serio y contrastado, con burbuja presente que se funde en cremosidad, la copa nos recrea aromas sin disputa entre los frutillos rojos, las notas florales y toques de montebajo. Presenta buena acidez y es pretencioso por lo cual es idóneo como cava gastronómico en una buena.



Web: www.torello.com

Contacto: Comercial

Tlf. 938910793 Mail. torello@torello.es

Ubicación Bodega: CAN MARTÍ DE BAIX | Apartado de Correos 8 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia

Facebook: www.facebook.com/torellocava

Twitter: @cavastorello

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



La finca Can Martí pertenece a la familia Torelló desde 1395 y ocupa 135 hectáreas en la fértil comarca del Penedès.

Cultivamos las variedades de uva blanca Macabeo, Xarel.lo , Parellada, Chardonnay y Subirat Parent y las tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Syrah. Todas las viñas tienen identidad propia expresada en monolitos donde constan su nombre, variedad y número de cepas.

"Es un orgullo para mí familia y para mí, tener presente la historia que une la tradición agrícola con la modernidad industrial y con el compromiso de continuar haciendo bien nuestro trabajo, honrando así a su memoria. Los vinos y cavas Torelló están elaborados con exigencia y pasión".

Ernestina Torelló.



94 **Vino CAVA TORELLÓ BY ETSURO SOTOO**

BRUT GRAN RESERVA

Añada 2010 Variedades 29% Chardonnay | 26% Xarel.lo | 24% Macabeo | 21% Parellada



Elaboración y crianza

Prensado suave para la obtención del mosto flor. 2ª Fermentación en botella. Mínimo de 48 meses de crianza en rima.

Uvas vendimiadas a mano de cepas de la finca de Can Martí y ha permanecido un mínimo de 50 meses de crianza sobre lías. Está disponible desde el mes de Abril de 2015.

Análisis y Cata. Vino a Examen



Burbujas esculturales para un cava de diseño Torelló by Etsuro Sotoo. De mentes inquietas nacen vinos sorprendentes, y la familia Torelló tras vestir de moda su cava Torelló by Custo Barcelona, desatan la imaginación para realzar un producto de élite.

Para ello unen el noble arte de uno de los escultores del momento Etsuro Sotoo. Sus aromas reflejan soberanía, sosiego y paz. Burbujas muy finas que nos reproducen en boca altas sensaciones vínicas, estamos más cerca de un vino tranquilo que de un impetuoso cava con burbujas nerviosas. Encontramos notas de pastelería fina, fruta escarchada, aromas de silicio y sensaciones de monte bajo. En boca su sosiego nos tranquiliza, te hace bajar la voz para entrar en su sintonía, en la misma frecuencia de genialidad que esculpe Etsuro Sotoo.



Web: www.codorniu.com/es

Contacto: Comercial

Tlf. 938183232 Mail. codinfo@codorniu.com

Ubicación Bodega: Av. Jaume Codorníu, s/n | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia | España

Facebook: www.facebook.com/codorniu.es

Twitter: @codorniu_es

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega

La historia de la familia Codorníu se remonta al año 1551. De aquella fecha data el documento más antiguo.

Estos productos aparecen en la presente Guía porque consideramos que dentro de estas elaboraciones de 5.5 grados, por imagen y resultado final, ofrecen el mejor nivel entre este tipo de productos.

80 **Vino FRIZZ 5.5 ALBARIÑO**

Añada **2014** Variedades **Albariño**



Elaboración y crianza

Bebida obtenida por desalcoholización parcial del vino. Procede de vinos que han fermentado en su totalidad, así permite bajar el grado de alcohol manteniendo íntegras las propiedades del vino. Finalmente, se realiza una segunda fermentación que crea de forma natural las finas burbujas que lo caracterizan.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Codorníu ofrece un paso más en la estrategia de innovación de la compañía, para llegar a nuevos consumidores y trascender los actuales momentos de consumo.

FRIZZ 5.5, es el primer albariño de aguja y baja graduación del mundo.

Frescura y juventu en su nariz con toques frutales y cítricos que acompañan a su fina y consistente burbuja. Ideal como aperitivo liviano por su frescura.

82 **Vino FRIZZ 5.5 VERDEJO**

Añada **2014** Variedades **100% Verdejo**



Elaboración y crianza

Bebida obtenida por desalcoholización parcial del vino. Procede de vinos que han fermentado en su totalidad, así permite bajar el grado de alcohol manteniendo íntegras las propiedades del vino. Finalmente, se realiza una segunda fermentación que crea de forma natural las finas burbujas que lo caracterizan.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Codorníu ofrece un paso más en la estrategia de innovación de la compañía, para llegar a nuevos consumidores y trascender los actuales momentos de consumo. Una bebida llena de frescura y chispa, donde las notas de manzana tan peculiares de la variedad Verdejo sobre salen, junto a toques de manzanilla y otras hierbas aromáticas. En boca se desenvuelve con facilidad, frescura y buena puesta en escena. Frizz engancha.

Bodegas Ausin

Web: www.bodegasausin.com

Contacto: **Maria Martínez Rincón**

Tlf. **677464501** Mail. info@bodegasausin.com

Ubicación Bodega: Cuesta de Santa María s/n | Gavilanes | 05460 | Avila | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):
2011 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.bodegasausin.com

Fundada en 2011, Bodegas Ausín es el resultado de una idea que un día su propietario imaginó.

Imaginó un lugar: Gavilanes. Imaginó un viñedo: los viñedos de sus alrededores (Sierra de Gredos). Imaginó un vino:

Mmadre. La bodega y los viñedos de Bodegas Ausín se encuentran en Gavilanes. Localidad situada en la provincia de Ávila y al pie del Cabezo, en plena sierra de Gredos, con el Tiétar bañando sus pies y surcada por gargantas que recogen el agua de mil manantiales serranos. Nuestra idea es elaborar vinos que nos cuenten de dónde vienen, cómo ha sido su añada, qué les ha ocurrido desde que la uva llegó a la bodega hasta que la botella ha llegado a nuestras manos, hacia dónde va, cómo va a evolucionar con los años; en definitiva, la esencia de una vida. La Vida de un Vino.

ELABORACIÓN. La uva, perfectamente seleccionada, es despallada y distribuida a los distintos depósitos de acero inoxidable que cuentan con su sistema de control de temperatura. Se realiza una maceración prefermentativa en frío, posteriormente la fermentación alcohólica y por último una maceración postfermentativa. Son habituales los encubados superiores a 20 días.

Diariamente durante el encubado se catan los vinos para decidir el momento óptimo del descube. Después se realiza un prensado suave con una prensa vertical y con bajas presiones. La fermentación maloláctica se efectúa parte en los depósitos de acero inoxidable y parte en las barricas de roble. CRIANZA. Terminada la fermentación maloláctica el vino es conducido a las barricas. Nuestras barricas son de roble francés con distintos niveles de tostado.

La sala de barricas ha sido excavada en la piedra de las montañas de Gavilanes asegurando el nivel de humedad y la temperatura adecuada para que nuestros vinos envejezcan.



90 **Vino CARMEN**

Añada **2013** Variedades **50% Garnacha | 50% Syrah**



Elaboración y crianza

2 meses en barrica de roble francés.

Análisis y Cata. Vino a Examen

El viñedo está en calma. Un susurro se escucha en la noche. "Seré un Vino Joven pero mi origen será Centenario". Nos gusta su propuesta, donde su perfume está compuesto por fruta roja y flores azules. Notas frescas de carácter balsámico, donde la fruta se expresa viva, con nervio y nobleza. En boca invita a seguir disfrutando de otra copa.

89 **Vino FÁCIL**

Añada **2014** Variedades **80 % Albillo Real | 20 % Moscatel de Grano Menudo**



Elaboración y crianza

Este vino ha permanecido en barricas de roble francés durante cuatro meses. Producción de 2.500 botellas.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Crecí en el viñedo. Sentí la lluvia y el viento. El sol me hizo madurar. Y me transformé en Vino. Botlla 1 de 2.500 encima de nuestra mesa para otorgar una de las sorpresas del año, por la propuesta completa de sus vinos, por su packagin, por el concepto y filosofía que le otorgan a la elaboración de vinos. Un vino con un bonito juego entre la potencia aromática de la moscatel, la sutileza de la albillo y los toques de madera. Un vino perfumado floral y con buena capacidad de crecimiento en botella. Fácil es su nombre porque rápidamente entendemos que nos predispone a disfrutar.

86 **Vino JULIA**

Añada **2013** Variedades **50% Garnacha | 50% Syrah**



Elaboración y crianza

Extrayendo la lágrima de Mmadre hemos llegado a Julia. Vino rosado elaborado a partir de las variedades Garnacha y Syrah.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Esencia de nuestra tierra. Esencia de nuestras vidas. Esencia de Mmadre. Amor a Julia. Fresco y lleno de frutitas rojas que recrean mucho más que un kiosko de chuches, recrea fresca, un paseo por el campo por sus toques florales y su fruta joven, un vino muy agradable en boca, frutoso y vivo.

92

Vino MMADRE

Añada 2012 Variedades 50% Garnacha | 50% Syrah



Elaboración y crianza

Vino con crianza en barricas de roble

Análisis y Cata. Vino a Examen

Imaginé un lugar. Imaginé un viñedo. Imaginé un vino. Imaginé Mmadre. El vino Top de Bodegas Ausin, un vino que refleja la verdadera esencia de esta joven bodega; su fruta. Enorme desarrollo de frutos rojos y negros, acompañado por notas minerales que descifran parte de su viñedo y su tipicidad. Un vino que crecerá muy bien durante los próximos 4 años, aunque nos preguntamos por lo que hoy nos ofrece ¿por qué esperar?



DO | ZONA D.O. Arabako Txakolina-

Txakoli de Alava

Denominación de Origen Arabako Txakolina-Txakolí de Álava.

Consejo Regulador de la D.O. ARABAKO TXAKOLINA-TXACOLÍ DE ÁLAVA

C/Dionisio Aldama, 7, 1º D, 01470, Amurrio, Álava, España

Tel.: 656789372

Fax: 945393786

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

La Denominación de Origen se circunscribe geográficamente a la Comarca de Ayala, que esta compuesta por 5 municipios: Aiara, Artziniega, Amurrio, Laudio y Okondo. Dicha Comarca se sitúa en la zona septentrional de Álava, a cuyo clima atlántico se adaptan perfectamente las variedades de vid autóctonas seleccionadas como la "Hondarribi Zuri" y la "Hondarribi Beltza", que son las variedades principales. Un suficiente tiempo de insolación y las moderadas lluvias hacen que la uva se recolecte con una graduación en torno a los 11º, siempre que se supere el temido riesgo de las heladas en primavera, que acechan sobre todo a las plantaciones situadas bajo las laderas de la Sierra Salvada.

DESCRIPCIÓN

Características organolépticas. Color entre amarillo pálido, verdoso o amarillo pajizo, limpio y brillante, con ligera presencia de carbónico natural. Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales y débiles notas florales y herbáceas. Gusto ligeramente ácido, fresco y alegre en boca. El final de la sensación en boca es medianamente persistente pudiendo aparecer un ligero regusto amargo.

Tipos de Suelo PH del terreno entre 7,5 y 8

Caliza activa entre 7,2 y 9,2

CLIMA

Los viñedos están situados en 42-43º latitud Norte (zona templada), muy influenciados por el Océano Atlántico.

Temperatura media máxima: 18,7º

Temperatura media mínima: 7,5º

Temperatura media: 13,1º

Precipitaciones: Precipitación media anual: 899 Lts.

Insolación media anual: Luminosidad media en el proceso vegetativo abril-octubre: 12,11 horas.

Otros valores de interés: 170 días de media viento Sur.

(Son valores típicos que caracterizan una zona Atlántica suave.)

OTRA INFORMACIÓN

Densidad de plantación autorizada (Ha.)
2500 a 3500 cepas por Ha.

Variedades autorizadas (en %)

Hondarribi Zuri 70%

Gross Manseng 20%

Petit Manseng 5 %

Petit Corbu 5 %

Producción máxima autorizada (Kg./Ha.) 12.500 Kg.

Grado alcohólico mínimo 9,5º

Calificación añada 2005 Muy buena

Comercialización 99% mercado nacional. 1% EE.UU., México.

Municipios que abarcan la D.O.Amurrio, Llodio, Artziniega, Okondo y Aiara

Artomaña Txakolina

Web: www.artomanatxakolina.com

Contacto:

Tlf. 620007452 Mail. info@artomanatxakolina.com

Ubicación Bodega: C/ Masalarreina s/n | Artomañas | Amurrio | 01468 | Álava

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

2001 | 20 | 1500

Mejor opción de compra: www.txakoli.com

Inició su actividad cuando se fundó la "Asociación de Productores Artesanos de Txakoli de Álava - Arabako Txakolina" con el propósito de recuperar la tradición ligada a la elaboración de ese vino en su comarca. De la mano de su antecesor, Eugenio Álava, los Hermanos Ugarte - Álava iniciaron así un proyecto familiar que comenzó con la plantación de 6 hectáreas de viñedo de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri, superficie que se ha ido ampliando hasta llegar a las 20 hectáreas, convirtiéndose en el principal productor de la DO.

88 **Vino EUKENI TXAKILÍ**

Añada **2014** Variedades **100% Hondarrabi Zuri**

Elaboración y crianza

Incorporan la criomaceración en la elaboración, intensificando notablemente los aromas que irrumpen impetuosamente tras el descorche. Buena opción de compra.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un excelente exponente de la variedad Hondarrabi Zuri para adentrarnos en el mundo de los Txakoli que tan poco asiduos son fuera de su lugar de elaboración. Un vino que conserva puntas de carbónico y realzan su frescura. Su copa nos ofrece joviales aromas de fruta fresca y sensaciones de hierba recién cortada, resultando muy fresco y con punch.



Web:

Contacto: [Comercial](#)

Tlf. 945892521 Mail.

Ubicación Bodega: Maskuribai Kalea, 0 | 01470 |

Amurrio | Araba | España

Facebook: Sin perfil

Twitter: Sin perfil

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

Sin datos | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: Bodega



82 **Vino TXAKOLI XARMANT**

Añada **2014** Variedades **100% hondarrabi Zuri**

Elaboración y crianza

Vino blanco.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Sencillo, directo, fresco y aromática, así se muestra el txakoli Xarmant, con puntas carbónicas que le aportan chispa a unas sensaciones frutales y joviales de muy buena intensidad.

¿Dónde adquirir este vino? www.dastatu.es



akataVino.es ©

DO | ZONA D.O.C. Vinho Verde

Quinta de Soalheiro

Web: www.soalheiro.com

Contacto: Bodega

Tlf. 251416769 Mail. quinta@soalheiro.com

Ubicación Bodega: Alvaredo. Melgaço | 4960-010 | Alvaredo | Portugal

Otros datos (Fundación | Hectáreas | Producción):

1974 | Sin datos | Sin datos

Mejor opción de compra: www.soalheiro.com

Soalheiro es la primera marca Alvarinho en la punta norte de Portugal llamado Melgaço y uno de los primeros productores portugueses de Alvarinho. Aquí el Alvarinho es especial, la tierra está protegida por una cadena de montañas que crean condiciones de horas necesarias para el mejor maduración de la uva de precipitaciones, temperatura y sol. Esperamos que usted también le encantará su expresión vibrante y elegante, algo que hemos estado apasionado ... Quinta de Soalheiro, situado en Melgaço (el punto más al norte de Portugal), está protegido por una cadena de montañas que crean condiciones de horas necesarias para el mejor maduración de la uva Alvarinho lluvia, temperatura y sol.

Este microclima muy especial llevó João Antonio Cerdeira para plantar la primera viña Alvarinho en 1974 y la creación del proyecto.





92 **Vino ALVARINHO SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS**

Añada 2013 Variedades Alvarinho 100%



El nombre de la marca - Soalheiro - surge de la excelente exposición al sol de los viñedos que llevan el mismo nombre - un lugar soleado. 2013 - una cosecha especial - la pureza de Alvarinho fruta con un equilibrio perfecto entre la mineralidad y el sabor elegante apasionada. La condición de tiempo en julio y agosto, muy seco y caliente, pero con noches frías, inducir una cosecha muy buena calidad con una maduración lenta que mantiene el alcohol en niveles moderados debido a la escasez de agua en el suelo, pero a equilibrar la acidez debido a la las temperaturas diarias. Soalheiro Primeiras Vinhas 2013 es mineral, elegante y con una persistencia sabor distinto que revelan el potencial de las primeras vides Alvarinho plantados en la Quinta de Soalheiro.

Elaboración y crianza

La vendimia se realiza manualmente en cajas de pequeña capacidad y llevadas a la bodega en un corto espacio de tiempo. Después de que el prensado y la fermentación antes, con temperatura controlada, el mosto se decantó durante 48 horas. La fermentación se realiza esencialmente lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura muy baja (sólo el 15% del volumen total fermenta en barricas de roble usadas) y sedimentos finos se mantiene hasta principios

Un vino lleno de frescura, de fruta y con una acidez digna de maestros, lo suficientemente alta para mantener por un tiempo largo el vino en boca, lo suficientemente afilada para empujar su peso y lo suficientemente noble para aportar frescura. Su nariz es todo fruta, acompañado por un buen número de notas cítricas y balsámicas. Uno de los albariños del año.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Las uvas son producidas con el concepto de la viticultura ecológica y la cosecha a mano de los viejos viñedos con más de 30 años en la Quinta de Soalheiro, las primeras vides "Primeiras Vinhas". El microclima que influye en la producción de uvas Alvarinho es muy particular. Región de Melgaço, la punta norte de Portugal, está protegido por una cadena de montañas que crean las condiciones perfectas de las precipitaciones, la temperatura y el número de horas de sol necesarias para la mejor maduración de las uvas Alvarinho.



90 **Vino SOALHEIRO**

Añada **2013** Variedades **100% Alvarinho**

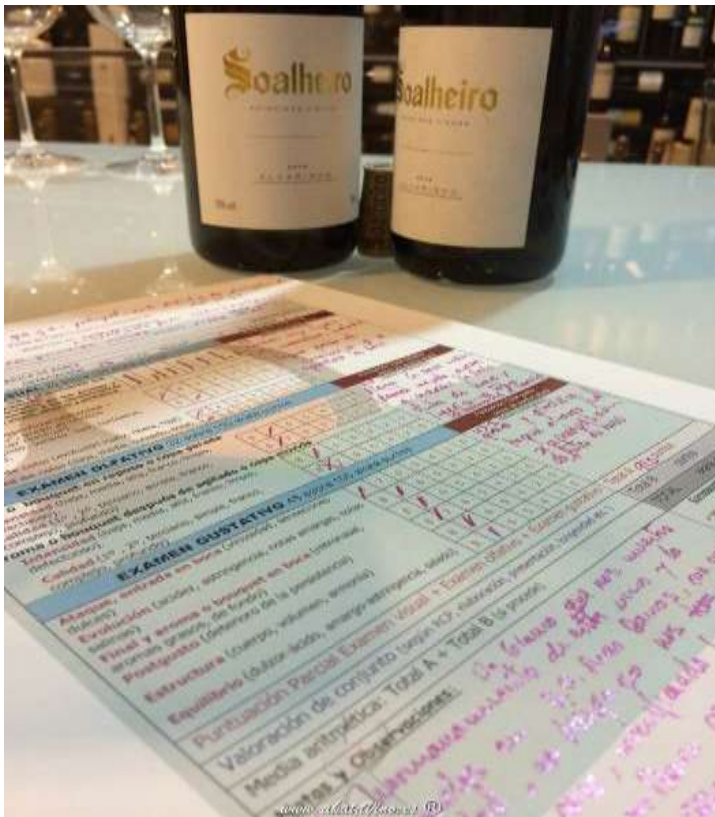


Elaboración y crianza

Elaboración de vino blanco sin crianza.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Este vino representa la base de todas las elaboraciones de Quinta de Soalheiro, el blanco que nos ayuda a comprender el gran trabajo sobre la albariño que realiza la bodega, un vino lleno de fruta, directo, limpio y sobre todo fresco. Se bebe muy fácil, pero en todo momento tenemos vino en el paladar, gracias a su persistencia. Los aromas de fruta fresca, ligeros toques herbales y los cítricos le confieren la etiqueta de vino para disfrutar en cualquier momento.



94 **Vino SOALHEIRO QUINTA DE SOALHEIRO RESERVA**

Añada **2013** Variedades **100% Alvarinho**



Elaboración y crianza

La vendimia se realiza manualmente en cajas de pequeña capacidad y llevadas a la bodega en un corto espacio de tiempo.

Después de que el prensado y la fermentación antes, con temperatura controlada, el mosto se decantó durante 48 horas. La fermentación y el envejecimiento tienen lugar en roble francés (nuevos y usados), y se mantuvo en "batonnage" con lías finas hasta el final del mes de agosto.

Análisis y Cata. Vino a Examen

Un vino de tres dimensiones, porque nos lleva a entender su pasado, disfrutar su presente y mirar con grandes expectativas su futuro. Las uvas son de la cosecha a mano a partir de uvas seleccionadas de sus viñedos en Quinta de Soalheiro que manejan en un concepto orgánico para proteger el ecosistema vitícola, mejorar la biodiversidad y la sostenibilidad del medio ambiente. El microclima que influye en la producción de uvas Alvarinho es muy particular.

Región de Melgaço, la punta norte de Portugal, está protegido por una cadena de montañas que crean las condiciones perfectas de las precipitaciones, la temperatura y el número de horas de sol necesarias para la mejor maduración de las uvas Alvarinho. El nombre de la marca - Soalheiro - surge de la excelente exposición al sol de los viñedos que llevan el mismo nombre - un lugar soleado. Un vino donde la fruta blanca, bien carnosa se expresa con untuosidad y rica textura en boca, notas especiadas y con ligeras notas ahumadas definen un gran vino.

Certifican Webalizer y AWStats estándar ISO

Accesos www.akataVino.es → > 10 millones
 Páginas vistas directamente en la web → > 2.5 millones
 Redes sociales Facebook vistas perfil → > 5 millones
 Alcance Viral en Facebook → > 150 millones



Visitas mensuales www.akataVino.es desde 1.03.2014 a 01.02.2015 by Webalizer y AWStats estándar ISO.
 Accesos Web Certificados > 10 millones Facebook alcance directo > 5 millones
 Páginas vistas directamente en la web > 2.6 millones Facebook alcance viral > 150 millones

Redes sociales: 5 perfiles Facebook propios y 6 gestionados dedicados al vino, 4 perfiles Twitter y 1 Pinterest.
Movemos el vino con la velocidad que las redes sociales requieren, generamos expectativas, creamos noticia.

| Mes | Totales mensuales | | | | | |
|--------------------------|-------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|---------|
| | Cientes | KBytes | Visitas | Páginas | Archivos | Accesos |
| Feb 2015 | 1017 | 671942 | 1155 | 7469 | 23223 | 24739 |
| Ene 2015 | 24124 | 26123895 | 50897 | 243527 | 904889 | 960693 |
| Dic 2014 | 21871 | 29258417 | 41161 | 346658 | 815649 | 887972 |
| Nov 2014 | 21207 | 21520606 | 37811 | 235315 | 595511 | 665952 |
| Oct 2014 | 19246 | 23119262 | 40003 | 287033 | 664580 | 739387 |
| Sep 2014 | 21650 | 27603780 | 33907 | 242216 | 742765 | 865762 |
| Ago 2014 | 21238 | 35651750 | 33099 | 295845 | 1007521 | 1178306 |
| Jul 2014 | 25373 | 30734507 | 38252 | 252831 | 829044 | 1010075 |
| Jun 2014 | 20670 | 24540306 | 30315 | 178605 | 658518 | 797093 |
| May 2014 | 24134 | 29073874 | 38352 | 200879 | 772204 | 900823 |
| Abr 2014 | 27110 | 23520407 | 32135 | 148952 | 774256 | 893290 |
| Mar 2014 | 29002 | 24715392 | 37957 | 160216 | 852482 | 1023353 |
| Totales | 296534138 | 415044 | 2599546 | 8640642 | 9947645 | |

Cientes: Usuarios registrados RSS que reciben newsletter al mes.

KBytes: Número de KB que se descargan de nuestra web

Visitas: Usuarios únicos y diferentes

Páginas: Páginas diferentes vistas por las visitas a www.akatavino.es

Archivos: Número de documentos gestionados en la web

Accesos: Número de visitantes + Números de programas que comparten contenido (facebook, twitter, pinterest). Potencia viral.

Las presente tabla estadística no han contabilizado otras web del grupo como www.quiadevinosXtreme.es y otros blog en páginas como Verema y movimiento en Redes sociales.

Listas TOP. CLASIFICACIONES. Preferimos orden y no caos.

Nuestra Guía se define desde el primer momento por nuestras Listas. A continuación volcamos los vinos seleccionados en esta edición de la Guía 2015 ordenados por puntuación, por Bodegas y por Do's para facilitar al lector una visual de los vinos que más le puedan interesar, bien por bodegas, por zona de elaboración o a tenor de sus puntos.

CLASIFICACIÓN por Puntuación

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------|--|-------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 98 puntos | EMILIO MORO CLON DE LA FAMILIA | 2010 | Bodegas Emilio Moro | D.O. Ribera del Duero |
| 97 puntos | 3 EN RAMA FINO DE JERÉZ DE LA FRONTERA | 2015 | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla |
| 96,5 puntos | MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN | 2010 | Bodegas Emilio Moro | D.O. Ribera del Duero |
| 96 puntos | DO FERREIRO ALBARIÑO CEPAS VELLAS | 2010 | Bodegas Gerardo Mendez | D.O. Rias Baixas |
| 96 puntos | ENATE UNO | 2011 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 96 puntos | MALABRIGO | 2011 | Bodegas Cepa 21 | D.O. Ribera del Duero |
| 95,5 puntos | GRAN RESERVA 904 | 2004 | La Rioja Alta | D.O. Ca. Rioja |
| 95 puntos | 3 EN RAMA FINO DEL PUERTO DE SANTA MARÍA | 2015 | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla |
| 95 puntos | ENATE UNO TINTO | 2009 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 95 puntos | FINO DE EL PUERTO DE JOSÉ DE LA CUESTA | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla |
| 95 puntos | GOLIARDO LOUREIRO | 2012 | Forjas del Salnés | D.O. Rias Baixas |
| 95 puntos | LEIRANA MARÍA LUISA LÁZARO | 2005 | Forjas del Salnés | D.O. Rias Baixas |
| 95 puntos | LUSTAU PEDRO XIMÉNEZ VORS | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla |
| 95 puntos | MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO | 2010 | Bodegas Emilio Moro | D.O. Ribera del Duero |
| 95 puntos | MARÍA ALONSO DEL YERRO | 2010 | Viñedos Alonso del Yerro | D.O. Ribera del Duero |
| 95 puntos | MARTÍN CÓDAX GALLAECIA | 2011 | Bodegas Martín Códax | D.O. Rias Baixas |
| 95 puntos | OURIVE | 2013 | Bodega Ronsel do Sil | D.O. Ribeira Sacra |

| | | | | |
|--------------------|---|-------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| 95 puntos | PEPE LUIS | 2013 | Bodegas Albamar | D.O. Rias Baixas |
| 94,5 puntos | EAST INDIAN SOLERA RICH CREAM | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 94,5 puntos | EL SACRAMENTO | 2012 | Bodegas Viñas Leizaola | D.O.Ca. Rioja |
| 94 puntos | 3 EN RAMA MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA | 2015 | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 94 puntos | ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE RESERVA | 2005 | Bodegas Corral | D.O.Ca. Rioja |
| 94 puntos | AÑADA DE BALADIÑAS | 2006 | Lagar de Besada | D.O. Rias Baixas |
| 94 puntos | AS COVAS PINOT NOIR | 2013 | Bodega y Viñedos Rodrigo Méndez | Otras Zonas |
| 94 puntos | ÁSTER FINCA EL OTERO | 2010 | Viñedos y Bodegas Aster | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | CAVA TORELLÓ BY ETSURO SOTOO BRUT GRAN RESERVA | 2010 | Cava Torelló | D.O. Cava |
| 94 puntos | CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE CUVÉE SPECIALE MILLESIMÉ 2006 | 2006 | Champagne Nicolás Feuillate | AOC Champagne |
| 94 puntos | CHRISTINA ASTRALES | 2011 | Bodegas Los Astrales | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | EL SACRAMENTO | 2011 | Bodegas Viñas Leizaola | D.O.Ca. Rioja |
| 94 puntos | FRORE DE CARME DE ELADIO PIÑEIRO | 2010 | Adega Familiar Eladio Piñeiro | D.O. Rias Baixas |
| 94 puntos | GRAN RESALTE | 2009 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | LAN A MANO EDICIÓN LIMITADA | 2010 | Bodegas Lan | D.O.Ca. Rioja |
| 94 puntos | LOS BALANCINES MATANEGRA | 2012 | Bodega Pago Los Balancines | D.O. Ribera del Guadiana |
| 94 puntos | LUSTAU PUERTO FINO | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 94 puntos | PAYDOS | 2010 | Viñedos Alonso del Yerro | D.O. Toro |
| 94 puntos | SITTA DULCE NANA | 2013 | Attis Bodegas y Viñedos | Sin D.O. |
| 94 puntos | SOALHEIRO QUINTA DE SOALHEIRO RESERVA | 2013 | Quinta de Soalheiro | D.O.C. Vinho Verde |
| 94 puntos | TIERRAS DE CAIR RESERVA | 2009 | Bodegas Dominio de Cair | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | TILENUS PIEROS | 2007 | Bodegas Estefanía | D.O. Bierzo |
| 94 puntos | TRUS | 2006 | Bodegas Trus | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | VIÑA ANE VENDIMIA SELECCIONADA | 2010 | Bodega del Monge Garbati | D.O.Ca. Rioja |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------|---|-------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 93,5 puntos | ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE | 2013 | Bodega Abadía Retuerta | V.T. Castilla León |
| 93,5 puntos | AMPHORA XAREL.LO | 2014 | Cavas Parés Baltá | D.O. Penedès |
| 93,5 puntos | CEPA 21 | 2011 | Bodegas Cepa 21 | D.O. Ribera del Duero |
| 93,5 puntos | CULMEN RESERVA | 2007 | Bodegas Lan | D.O.Ca. Rioja |
| 93,5 puntos | LICINIA | 2010 | Bodegas Licinia | D.O. Vinos de Madrid |
| 93,5 puntos | MALLEOLUS 2011 | 2011 | Bodegas Emilio Moro | D.O. Ribera del Duero |
| 93,5 puntos | RARA AMONTILLADO ESCUADRILLA | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 93,5 puntos | SALINAS 1237 | 2010 | Bodegas Sierra Salinas | D.O. Alicante |
| 93 puntos | ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO | 2012 | Bodegas del Palacio de Fefiñanes | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos | ALTOS DE LOSADA | 2010 | Losada Vinos de Finca | D.O. Bierzo |
| 93 puntos | ARPEGIO MENCÍA | 2013 | Bodega Ronsel do Sil | D.O. Ribeira Sacra |
| 93 puntos | CARE FINCA BANCALES GARNACHA RESERVA VIÑAS VIEJAS | 2011 | Bodegas Care | D.O. Cariñena |
| 93 puntos | CLOTÁS MONASTRELL | 2011 | Bodega Flors | IGP Castelló |
| 93 puntos | ENATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON | 2008 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 93 puntos | F. SCHATZ ROSADO | 2014 | Bodega Friedrich Schatz | D.O. Sierras de Málaga |
| 93 puntos | F.SCHATZ CHARDONNAY | 2014 | Bodega Friedrich Schatz | D.O. Sierras de Málaga |
| 93 puntos | GOLIARDO A TELLEIRA | 2013 | Forjas del Salnés | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos | GOLIARDO ESPADEIRO TINTOS DEL MAR | 2011 | Forjas del Salnés | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos | MALCORTA VERDEJO SINGULAR | 2014 | Javier Sanz Viticultor | D.O. Rueda |
| 93 puntos | MANZANILLA LA GOYA XL | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 93 puntos | MANZANILLA PAPIRUSA | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 93 puntos | OLOROSO DON NUÑO | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |

| | | | |
|---|-------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 93 puntos OURIVE DONA BRANCA | 2013 | Bodega Ronsel do Sil | D.O. Ribeira Sacra |
| 93 puntos ROSA RUIZ ALBARIÑO | 2014 | Bodega Santiago Ruiz | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos SANTIAGO ROMA SELECCIÓN | 2013 | Bodegas Santiago Roma | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos SAUMUR VIEILLES VIGNES LANGLOIS | 2005 | Langlois-Chateau | D.O. Loira |
| 93 puntos SETE BOIS A CALMA | 2013 | Vinos Originales | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos TILENUS PAGOS DE POSADA | 2007 | Bodegas Estefanía | D.O. Bierzo |
| 92,5 puntos ALTOCIELO | 2011 | Bodegas Lunares | D.O. Sierras de Málaga |
| 92,5 puntos AÑADA 1997 VINTAGE SHERRY RICH OLOROSO | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla |
| 92,5 puntos CF DE ALTOLANDON | 2011 | Bodega Altolandon | V.T. Castilla |
| 92,5 puntos ENATE CABERNET - CABERNET | 2011 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 92,5 puntos F. SCHATZ FINCA SANGUIJUELA | 2008 | Bodega Friedrich Schatz | D.O. Sierras de Málaga |
| 92,5 puntos GRANBAZÁN LIMOUSIN | 2013 | Bodega AGRO DE BAZAN | D.O. Rias Baixas |
| 92,5 puntos LA COARTADA | 2006 | Adega Familiar Eladio Piñeiro | D.O.C. Alentejo |
| 92,5 puntos LAVIA + | 2009 | Bodega Lavia Viñedos de Altura | D.O. Bullas |
| 92,5 puntos LOS BALANCINES HUNO | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | D.O. Ribera del Guadiana |
| 92,5 puntos MAR DE ENVERO | 2013 | Bodega Mar de Envero | D.O. Rias Baixas |
| 92,5 puntos MARQUÉS DE TERÁN SELECCIÓN ESPECIAL | 2011 | Bodegas Regalía de Ollauri | D.O.Ca. Rioja |
| 92,5 puntos ORGANISTRUM | 2012 | Bodegas Martín Códax | D.O. Rias Baixas |
| 92,5 puntos PAGOS DE LA SONSIERRA RESERVA | 2009 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 92,5 puntos PARDEVALLES CARROLEÓN | 2010 | Viñedos y Bodega Pardevalles | D.O. Tierra de León |
| 92,5 puntos PARDEVALLES GAMONAL | 2012 | Viñedos y Bodega Pardevalles | D.O. Tierra de León |
| 92,5 puntos VIÑA ARDANZA RESERVA | 2005 | La Rioja Alta | D.O.Ca. Rioja |
| 92,5 puntos VIÑA LANCIANO RESERVA | 2010 | Bodegas Lan | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI "EN RAMA" | 2010 | Adega Condes de Albarei | D.O. Rias Baixas |

| | | | | |
|------------------|--|-------------|----------------------------------|--------------------------|
| 92 puntos | ALONSO DEL YERRO | 2011 | Viñedos Alonso del Yerro | D.O. Ribera del Duero |
| 92 puntos | ALVARINHO SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS | 2013 | Quinta de Soalheiro | D.O.C. Vinho Verde |
| 92 puntos | BALANCINES BLANCO SOBRE LÍAS | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | D.O. Ribera del Guadiana |
| 92 puntos | BURBUJAS DE BALADIÑA BRUT NATURE | 2014 | Lagar de Besada | Sin D.O. |
| 92 puntos | CANCIÓN DE ELISA | 2013 | Adega Dona Elisa | D.O. Rías Baixas |
| 92 puntos | CARE XCLNT SELECCIÓN ESPECIAL | 2010 | Bodegas Care | D.O. Cariñena |
| 92 puntos | DOLCET DEL CLOTÁS | 2013 | Bodega Flors | IGP Castelló |
| 92 puntos | DON JACOBO TINTO ECOLÓGICO | 2011 | Bodegas Corral | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos | EDUARDO GARRIDO GRAN RESERVA | 2004 | Bodega Eduardo Garrido | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos | EKAM | 2013 | Bodega Castell d'Encus | D.O. Costers del Segre |
| 92 puntos | ENVIDIACOCHINA - TÊTE DE CUVÉE DE ELADIO PIÑEIRO | 2013 | Adega Familiar Eladio Piñeiro | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | F. SCHATZ ACINIPO | 2006 | Bodega Friedrich Schatz | D.O. Sierras de Málaga |
| 92 puntos | F. SCHATZ PETIT VERDOT | 2008 | Bodega Friedrich Schatz | D.O. Sierras de Málaga |
| 92 puntos | F. SCHATZ PINOT NOIR | 2009 | Bodega Friedrich Schatz | D.O. Sierras de Málaga |
| 92 puntos | GOLIARDO CAIÑO TINTOS DEL MAR | 2011 | Forjas del Salnés | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | GRANBAZÁN ÁMBAR | 2014 | Bodega AGRO DE BAZAN | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | GUITIAN FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE | 2012 | Bodega La Tapada | D.O. Valdeorras |
| 92 puntos | HEREDAD CANDELA MONASTRELL | 2013 | Bodegas Señorío de Barahonda | D.O. Yecla |
| 92 puntos | IDUNA BRUT NATURE | | Bodega Viñaguareña | D.O. Toro |
| 92 puntos | LA TRUCHA | 2013 | Producciones Vinícolas Garabelos | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | LA VIÑA LA MERCE | 2011 | El Vino Pródigo | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos | LAUREATUS DOLIUM | 2010 | Adegas Laureatus | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | LIBRO SIENTE - LAS LUCES | 2008 | Bodega Las Moradas de San Martín | D.O. Vinos de Madrid |

| | | | |
|--|-------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 92 puntos MARTÍN CÓDAX VINDEL | 2012 | Bodegas Martín Códax | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos MIRA SALINAS | 2010 | Bodegas Sierra Salinas | D.O. Alicante |
| 92 puntos MMADRE | 2012 | Bodegas Ausin | Sin D.O. |
| 92 puntos MONT REAGA CLÁSICO RESERVA | 2005 | Bodega Mont Reaga | V.T. Castilla |
| 92 puntos PENÍNSULA PALO CORTADO | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrés-Sherry y Manzanilla |
| 92 puntos PROELIO CRIANZA | 2012 | Bodegas Proelio | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos QUEST | 2012 | Bodega Castell d'Encus | D.O. Costers del Segre |
| 92 puntos RESALTE RESERVA | 2009 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | D.O. Ribera del Duero |
| 92 puntos VEIGA SERANTES MADURO | 2010 | Bodegas Veiga Serantes | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos VEL' UVEYRA MENCÍA | 2013 | Bodega Ronsel do Sil | D.O. Ribeira Sacra |
| 91,5 puntos ALBAMAR | 2014 | Bodegas Albamar | D.O. Rias Baixas |
| 91,5 puntos ALUNADO | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | D.O. Ribera del Guadiana |
| 91,5 puntos ASTRALES | 2011 | Bodegas Los Astrales | D.O. Ribera del Duero |
| 91,5 puntos CARABAL CÁVEA | 2009 | Carabal Viñedos y Bodega | D.O. Ribera del Guadiana |
| 91,5 puntos CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE BRUT ROSÉ | 2014 | Champagne Nicolás Feuillate | AOC Champagne |
| 91,5 puntos ENATE MERLOT - MERLOT | 2010 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 91,5 puntos LA VAL | 2014 | Bodegas La Val | D.O. Rias Baixas |
| 91,5 puntos LUNARES | 2013 | Bodegas Lunares | D.O. Sierras de Málaga |
| 91,5 puntos NIVARIUS | 2013 | Bodegas Nivarius | D.O.Ca. Rioja |
| 91,5 puntos OLOSOSO EMPERATRIZ EUGENIA | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrés-Sherry y Manzanilla |
| 91,5 puntos PERFUME DE SONSIERRA | 2010 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 91,5 puntos TERRA DO CASTELO SELECCIÓN | 2006 | Bodega Terra Do Castelo | D.O. Ribeiro |
| 91,5 puntos TILÉNUS LA FLORIDA | 2008 | Bodegas Estefanía | D.O. Bierzo |
| 91,5 puntos VIÑA ANE AUTOR | 2011 | Bodega del Monge Garbati | D.O.Ca. Rioja |

| | | | |
|---|-------------|--|--------------------------------------|
| 91 puntos ¡EA! TINTO | 2013 | Bodega Ea! Vinos de Manuel Manzaneque Suarez | D.O. La Mancha |
| 91 puntos ALTOLANDON | 2009 | Bodega Altolandon | D.O. Manchuela |
| 91 puntos ATTIS | 2014 | Attis Bodegas y Viñedos | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos BALADIÑA | 2013 | Lagar de Besada | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES DOM DEMOUGEOT | 2012 | Domaine Rodolphe Demougeot | D.O. Bourgogne |
| 91 puntos CORPUES DEL MUNI SELECCIÓN ESPECIAL | 2009 | Bodegas del Muni | V.T. Castilla |
| 91 puntos CUATRO PASOS BLACK | 2011 | Bodegas Cuatro Pasos | D.O. Bierzo |
| 91 puntos EMILIO MORO | 2012 | Bodegas Emilio Moro | D.O. Ribera del Duero |
| 91 puntos ENATE SYRAH - SHIRAZ | 2010 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 91 puntos F. SCHATZ PINOT NOIR | 2008 | Bodega Friedrich Schatz | D.O. Sierras de Málaga |
| 91 puntos FINCA GARABELOS | 2013 | Producciones Vinícolas Garabelos | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos GODELIA MENCÍA | 2011 | Bodegas Godelia | D.O. Bierzo |
| 91 puntos GRAN VINUM | 2006 | Adegas Gran Vinum | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos GUITIAN | 2013 | Bodega La Tapada | D.O. Valdeorras |
| 91 puntos HACIENDA UCEDIÑOS GODELLO | 2014 | Bodega Eladio Santalla Paradelo | D.O. Valdeorras |
| 91 puntos HACIENDA UCEDIÑOS MENCÍA BARRICA | 2012 | Bodega Eladio Santalla Paradelo | D.O. Valdeorras |
| 91 puntos LAGAR DE CERVERA | 2014 | Bodegas Lagar de Fornelos | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos LAGAR DE COSTA | 2014 | Bodegas Lagar de Costa | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos L'AME DE ALTOLANDON | 2010 | Bodega Altolandon | V.T. Castilla |
| 91 puntos LAVIA 10 | 2010 | Bodega Lavia Viñedos de Altura | D.O. Bullas |
| 91 puntos MAIOR DE MENDOZA SOBRE LÍAS ALBARIÑO | 2014 | Bodegas Maior de Mendoza | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos MANZANILLA LA GOYA | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta | D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla |
| 91 puntos MARTÍN CÓDAX LÍAS | 2013 | Bodegas Martín Códax | D.O. Rias Baixas |

| | | | |
|--|-------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 91 puntos MEMENTO | 2010 | Bodegas Pago de Almaraes | Otras Zonas |
| 91 puntos MONTECASTRO Y LLANAHERMOSA | 2012 | Bodegas y Viñedos Montecastro | D.O. Ribera del Duero |
| 91 puntos MUNIA ESPECIAL | 2008 | Bodega Viñaguareña | D.O. Toro |
| 91 puntos PALO CORTADO MONTEAGUDO | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta | D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla |
| 91 puntos POUSADOIRO | 2012 | Adega Pousadoiro | D.O. Ribeiro |
| 91 puntos RECAREDO INTENS ROSAT BRUT NATURE | 2010 | Cava Recaredo | D.O. Cava |
| 91 puntos ROSA CUSINÉ GRAN RESERVA ROSÉ BRUT NATURE | 2011 | Cavas Parés Baltá | D.O. Cava |
| 91 puntos SANTIAGO RUIZ | 2014 | Bodega Santiago Ruiz | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos SEÑORIO DE LAS VIÑAS GRAN RESERVA | 2001 | Bodega Señorío de las Viñas | D.O.Ca. Rioja |
| 91 puntos SONSIERRA GRAN RESERVA | 2008 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 91 puntos TEMPO LA ESPERA DE MONT REAGA | 2008 | Bodega Mont Reaga | V.T. Castilla |
| 91 puntos TROUPE | 2013 | Bodega Mar de Envero | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos VÍA ROMANA BARRICA | 2011 | Adega y Viñedos Vía Romana | D.O. Ribeira Sacra |
| 91 puntos VIÑA ARANA | 2006 | La Rioja Alta | D.O.Ca. Rioja |
| 90,5 puntos ALTOS DE TORONA ROSAL | 2014 | Adegas Tollodouro | D.O. Rias Baixas |
| 90,5 puntos BALANCINES | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | D.O. Ribera del Guadiana |
| 90,5 puntos ENATE CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA | 2013 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 90,5 puntos GODELIA GODELLO - DOÑA BLANCA | 2013 | Bodegas Godelia | D.O. Bierzo |
| 90,5 puntos GUITIAN SOBRE LÍAS | 2013 | Bodega La Tapada | D.O. Valdeorras |
| 90,5 puntos HACIENDA UCEDIÑOS MENCÍA | 2014 | Bodega Eladio Santalla Paradelo | D.O. Valdeorras |
| 90,5 puntos INITIO | 2008 | Bodega Las Moradas de San Martín | D.O. Vinos de Madrid |
| 90,5 puntos OBSSIDIANA VINO DE AUTOR | 2013 | Bodegas Iñiguez de Mendoza | D.O.Ca. Rioja |
| 90,5 puntos PACO & LOLA PRIME | 2013 | Adega e Viñedos Paco & Lola | D.O. Rias Baixas |
| 90,5 puntos POUSADOIRO | 2013 | Adega Pousadoiro | D.O. Ribeiro |

| | | | |
|---|-------------|---|--------------------------------------|
| 90,5 puntos TILENUS ENVEJECIDO EN ROBLE | 2011 | Bodegas Estefanía | D.O. Bierzo |
| 90,5 puntos VAL DE SOUTO BLANCO | 2014 | Bodegas Val de Souto | D.O. Ribeiro |
| 90,5 puntos VEIGA SERANTES SELECCIÓN DE AÑADA | 2013 | Bodegas Veiga Serantes | D.O. Rias Baixas |
| 90,5 puntos VIÑA OLMAZA CRIANZA | 2012 | Bodegas Olmaza | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos ¡EA! BLANCO | 2014 | Bodega Ea! Vinos de Manuel Manzanque Suarez | D.O. La Mancha |
| 90 puntos 575 UVAS DE CAMBRICO | 2012 | Viñas del Cámbrico | D.O.P. Sierra de Salamanca |
| 90 puntos ACULIUS | 2010 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides | D.O. Valencia |
| 90 puntos AMONTILLADO MONTEAGUDO | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta | D.O. Jerez-Xèrés-Sherry y Manzanilla |
| 90 puntos BARAHONDA BARRICA | 2012 | Bodegas Señorío de Barahonda | D.O. Yecla |
| 90 puntos CARMEN | 2013 | Bodegas Ausin | Sin D.O. |
| 90 puntos CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE BRUT RESERVE | 2014 | Champagne Nicolás Feuillate | AOC Champagne |
| 90 puntos CLOTÁS TEMPRANILLO | 2011 | Bodega Flors | IGP Castelló |
| 90 puntos COLONO EXPRESIÓN | 2010 | Bodega Señorío de las Viñas | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos CORPUS DEL MUNI LUCÍA SELECCIÓN | 2010 | Bodegas del Muni | V.T. Castilla |
| 90 puntos D. PEDRO DE SOUTOMAIOR MACERADO EN NIEVE CARBÓNICA | 2014 | Adegas Galegas | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos DANZA ESPUMOSO ALBARIÑO BRUT | 2013 | Adegas Galegas | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos DON JACOBO RESERVA | 2007 | Bodegas Corral | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos ESENCIA DIVIÑA | 2014 | Adegas Gran Vinum | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos ETTORE GERMANO DOLCETTO D'ALBA LORENZINO | 2013 | Az. Agr. Germano Ettore di Germano Sergio | D.O. Dolcetto d'Alba |
| 90 puntos FLOR DE CLOTÁS TEMPRANILLO | 2011 | Bodega Flors | IGP Castelló |
| 90 puntos IDUNIA VERDEJO | 2012 | Bodega Viñaguareña | D.O. Toro |
| 90 puntos INSPIRACIÓN VALDEMAR TEMPRANILLO BLANCO | 2013 | Bodegas Valdemar | D.O.Ca. Rioja |
| 88 puntos JAVIER SANZ VERDEJO | 2014 | Javier Sanz Viticultor | D.O. Rueda |
| 90 puntos LAUREATUS LÍAS | 2010 | Adegas Laureatus | D.O. Rias Baixas |

| | | | | |
|---------------------|--|-------------|---|--------------------------------------|
| 90 puntos | LEIRANA ALBARIÑO | 2013 | Forjas del Salnés | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos | MARQUÉS DE TERÁN RESERVA | 2008 | Bodegas Regalía de Ollauri | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | MAS DE BAZÁN RESERVA BOBAL | 2011 | Bodega AGRO DE BAZAN | D.O. Utiel-Requena |
| 90 puntos | NORA | 2014 | Bodega Viña Nora | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos | PALACIO DE CANEDO BLANCO GODELLO | 2014 | Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo | D.O. Bierzo |
| 90 puntos | PALACIO DE CANEDO MENCÍA CRIANZA ECOLÓGICO | 2009 | Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo | D.O. Bierzo |
| 90 puntos | PARDEVALLES ROSADO PRIETO PICUDO | 2014 | Viñedos y Bodega Pardevalles | D.O. Tierra de León |
| 90 puntos | PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO | | Bodegas Lustau | D.O. Jerez-Xèrez-Sherry y Manzanilla |
| 90 puntos | PILGRIM MENCÍA CRIANZA | 2011 | Pilgrim Bierzo | D.O. Bierzo |
| 90 puntos | PLACERES SENSORIALES MACERACIÓN CARBÓNICA | 2014 | El Vino Pródigo | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | REINA DE CASTILLA SAUVIGNON BLANC | 2013 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | D.O. Rueda |
| 90 puntos | RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA | 2012 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | D.O. Ribera del Duero |
| 90 puntos | RESERVA ESPECIAL SELLADO | 2004 | Bodega Señorío de las Viñas | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | RIOJA VEGA EDICIÓN LIMITADA | 2012 | Bodegas Rioja Vega | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | SOALHEIRO | 2013 | Quinta de Soalheiro | D.O.C. Vinho Verde |
| 90 puntos | TERRAS GAUDA | 2014 | Bodegas Terras Gauda | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos | TILENUS GODELLO | 2013 | Bodegas Estefanía | D.O. Bierzo |
| 90 puntos | VEL' UVEYRA BLANCO | 2013 | Bodega Ronsel do Sil | D.O. Ribeira Sacra |
| 90 puntos | VERSUM | 2010 | Bodegas Regalía de Ollauri | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | VIÑA OLMAZA | 2013 | Bodegas Olmaza | D.O.Ca. Rioja |
| 89,90 puntos | REINA DE CASTILLA VERDEJO | 2014 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | D.O. Rueda |
| 89,5 puntos | TERRAS DO CIGARRÓN | 2014 | Adegas Galegas | D.O. Monterrei |
| 89 puntos | BURGÁNS ALBARIÑO | 2014 | Bodegas Martín Códax | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos | CARE BLANCO CHARDONNAY | 2014 | Bodegas Care | D.O. Cariñena |

| | | | |
|---|-------------|--|--------------------|
| 89 puntos CONTRAPUNTO | 2014 | Bodega AGRO DE BAZAN | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos CORPUS DEL MUNI VENDIMIA SELECCIONADA | 2013 | Bodegas del Muni | V.T. Castilla |
| 89 puntos D. PEDRO D SOUTOMAIOR | 2014 | Adegas Galegas | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos EDUARDO GARRIDO RESERVA | 2007 | Bodega Eduardo Garrido | D.O.Ca. Rioja |
| 89 puntos EL BUFÓN VERDEJO | 2014 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | D.O. Rueda |
| 89 puntos FÁCIL | 2014 | Bodegas Ausin | Sin D.O. |
| 89 puntos IRREPETIBLE DE ALTOLANDON | 2013 | Bodega Altolandon | D.O. Manchuela |
| 89 puntos LAGAR DE BESADA | 2014 | Lagar de Besada | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos MÁS QUE DOS | 2014 | Bodegas La Val | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos MUNIA CRIANZA | 2009 | Bodega Viñaguareña | D.O. Toro |
| 89 puntos NAI E SEÑORA | 2014 | A. Durán (Terra de Asorei) | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos PAGO DE LA JARABA CHARDONNAY | 2014 | Bodega Pago de La Jaraba | D.O. La Mancha |
| 89 puntos PILGRIM MENCÍA | 2013 | Pilgrim Bierzo | D.O. Bierzo |
| 89 puntos PIZARRAS DE OTERO 2014 | 2014 | Bodegas Cuatro Pasos | D.O. Bierzo |
| 89 puntos PRINCIPE DE VIANA CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA | 2014 | Bodegas Príncipe de Viana | D.O. Navarra |
| 89 puntos PUERTO SALINAS | 2013 | Bodegas Sierra Salinas | Otras Zonas |
| 89 puntos RIBAS DEL CUÁ ONCEDO | 2012 | Bodega Ribas del Cuá | D.O. Bierzo |
| 89 puntos RIOJA VEGA RESERVA | 2010 | Bodegas Rioja Vega | D.O.Ca. Rioja |
| 89 puntos V DULCE DE INVIERNO VENDIMIA TARDÍA | 2014 | Javier Sanz Viticultor | Otras Zonas |
| 89 puntos VAL DE SOUTO ORIXES | 2014 | Bodegas Val de Souto | D.O. Ribeiro |
| 89 puntos VALDECUEVAS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA | 2006 | Explotaciones Agrícola Páramo de VALDECUEVAS | D.O. Rueda |
| 89 puntos VÍA ROMANA MENCÍA | 2013 | Adega y Viñedos Vía Romana | D.O. Ribeira Sacra |
| 89 puntos VIERNES MENCÍA | 2014 | Bodegas Godelia | D.O. Bierzo |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------|---------------------------------------|-------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 89 puntos | VIÑAS DEL CÁMBRICO | 2013 | Viñas del Cámbrico | D.O.P. Sierra de Salamanca |
| 88,5 puntos | PARDEVALLES TINTO JOVEN PRIETO PICUDO | 2013 | Viñedos y Bodega Pardevalles | D.O. Tierra de León |
| 88 puntos | ALBA MARTÍN ESPUMOSO | | Bodegas Alma Atlántica | D.O. Rias Baixas |
| 88 puntos | ALCARDET SOMMELIER CRIANZA | 2010 | Bodegas Alcardet | D.O. La Mancha |
| 88 puntos | ANXO MARTÍN | 2014 | Bodegas Alma Atlántica | D.O. Rias Baixas |
| 88 puntos | CARABAL RASGO | 2010 | Carabal Viñedos y Bodega | D.O. Ribera del Guadiana |
| 88 puntos | CARRO | 2014 | Bodegas Señorío de Barahonda | D.O. Yecla |
| 88 puntos | CUATRO PASOS | 2012 | Bodegas Cuatro Pasos | D.O. Bierzo |
| 88 puntos | DAVILA | 2014 | Adegas Valmiñor | D.O. Rias Baixas |
| 88 puntos | DIONISIOS PRINCESA DEL TEMPRANILLO | 2014 | Bodega Dionisos Agricultura Ecológica | V.T. Castilla |
| 88 puntos | DON JACOBO CRIANZA | 2010 | Bodegas Corral | D.O.Ca. Rioja |
| 88 puntos | EIDOSELA BURBUJAS DEL ATLÁNTICO TINTO | 2014 | Bodegas Eidosela | D.O. Rias Baixas |
| 88 puntos | ENATE ROSADO | 2014 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 88 puntos | EUKENI TXAKILÍ | 2014 | Artomaña Txakolina | D.O. Arabako Txakolina-Txakoli de |
| 88 puntos | FINCA SAN MARTÍN CRIANZA | 2012 | Bodegas Torre de Oña | D.O.Ca. Rioja |
| 88 puntos | ISABELINO VERDEJO | 2014 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | D.O. Rueda |
| 88 puntos | MISTELA RIU RAU | 2014 | Bodegas Xaló | D.O. Alicante |
| 88 puntos | PARDAS NEGRE FRANC | 2011 | Celler Pardas | D.O. Penedès |
| 88 puntos | PARDEVALLES ALBARÍN BLANCO | 2013 | Viñedos y Bodega Pardevalles | D.O. Tierra de León |
| 88 puntos | PAZO DA BOUCIÑA | 2014 | Adegas Arousa | D.O. Rias Baixas |
| 88 puntos | PUNTO Y COMA GARNACHA VIÑAS VIEJAS | 2013 | Bodegas y Viñedos del Jalón | D.O. Calatayud |
| 88 puntos | RAYUELO | 2012 | Bodega Altolandon | D.O. Manchuela |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------|---|-------|--|------------------|
| 88 puntos | SETE BOIS ALBARIÑO | 2013 | Vinos Originales | D.O. Rias Baixas |
| 88 puntos | SÍMBOLO SYRAH | 2014 | Bodegas Símbolo | D.O. La Mancha |
| 88 puntos | SONSIERRA CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA | 2010 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 88 puntos | VAL DE SOUTO TINTO | 2014 | Bodegas Val de Souto | D.O. Ribeiro |
| 87,5 puntos | O DEUS DIONISOS ALBARIÑO | 2014 | Adegas Galegas | D.O. Rias Baixas |
| 87 puntos | ALCARDET NATURA BRUT | 2014 | Bodegas Alcardet | D.O. La Mancha |
| 87 puntos | DIONISOS FLOR DE ROCÍO | 2014 | Bodega Dionisos Agricultura Ecológica | V.T. Castilla |
| 87 puntos | MARTÍN CÓDAX | 2014 | Bodegas Martín Códax | D.O. Rias Baixas |
| 87 puntos | MO SALINAS MONASTRELL | 2012 | Bodegas Sierra Salinas | D.O. Alicante |
| 87 puntos | MUNIA ROBLE | 2012 | Bodega Viñaguareña | D.O. Toro |
| 87 puntos | PRÍNCIPE DE VIANA ROSADO DE GARNACHA | 2014 | Bodegas Príncipe de Viana | D.O. Navarra |
| 87 puntos | SÍMBOLO CRIANZA TEMPRANILLO | 2012 | Bodegas Símbolo | D.O. La Mancha |
| 87 puntos | VALDECUEVAS VERDEJO | 2014 | Explotaciones Agrícola Páramo de VALDECUEVAS | D.O. Rueda |
| 86,5 puntos | DON JACOBO ROSADO | 2014 | Bodegas Corral | D.O.Ca. Rioja |
| 86 puntos | BARAHONDA BLANCO | 2014 | Bodegas Señorío de Barahonda | D.O. Yecla |
| 86 puntos | DON JACOBO BLANCO | 2014 | Bodegas Corral | D.O.Ca. Rioja |
| 86 puntos | EDUARDO GARRIDO CRIANZA | 2010 | Bodega Eduardo Garrido | D.O.Ca. Rioja |
| 86 puntos | ESTOLA GRAN RESERVA | 2004 | Bodegas Ayuso | D.O. La Mancha |
| 86 puntos | JULIA | 2013 | Bodegas Ausin | Sin D.O. |
| 86 puntos | MARA MARTÍN | 2014 | Bodegas Alma Atlántica | D.O. Monterrei |
| 86 puntos | MENCAL | 2014 | Bodegas Pago de Almaraes | Otras Zonas |
| 86 puntos | MÚSICA EN EL CAMINO | 2011 | Bodegas Martín Códax | D.O.Ca. Rioja |
| 86 puntos | NIVEI | 2013 | Bodegas Nivarius | D.O.Ca. Rioja |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|--------------------|------------------------------------|--------------|--|-----------------------|
| 86 puntos | PILGRIM GODELLO | 2013 | Pilgrim Bierzo | D.O. Bierzo |
| 86 puntos | RIBAS DEL CUÁ JOVEN MENCÍA | 2014 | Bodega Ribas del Cuá | D.O. Bierzo |
| 86 puntos | RIOJA VEGA CRIANZA | 2012 | Bodegas Rioja Vega | D.O.Ca. Rioja |
| 86 puntos | SÍMBOLO TEMPRANILLO | 2014 | Bodegas Símbolo | D.O. La Mancha |
| 86 puntos | SIOSY | 2013 | Bodegas y Viñedos del Jalón | D.O. Calatayud |
| 86 puntos | TERRA DO CASTELO TREIXADURA | 2013 | Bodega Terra Do Castelo | D.O. Ribeiro |
| 86 puntos | VILLAREI | 2013 | Adegas Tollodouro | D.O. Rias Baixas |
| 85,5 puntos | VEIGA DA PRINCESA | 2014 | Bodega y Viñedos Veiga Da Princesa | D.O. Rias Baixas |
| 85 puntos | ALBA MARTÍN | 2014 | Bodegas Alma Atlántica | D.O. Rias Baixas |
| 85 puntos | ALCARDET NATURA RED | 2013 | Bodegas Alcardet | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | BAGO AMARELO | 2014 | Adegas Galegas | D.O. Rias Baixas |
| 85 puntos | CANFORRALES CLASICO TEMPRANILLO | 2014 | Bodegas Campos Reales | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | CARE ROSADO | 2014 | Bodegas Care | D.O. Cariñena |
| 85 puntos | CORPUES DEL MUNI ROBLE | 2013 | Bodegas del Muni | V.T. Castilla |
| 85 puntos | CUATRO PASOS ROSADO | 2014 | Bodegas Cuatro Pasos | D.O. Bierzo |
| 85 puntos | CUP DE CUP | 2011 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides | D.O. Valencia |
| 85 puntos | ENATE CHARDONNAY 234 | 2014 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 85 puntos | ESPUMOSO FEITIZO DA NOITE 21 MESES | 2014 | Bodegas Pablo Padín | D.O. Rias Baixas |
| 85 puntos | FINCA LOS AZARES PETIT VERDOT | 2009 | Bodegas Ayuso | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | FINCA RESALSO | 2014 | Bodegas Emilio Moro | D.O. Ribera del Duero |
| 85 puntos | FOLLAS NOVAS | 2014 | Adega e Viñedos Paco & Lola | D.O. Rias Baixas |
| 85 puntos | ISABELINO RUEDA | 2014 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | D.O. Rueda |
| 85 puntos | MARQUÉS DE TERÁN CRIANZA | 2010 | Bodegas Regalía de Ollauri | D.O.Ca. Rioja |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|------------------|--|--------------|---|-----------------------|
| 85 puntos | MIL AÑOS UN REINO ROSADO FRIZZANTE | 2014 | Bodegas Pago de Almaraes | Otras Zonas |
| 85 puntos | OLMAZA AUTOR | 2011 | Bodegas Olmaza | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | RESALTE CRIANZA | 2010 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | D.O. Ribera del Duero |
| 85 puntos | SEÑORÍO DE LAS VIÑAS CRIANZA | 2011 | Bodega Señorío de las Viñas | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | SÍMBOLO PETIT VERDOT | 2014 | Bodegas Símbolo | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | SÍMBOLO ROBLE | 2012 | Bodegas Símbolo | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | SONSIERRA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA | 2013 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | SONSIERRA CRIANZA | 2011 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN TINTO | 2013 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | XAMPRADA EXTRA BRUT | 2014 | Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo | D.O. Bierzo |
| 84 puntos | ABC | 2014 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides | D.O. Valencia |
| 84 puntos | ALCARDET NATURA WHITE | 2014 | Bodegas Alcardet | D.O. La Mancha |
| 84 puntos | CORPUS DEL MUNI BLANCA SELECCIÓN | 2014 | Bodegas del Muni | V.T. Castilla |
| 84 puntos | MIL AÑOS UN REINO FRIZZANTE | 2014 | Bodegas Pago de Almaraes | Otras Zonas |
| 84 puntos | PAGO DE LA JARABA SAUVIGNON BLANC | 2014 | Bodega Pago de La Jaraba | D.O. La Mancha |
| 84 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN BLANCO | 2013 | Bodegas Sonsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 83 puntos | SÍMBOLO AIRÉN | 2014 | Bodegas Símbolo | D.O. La Mancha |
| 83 puntos | SÍMBOLO VERDEJO | 2014 | Bodegas Símbolo | D.O. La Mancha |
| 82 puntos | BAHÍA DE DÉNIA BLANCO | 2014 | Bodegas Xaló | D.O. Alicante |
| 82 puntos | CAMPOS REALES SYRAH | 2013 | Bodegas Campos Reales | D.O. La Mancha |
| 82 puntos | CARE TINTO ROBLE | 2013 | Bodegas Care | D.O. Cariñena |
| 82 puntos | CORPUS DEL MUNI SARA SELECCIÓN SEMIDULCE | 2014 | Bodegas del Muni | V.T. Castilla |
| 82 puntos | FRIZZ 5.5 VERDEJO | 2014 | Grupo Codorníu | Sin D.O. |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-----------|------------------------------------|-------|--|-----------------------------------|
| 82 puntos | MARIETA ALBARIÑO | 2014 | Bodegas Martín Códax | D.O. Rias Baixas |
| 82 puntos | MISTELA VALL DE XALÓ TINTA | 2014 | Bodegas Xaló | D.O. Alicante |
| 82 puntos | PALACIO DE CANEDO TINTO MACERACIÓN | 2014 | Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo | D.O. Bierzo |
| 82 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN ROSADO | 2013 | Bodegas Sónsierra | D.O.Ca. Rioja |
| 82 puntos | TERRA DO CASTELO SENSACIÓN BLANCO | 2014 | Bodega Terra Do Castelo | D.O. Ribeiro |
| 82 puntos | TXAKOLI XARMANT | 2014 | Bodega Arabako Txakolina | D.O. Arabako Txakolina-Txakoli de |
| 82 puntos | VALLBLANCA | 2014 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides | D.O. Valdeorras |
| 81 puntos | FLOR INNATA VERDEJO | 2014 | Explotaciones Agrícola Páramo de VALDECUEVAS | D.O. Rueda |
| 81 puntos | ROSA ROSAE | 2014 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides | D.O. Valencia |
| 80 puntos | CANFORRALES CHARDONNAY | 2014 | Bodegas Campos Reales | D.O. La Mancha |
| 80 puntos | DI WINE FRIZZANTE | 2014 | Explotaciones Agrícola Páramo de VALDECUEVAS | D.O. Rueda |
| 80 puntos | ENATE CABERNET SAUVIGNON - MERLOT | 2012 | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | D.O. Somontano |
| 80 puntos | FRIZZ 5.5 ALBARIÑO | 2014 | Grupo Codorníu | Sin D.O. |
| 75 puntos | CASTILLO DE BENIZAR ROSADO | 2014 | Bodegas Ayuso | D.O. La Mancha |



CLASIFICACIÓN por Bodegas

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|--|--|-------|--------------------|
| A. Durán (Terra de Asorei) | | | |
| 89 puntos | NAI E SEÑORA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Adega Condes de Albarei | | | |
| 92 puntos | ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI "EN RAMA" | 2010 | D.O. Rias Baixas |
| Adega Dona Elisa | | | |
| 92 puntos | CANCIÓN DE ELISA | 2013 | D.O. Rías Baixas |
| Adega e Viñedos Paco & Lola | | | |
| 85 puntos | FOLLAS NOVAS | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 90,5 puntos | PACO & LOLA PRIME | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Adega Familiar Eladio Piñeiro | | | |
| 92 puntos | ENVIDIACochina - TÊTE DE CUVÉE DE ELADIO PIÑEIRO | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 92,5 puntos | LA COARTADA | 2006 | D.O.C. Alentejo |
| 94 puntos | FRORE DE CARME DE ELADIO PIÑEIRO | 2010 | D.O. Rias Baixas |
| Adega Pousadoiro | | | |
| 90,5 puntos | POUSADOIRO | 2013 | D.O. Ribeiro |
| 91 puntos | POUSADOIRO | 2012 | D.O. Ribeiro |
| Adega y Viñedos Vía Romana | | | |
| 89 puntos | VÍA ROMANA MENCÍA | 2013 | D.O. Ribeira Sacra |
| 91 puntos | VÍA ROMANA BARRICA | 2011 | D.O. Ribeira Sacra |
| Adegas Arousa | | | |
| 88 puntos | PAZO DA BOUCIÑA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Adegas Galegas | | | |
| 85 puntos | BAGO AMARELO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 87,5 puntos | O DEUS DIONISOS ALBARIÑO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos | D. PEDRO D SOUTOMAIOR | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 89,5 puntos | TERRAS DO CIGARRÓN | 2014 | D.O. Monterrei |
| 90 puntos | D. PEDRO DE SOUTOMAIOR MACERADO EN NIEVE CARBÓNICA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos | DANZA ESPUMOSO ALBARIÑO BRUT | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Adegas Gran Vinum | | | |
| 90 puntos | ESENCIA DIVIÑA | 2014 | D.O. Rias Baixas |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|--|--|-------|-----------------------------------|
| 91 puntos | GRAN VINUM | 2006 | D.O. Rias Baixas |
| Adegas Laureatus | | | |
| 90 puntos | LAUREATUS LÍAS | 2010 | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | LAUREATUS DOLIUM | 2010 | D.O. Rias Baixas |
| Adegas Tollodouro | | | |
| 86 puntos | VILLAREI | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 90,5 puntos | ALTOS DE TORONA ROSAL | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Adegas Valmiñor | | | |
| 88 puntos | DAVILA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Artomaña Txakolina | | | |
| 88 puntos | EUKENI TXAKILÍ | 2014 | D.O. Arabako Txakolina-Txakoli de |
| Attis Bodegas y Viñedos | | | |
| 91 puntos | ATTIS | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 94 puntos | SITTA DULCE NANA | 2013 | Sin D.O. |
| Az. Agr. Germano Ettore di Germano Sergio | | | |
| 90 puntos | ETTORE GERMANO DOLCETTO D'ALBA LORENZINO | 2013 | D.O. Dolcetto d'Alba |
| Bodega Abadía Retuerta | | | |
| 93,5 puntos | ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE | 2013 | V.T. Castilla León |
| Bodega AGRO DE BAZAN | | | |
| 89 puntos | CONTRAPUNTO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 90 puntos | MAS DE BAZÁN RESERVA BOBAL | 2011 | D.O. Utiel-Requena |
| 92 puntos | GRANBAZÁN ÁMBAR | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 92,5 puntos | GRANBAZÁN LIMOUSIN | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Bodega Altolandon | | | |
| 88 puntos | RAYUELO | 2012 | D.O. Manchuela |
| 89 puntos | IRREPETIBLE DE ALTOLANDON | 2013 | D.O. Manchuela |
| 91 puntos | L'AME DE ALTOLANDON | 2010 | V.T. Castilla |
| 91 puntos | ALTOLANDON | 2009 | D.O. Manchuela |
| 92,5 puntos | CF DE ALTOLANDON | 2011 | V.T. Castilla |
| Bodega Arabako Txakolina | | | |
| 82 puntos | TXAKOLI XARMANT | 2014 | D.O. Arabako Txakolina-Txakoli de |
| Bodega Castell d'Encus | | | |
| 92 puntos | QUEST | 2012 | D.O. Costers del Segre |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|--|------------------------------------|-------|------------------------|
| 92 puntos | EKAM | 2013 | D.O. Costers del Segre |
| Bodega del Monge Garbati | | | |
| 91,5 puntos | VIÑA ANE AUTOR | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| 94 puntos | VIÑA ANE VENDIMIA SELECCIONADA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodega Dionisos Agricultura Ecológica | | | |
| 87 puntos | DIONISOS FLOR DE ROCÍO | 2014 | V.T. Castilla |
| 88 puntos | DIONISIOS PRINCESA DEL TEMPRANILLO | 2014 | V.T. Castilla |
| Bodega Ea! Vinos de Manuel Manzanque Suarez | | | |
| 90 puntos | ¡EA! BLANCO | 2014 | D.O. La Mancha |
| 91 puntos | ¡EA! TINTO | 2013 | D.O. La Mancha |
| Bodega Eduardo Garrido | | | |
| 86 puntos | EDUARDO GARRIDO CRIANZA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 89 puntos | EDUARDO GARRIDO RESERVA | 2007 | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos | EDUARDO GARRIDO GRAN RESERVA | 2004 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodega Eladio Santalla Paradelo | | | |
| 90,5 puntos | HACIENDA UCEDIÑOS MENCÍA | 2014 | D.O. Valdeorras |
| 91 puntos | HACIENDA UCEDIÑOS MENCÍA BARRICA | 2012 | D.O. Valdeorras |
| 91 puntos | HACIENDA UCEDIÑOS GODELLO | 2014 | D.O. Valdeorras |
| Bodega Flors | | | |
| 90 puntos | CLOTÁS TEMPRANILLO | 2011 | IGP Castelló |
| 90 puntos | FLOR DE CLOTÁS TEMPRANILLO | 2011 | IGP Castelló |
| 92 puntos | DOLCET DEL CLOTÁS | 2013 | IGP Castelló |
| 93 puntos | CLOTÁS MONASTRELL | 2011 | IGP Castelló |
| Bodega Friedrich Schatz | | | |
| 91 puntos | F. SCHATZ PINOT NOIR | 2008 | D.O. Sierras de Málaga |
| 92 puntos | F. SCHATZ PINOT NOIR | 2009 | D.O. Sierras de Málaga |
| 92 puntos | F. SCHATZ ACINIPO | 2006 | D.O. Sierras de Málaga |
| 92 puntos | F. SCHATZ PETIT VERDOT | 2008 | D.O. Sierras de Málaga |
| 92,5 puntos | F. SCHATZ FINCA SANGUIJUELA | 2008 | D.O. Sierras de Málaga |
| 93 puntos | F. SCHATZ CHARDONNAY | 2014 | D.O. Sierras de Málaga |
| 93 puntos | F. SCHATZ ROSADO | 2014 | D.O. Sierras de Málaga |
| Bodega La Tapada | | | |
| 90,5 puntos | GUITIAN SOBRE LÍAS | 2013 | D.O. Valdeorras |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|---|--|-------|--------------------------|
| 91 puntos | GUITIAN | 2013 | D.O. Valdeorras |
| 92 puntos | GUITIAN FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE | 2012 | D.O. Valdeorras |
| Bodega Las Moradas de San Martín | | | |
| 90,5 puntos | INITIO | 2008 | D.O. Vinos de Madrid |
| 92 puntos | LIBRO SIENTE - LAS LUCES | 2008 | D.O. Vinos de Madrid |
| Bodega Lavia Viñedos de Altura | | | |
| 91 puntos | LAVIA 10 | 2010 | D.O. Bullas |
| 92,5 puntos | LAVIA + | 2009 | D.O. Bullas |
| Bodega Mar de Envero | | | |
| 91 puntos | TROUPE | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 92,5 puntos | MAR DE ENVERO | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Bodega Mont Reaga | | | |
| 91 puntos | TEMPO LA ESPERA DE MONT REAGA | 2008 | V.T. Castilla |
| 92 puntos | MONT REAGA CLÁSICO RESERVA | 2005 | V.T. Castilla |
| Bodega Pago de La Jaraba | | | |
| 84 puntos | PAGO DE LA JARABA SAUVIGNON BLANC | 2014 | D.O. La Mancha |
| 89 puntos | PAGO DE LA JARABA CHARDONNAY | 2014 | D.O. La Mancha |
| Bodega Pago Los Balancines | | | |
| 90,5 puntos | BALANCINES | 2013 | D.O. Ribera del Guadiana |
| 91,5 puntos | ALUNADO | 2013 | D.O. Ribera del Guadiana |
| 92 puntos | BALANCINES BLANCO SOBRE LÍAS | 2013 | D.O. Ribera del Guadiana |
| 92,5 puntos | LOS BALANCINES HUNO | 2013 | D.O. Ribera del Guadiana |
| 94 puntos | LOS BALANCINES MATANEGRA | 2012 | D.O. Ribera del Guadiana |
| Bodega Ribas del Cuá | | | |
| 86 puntos | RIBAS DEL CUÁ JOVEN MENCÍA | 2014 | D.O. Bierzo |
| 89 puntos | RIBAS DEL CUÁ ONCEDO | 2012 | D.O. Bierzo |
| Bodega Ronsel do Sil | | | |
| 90 puntos | VEL' UVEYRA BLANCO | 2013 | D.O. Ribeira Sacra |
| 92 puntos | VEL' UVEYRA MENCÍA | 2013 | D.O. Ribeira Sacra |
| 93 puntos | ARPEGIO MENCÍA | 2013 | D.O. Ribeira Sacra |
| 93 puntos | OURIVE DONA BRANCA | 2013 | D.O. Ribeira Sacra |
| 95 puntos | OURIVE | 2013 | D.O. Ribeira Sacra |
| Bodega Santiago Ruiz | | | |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|---|-----------------------------------|-------|------------------|
| 91 puntos | SANTIAGO RUIZ | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos | ROSA RUIZ ALBARIÑO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodega Señorío de las Viñas | | | |
| 85 puntos | SEÑORÍO DE LAS VIÑAS CRIANZA | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | COLONO EXPRESIÓN | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | RESERVA ESPECIAL SELLADO | 2004 | D.O.Ca. Rioja |
| 91 puntos | SEÑORIO DE LAS VIÑAS GRAN RESERVA | 2001 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodega Terra Do Castelo | | | |
| 82 puntos | TERRA DO CASTELO SENSACIÓN BLANCO | 2014 | D.O. Ribeiro |
| 86 puntos | TERRA DO CASTELO TREIXADURA | 2013 | D.O. Ribeiro |
| 91,5 puntos | TERRA DO CASTELO SELECCIÓN | 2006 | D.O. Ribeiro |
| Bodega Viña Nora | | | |
| 90 puntos | NORA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodega Viñaguareña | | | |
| 87 puntos | MUNIA ROBLE | 2012 | D.O. Toro |
| 89 puntos | MUNIA CRIANZA | 2009 | D.O. Toro |
| 90 puntos | IDUNIA VERDEJO | 2012 | D.O. Toro |
| 91 puntos | MUNIA ESPECIAL | 2008 | D.O. Toro |
| 92 puntos | IDUNA BRUT NATURE | | D.O. Toro |
| Bodega y Viñedos Rodrigo Méndez | | | |
| 94 puntos | AS COVAS PINOT NOIR | 2013 | Otras Zonas |
| Bodega y Viñedos Veiga Da Princesa | | | |
| 85,5 puntos | VEIGA DA PRINCESA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Albamar | | | |
| 91,5 puntos | ALBAMAR | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 95 puntos | PEPE LUIS | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Alcardet | | | |
| 84 puntos | ALCARDET NATURA WHITE | 2014 | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | ALCARDET NATURA RED | 2013 | D.O. La Mancha |
| 87 puntos | ALCARDET NATURA BRUT | 2014 | D.O. La Mancha |
| 88 puntos | ALCARDET SOMMELIER CRIANZA | 2010 | D.O. La Mancha |
| Bodegas Alma Atlántica | | | |
| 85 puntos | ALBA MARTÍN | 2014 | D.O. Rias Baixas |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|------------------------------|---|--------------|-----------------------|
| 86 puntos | MARA MARTÍN | 2014 | D.O. Monterrei |
| 88 puntos | ANXO MARTÍN | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 88 puntos | ALBA MARTÍN ESPUMOSO | | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Ausin | | | |
| 86 puntos | JULIA | 2013 | Sin D.O. |
| 89 puntos | FÁCIL | 2014 | Sin D.O. |
| 90 puntos | CARMEN | 2013 | Sin D.O. |
| 92 puntos | MMADRE | 2012 | Sin D.O. |
| Bodegas Ayuso | | | |
| 75 puntos | CASTILLO DE BENIZAR ROSADO | 2014 | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | FINCA LOS AZARES PETIT VERDOT | 2009 | D.O. La Mancha |
| 86 puntos | ESTOLA GRAN RESERVA | 2004 | D.O. La Mancha |
| Bodegas Campos Reales | | | |
| 80 puntos | CANFORRALES CHARDONNAY | 2014 | D.O. La Mancha |
| 82 puntos | CAMPOS REALES SYRAH | 2013 | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | CANFORRALES CLASICO TEMPRANILLO | 2014 | D.O. La Mancha |
| Bodegas Care | | | |
| 82 puntos | CARE TINTO ROBLE | 2013 | D.O. Cariñena |
| 85 puntos | CARE ROSADO | 2014 | D.O. Cariñena |
| 89 puntos | CARE BLANCO CHARDONNAY | 2014 | D.O. Cariñena |
| 92 puntos | CARE XCLNT SELECCIÓN ESPECIAL | 2010 | D.O. Cariñena |
| 93 puntos | CARE FINCA BANCALES GARNACHA RESERVA VIÑAS VIEJAS | 2011 | D.O. Cariñena |
| Bodegas Cepa 21 | | | |
| 93,5 puntos | CEPA 21 | 2011 | D.O. Ribera del Duero |
| 96 puntos | MALABRIGO | 2011 | D.O. Ribera del Duero |
| Bodegas Corral | | | |
| 86 puntos | DON JACOBO BLANCO | 2014 | D.O.Ca. Rioja |
| 86,5 puntos | DON JACOBO ROSADO | 2014 | D.O.Ca. Rioja |
| 88 puntos | DON JACOBO CRIANZA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | DON JACOBO RESERVA | 2007 | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos | DON JACOBO TINTO ECOLÓGICO | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| 94 puntos | ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE RESERVA | 2005 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Cuatro Pasos | | | |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|---|--|--------------|--------------------------------------|
| 85 puntos | CUATRO PASOS ROSADO | 2014 | D.O. Bierzo |
| 88 puntos | CUATRO PASOS | 2012 | D.O. Bierzo |
| 89 puntos | PIZARRAS DE OTERO 2014 | 2014 | D.O. Bierzo |
| 91 puntos | CUATRO PASOS BLACK | 2011 | D.O. Bierzo |
| Bodegas del Muni | | | |
| 82 puntos | CORPUS DEL MUNI SARA SELECCIÓN SEMIDULCE | 2014 | V.T. Castilla |
| 84 puntos | CORPUS DEL MUNI BLANCA SELECCIÓN | 2014 | V.T. Castilla |
| 85 puntos | CORPUS DEL MUNI ROBLE | 2013 | V.T. Castilla |
| 89 puntos | CORPUS DEL MUNI VENDIMIA SELECCIONADA | 2013 | V.T. Castilla |
| 90 puntos | CORPUS DEL MUNI LUCÍA SELECCIÓN | 2010 | V.T. Castilla |
| 91 puntos | CORPUS DEL MUNI SELECCIÓN ESPECIAL | 2009 | V.T. Castilla |
| Bodegas del Palacio de Fefiñanes | | | |
| 93 puntos | ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO | 2012 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Delgado Zuleta | | | |
| 90 puntos | AMONTILLADO MONTEAGUDO | 2014 | D.O. Jerez-Xèrez-Sherry y Manzanilla |
| 91 puntos | PALO CORTADO MONTEAGUDO | 2014 | D.O. Jerez-Xèrez-Sherry y Manzanilla |
| 91 puntos | MANZANILLA LA GOYA | 2014 | D.O. Jerez-Xèrez-Sherry y Manzanilla |
| 93 puntos | MANZANILLA LA GOYA XL | 2014 | D.O. Jerez-Xèrez-Sherry y Manzanilla |
| Bodegas Dominio de Cair | | | |
| 94 puntos | TIERRAS DE CAIR RESERVA | 2009 | D.O. Ribera del Duero |
| Bodegas Eidosela | | | |
| 88 puntos | EIDOSELA BURBUJAS DEL ATLÁNTICO TINTO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Emilio Moro | | | |
| 85 puntos | FINCA RESALSO | 2014 | D.O. Ribera del Duero |
| 91 puntos | EMILIO MORO | 2012 | D.O. Ribera del Duero |
| 93,5 puntos | MALLEOLUS 2011 | 2011 | D.O. Ribera del Duero |
| 95 puntos | MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO | 2010 | D.O. Ribera del Duero |
| 96,5 puntos | MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN | 2010 | D.O. Ribera del Duero |
| 98 puntos | EMILIO MORO CLON DE LA FAMILIA | 2010 | D.O. Ribera del Duero |
| Bodegas Estefanía | | | |
| 90 puntos | TILENUS GODELLO | 2013 | D.O. Bierzo |
| 90,5 puntos | TILENUS ENVEJECIDO EN ROBLE | 2011 | D.O. Bierzo |
| 91,5 puntos | TILENUS LA FLORIDA | 2008 | D.O. Bierzo |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------------------------------|
| 93 puntos | TILENUS PAGOS DE POSADA | 2007 | D.O. Bierzo |
| 94 puntos | TILENUS PIEROS | 2007 | D.O. Bierzo |
| Bodegas Gerardo Mendez | | | |
| 96 puntos | DO FERREIRO ALBARIÑO CEPAS VELLAS | 2010 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Godelia | | | |
| 89 puntos | VIERNES MENCÍA | 2014 | D.O. Bierzo |
| 90,5 puntos | GODELIA GODELLO - DOÑA BLANCA | 2013 | D.O. Bierzo |
| 91 puntos | GODELIA MENCÍA | 2011 | D.O. Bierzo |
| Bodegas Iñiguez de Mendoza | | | |
| 90,5 puntos | OBSIDIANA VINO DE AUTOR | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas La Val | | | |
| 89 puntos | MÁS QUE DOS | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 91,5 puntos | LA VAL | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Lagar de Costa | | | |
| 91 puntos | LAGAR DE COSTA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Lagar de Fornelos | | | |
| 91 puntos | LAGAR DE CERVERA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Lan | | | |
| 92,5 puntos | VIÑA LANCIANO RESERVA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 93,5 puntos | CULMEN RESERVA | 2007 | D.O.Ca. Rioja |
| 94 puntos | LAN A MANO EDICIÓN LIMITADA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Licinia | | | |
| 93,5 puntos | LICINIA | 2010 | D.O. Vinos de Madrid |
| Bodegas Los Astrales | | | |
| 91,5 puntos | ASTRALES | 2011 | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | CHRISTINA ASTRALES | 2011 | D.O. Ribera del Duero |
| Bodegas Lunares | | | |
| 91,5 puntos | LUNARES | 2013 | D.O. Sierras de Málaga |
| 92,5 puntos | ALTOCIELO | 2011 | D.O. Sierras de Málaga |
| Bodegas Lustau | | | |
| 90 puntos | PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 91,5 puntos | OLOROSO EMPERATRIZ EUGENIA | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 92 puntos | PENÍNSULA PALO CORTADO | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|---------------------------------|---|-------|--------------------------------------|
| 92,5 puntos | AÑADA 1997 VINTAGE SHERRY RICH OLOROSO | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 93 puntos | MANZANILLA PAPIRUSA | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 93 puntos | OLOROSO DON NUÑO | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 93,5 puntos | RARA AMONTILLADO ESCUADRILLA | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 94 puntos | 3 EN RAMA MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA | 2015 | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 94 puntos | LUSTAU PUERTO FINO | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 94,5 puntos | EAST INDIAN SOLERA RICH CREAM | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 95 puntos | LUSTAU PEDRO XIMÉNEZ VORS | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 95 puntos | FINO DE EL PUERTO DE JOSÉ DE LA CUESTA | | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 95 puntos | 3 EN RAMA FINO DEL PUERTO DE SANTA MARÍA | 2015 | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| 97 puntos | 3 EN RAMA FINO DE JERÉZ DE LA FRONTERA | 2015 | D.O. Jerez-Xèrèz-Sherry y Manzanilla |
| Bodegas Maior de Mendoza | | | |
| 91 puntos | MAIOR DE MENDOZA SOBRE LÍAS ALBARIÑO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Martín Códax | | | |
| 82 puntos | MARIETA ALBARIÑO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 86 puntos | MÚSICA EN EL CAMINO | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| 87 puntos | MARTÍN CÓDAX | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 89 puntos | BURGÁNS ALBARIÑO | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos | MARTÍN CÓDAX LÍAS | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | MARTÍN CÓDAX VINDEL | 2012 | D.O. Rias Baixas |
| 92,5 puntos | ORGANISTRUM | 2012 | D.O. Rias Baixas |
| 95 puntos | MARTÍN CÓDAX GALLAECIA | 2011 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Nivarius | | | |
| 86 puntos | NIVEI | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| 91,5 puntos | NIVARIUS | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Olmaza | | | |
| 85 puntos | OLMAZA AUTOR | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | VIÑA OLMAZA | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| 90,5 puntos | VIÑA OLMAZA CRIANZA | 2012 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Pablo Padín | | | |
| 85 puntos | ESPUMOSO FEITIZO DA NOITE 21 MESES | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Pago de Almaraes | | | |
| 84 puntos | MIL AÑOS UN REINO FRIZZANTE | 2014 | Otras Zonas |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|-------------------------------------|--|--------------|-----------------------|
| 85 puntos | MIL AÑOS UN REINO ROSADO FRIZZANTE | 2014 | Otras Zonas |
| 86 puntos | MENCAL | 2014 | Otras Zonas |
| 91 puntos | MEMENTO | 2010 | Otras Zonas |
| Bodegas Príncipe de Viana | | | |
| 87 puntos | PRÍNCIPE DE VIANA ROSADO DE GARNACHA | 2014 | D.O. Navarra |
| 89 puntos | PRINCIPE DE VIANA CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA | 2014 | D.O. Navarra |
| Bodegas Proelio | | | |
| 92 puntos | PROELIO CRIANZA | 2012 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Regalía de Ollauri | | | |
| 85 puntos | MARQUÉS DE TERÁN CRIANZA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | MARQUÉS DE TERÁN RESERVA | 2008 | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | VERSUM | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 92,5 puntos | MARQUÉS DE TERÁN SELECCIÓN ESPECIAL | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | | | |
| 85 puntos | RESALTE CRIANZA | 2010 | D.O. Ribera del Duero |
| 90 puntos | RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA | 2012 | D.O. Ribera del Duero |
| 92 puntos | RESALTE RESERVA | 2009 | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | GRAN RESALTE | 2009 | D.O. Ribera del Duero |
| Bodegas Rioja Vega | | | |
| 86 puntos | RIOJA VEGA CRIANZA | 2012 | D.O.Ca. Rioja |
| 89 puntos | RIOJA VEGA RESERVA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 90 puntos | RIOJA VEGA EDICIÓN LIMITADA | 2012 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Santiago Roma | | | |
| 93 puntos | SANTIAGO ROMA SELECCIÓN | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Señorío de Barahonda | | | |
| 86 puntos | BARAHONDA BLANCO | 2014 | D.O. Yecla |
| 88 puntos | CARRO | 2014 | D.O. Yecla |
| 90 puntos | BARAHONDA BARRICA | 2012 | D.O. Yecla |
| 92 puntos | HEREDAD CANDELA MONASTRELL | 2013 | D.O. Yecla |
| Bodegas Sierra Salinas | | | |
| 87 puntos | MO SALINAS MONASTRELL | 2012 | D.O. Alicante |
| 89 puntos | PUERTO SALINAS | 2013 | Otras Zonas |
| 92 puntos | MIRA SALINAS | 2010 | D.O. Alicante |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|-------------------------------|---|--------------|-----------------------|
| 93,5 puntos | SALINAS 1237 | 2010 | D.O. Alicante |
| Bodegas Símbolo | | | |
| 83 puntos | SÍMBOLO AIRÉN | 2014 | D.O. La Mancha |
| 83 puntos | SÍMBOLO VERDEJO | 2014 | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | SÍMBOLO PETIT VERDOT | 2014 | D.O. La Mancha |
| 85 puntos | SÍMBOLO ROBLE | 2012 | D.O. La Mancha |
| 86 puntos | SÍMBOLO TEMPRANILLO | 2014 | D.O. La Mancha |
| 87 puntos | SÍMBOLO CRIANZA TEMPRANILLO | 2012 | D.O. La Mancha |
| 88 puntos | SÍMBOLO SYRAH | 2014 | D.O. La Mancha |
| Bodegas Sonsierra | | | |
| 82 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN ROSADO | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| 84 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN BLANCO | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN TINTO | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | SONSIERRA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| 85 puntos | SONSIERRA CRIANZA | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| 88 puntos | SONSIERRA CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 91 puntos | SONSIERRA GRAN RESERVA | 2008 | D.O.Ca. Rioja |
| 91,5 puntos | PERFUME DE SONSIERRA | 2010 | D.O.Ca. Rioja |
| 92,5 puntos | PAGOS DE LA SONSIERRA RESERVA | 2009 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Terras Gauda | | | |
| 90 puntos | TERRAS GAUDA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Torre de Oña | | | |
| 88 puntos | FINCA SAN MARTÍN CRIANZA | 2012 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Trus | | | |
| 94 puntos | TRUS | 2006 | D.O. Ribera del Duero |
| Bodegas Val de Souto | | | |
| 88 puntos | VAL DE SOUTO TINTO | 2014 | D.O. Ribeiro |
| 89 puntos | VAL DE SOUTO ORIXES | 2014 | D.O. Ribeiro |
| 90,5 puntos | VAL DE SOUTO BLANCO | 2014 | D.O. Ribeiro |
| Bodegas Valdemar | | | |
| 90 puntos | INSPIRACIÓN VALDEMAR TEMPRANILLO BLANCO | 2013 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Veiga Serantes | | | |
| 90,5 puntos | VEIGA SERANTES SELECCIÓN DE AÑADA | 2013 | D.O. Rias Baixas |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|---|--|--------------|--------------------------|
| 92 puntos | VEIGA SERANTES MADURO | 2010 | D.O. Rias Baixas |
| Bodegas Viñas Leizaola | | | |
| 94 puntos | EL SACRAMENTO | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| 94,5 puntos | EL SACRAMENTO | 2012 | D.O.Ca. Rioja |
| Bodegas Xaló | | | |
| 82 puntos | MISTELA VALL DE XALÓ TINTA | 2014 | D.O. Alicante |
| 82 puntos | BAHÍA DE DÉNIA BLANCO | 2014 | D.O. Alicante |
| 88 puntos | MISTELA RIU RAU | 2014 | D.O. Alicante |
| Bodegas y Viñedos del Jalón | | | |
| 86 puntos | SIOSY | 2013 | D.O. Calatayud |
| 88 puntos | PUNTO Y COMA GARNACHA VIÑAS VIEJAS | 2013 | D.O. Calatayud |
| Bodegas y Viñedos Montecastro | | | |
| 91 puntos | MONTECASTRO Y LLANAHERMOSA | 2012 | D.O. Ribera del Duero |
| Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides | | | |
| 81 puntos | ROSA ROSAE | 2014 | D.O. Valencia |
| 82 puntos | VALLBLANCA | 2014 | D.O. Valdeorras |
| 84 puntos | ABC | 2014 | D.O. Valencia |
| 85 puntos | CUP DE CUP | 2011 | D.O. Valencia |
| 90 puntos | ACULIUS | 2010 | D.O. Valencia |
| Carabal Viñedos y Bodega | | | |
| 88 puntos | CARABAL RASGO | 2010 | D.O. Ribera del Guadiana |
| 91,5 puntos | CARABAL CÁVEA | 2009 | D.O. Ribera del Guadiana |
| Cava Recaredo | | | |
| 91 puntos | RECAREDO INTENS ROSAT BRUT NATURE | 2010 | D.O. Cava |
| Cava Torelló | | | |
| 94 puntos | CAVA TORELLÓ BY ETSURO SOTOO BRUT GRAN RESERVA | 2010 | D.O. Cava |
| Cavas Parés Baltá | | | |
| 91 puntos | ROSA CUSINÉ GRAN RESERVA ROSÉ BRUT NATURE | 2011 | D.O. Cava |
| 93,5 puntos | AMPHORA XAREL.LO | 2014 | D.O. Penedès |
| Celler Pardas | | | |
| 88 puntos | PARDAS NEGRE FRANC | 2011 | D.O. Penedès |
| Champagne Nicolás Feuillate | | | |
| 90 puntos | CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE BRUT RESERVE | 2014 | AOC Champagne |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|---|---|-------|------------------|
| 91,5 puntos | CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE BRUT ROSÉ | 2014 | AOC Champagne |
| 94 puntos | CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE CUVÉE SPECIALE MILLESIMÉ 2006 | 2006 | AOC Champagne |
| Domaine Rodolphe Demougeot | | | |
| 91 puntos | BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES DOM DEMOUGEOT | 2012 | D.O. Bourgogne |
| El Vino Pródigo | | | |
| 90 puntos | PLACERES SENSORIALES MACERACIÓN CARBÓNICA | 2014 | D.O.Ca. Rioja |
| 92 puntos | LA VIÑA LA MERCE | 2011 | D.O.Ca. Rioja |
| Explotaciones Agrícola Páramo de VALDECUEVAS | | | |
| 80 puntos | DI WINE FRIZZANTE | 2014 | D.O. Rueda |
| 81 puntos | FLOR INNATA VERDEJO | 2014 | D.O. Rueda |
| 87 puntos | VALDECUEVAS VERDEJO | 2014 | D.O. Rueda |
| 89 puntos | VALDECUEVAS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA | 2006 | D.O. Rueda |
| Forjas del Salnés | | | |
| 90 puntos | LEIRANA ALBARIÑO | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | GOLIARDO CAIÑO TINTOS DEL MAR | 2011 | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos | GOLIARDO A TELLEIRA | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos | GOLIARDO ESPADEIRO TINTOS DEL MAR | 2011 | D.O. Rias Baixas |
| 95 puntos | LEIRANA MARÍA LUISA LÁZARO | 2005 | D.O. Rias Baixas |
| 95 puntos | GOLIARDO LOUREIRO | 2012 | D.O. Rias Baixas |
| Grupo Codorníu | | | |
| 80 puntos | FRIZZ 5.5 ALBARIÑO | 2014 | Sin D.O. |
| 82 puntos | FRIZZ 5.5 VERDEJO | 2014 | Sin D.O. |
| Javier Sanz Viticultor | | | |
| 90 puntos | JAVIER SANZ VERDEJO | 2014 | D.O. Rueda |
| 89 puntos | V DULCE DE INVIERNO VENDIMIA TARDÍA | 2014 | Otras Zonas |
| 93 puntos | MALCORTA VERDEJO SINGULAR | 2014 | D.O. Rueda |
| La Rioja Alta | | | |
| 91 puntos | VIÑA ARANA | 2006 | D.O.Ca. Rioja |
| 92,5 puntos | VIÑA ARDANZA RESERVA | 2005 | D.O.Ca. Rioja |
| 95,5 puntos | GRAN RESERVA 904 | 2004 | D.O.Ca. Rioja |
| Lagar de Besada | | | |
| 89 puntos | LAGAR DE BESADA | 2014 | D.O. Rias Baixas |
| 91 puntos | BALADIÑA | 2013 | D.O. Rias Baixas |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|---|---|--------------|----------------------------|
| 92 puntos | BURBUJAS DE BALADIÑA BRUT NATURE | 2014 | Sin D.O. |
| 94 puntos | AÑADA DE BALADIÑAS | 2006 | D.O. Rias Baixas |
| Langlois-Chateau | | | |
| 93 puntos | SAUMUR VIEILLES VIGNES LANGLOIS-CHATEAU | 2005 | D.O. Loire |
| Losada Vinos de Finca | | | |
| 93 puntos | ALTOS DE LOSADA | 2010 | D.O. Bierzo |
| Pilgrim Bierzo | | | |
| 86 puntos | PILGRIM GODELLO | 2013 | D.O. Bierzo |
| 89 puntos | PILGRIM MENCÍA | 2013 | D.O. Bierzo |
| 90 puntos | PILGRIM MENCÍA CRIANZA | 2011 | D.O. Bierzo |
| Producciones Vinícolas Garabelos | | | |
| 91 puntos | FINCA GARABELOS | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 92 puntos | LA TRUCHA | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Quinta de Soalheiro | | | |
| 90 puntos | SOALHEIRO | 2013 | D.O.C. Vinho Verde |
| 92 puntos | ALVARINHO SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS | 2013 | D.O.C. Vinho Verde |
| 94 puntos | SOALHEIRO QUINTA DE SOALHEIRO RESERVA | 2013 | D.O.C. Vinho Verde |
| Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | | | |
| 85 puntos | ISABELINO RUEDA | 2014 | D.O. Rueda |
| 88 puntos | ISABELINO VERDEJO | 2014 | D.O. Rueda |
| 89 puntos | EL BUFÓN VERDEJO | 2014 | D.O. Rueda |
| 89,90 puntos | REINA DE CASTILLA VERDEJO | 2014 | D.O. Rueda |
| 90 puntos | REINA DE CASTILLA SAUVIGNON BLANC | 2013 | D.O. Rueda |
| Vinos Originales | | | |
| 88 puntos | SETE BOIS ALBARIÑO | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| 93 puntos | SETE BOIS A CALMA | 2013 | D.O. Rias Baixas |
| Viñas del Cámbrico | | | |
| 89 puntos | VIÑAS DEL CÁMBRICO | 2013 | D.O.P. Sierra de Salamanca |
| 90 puntos | 575 UVAS DE CAMBRICO | 2012 | D.O.P. Sierra de Salamanca |
| Viñedos Alonso del Yerro | | | |
| 92 puntos | ALONSO DEL YERRO | 2011 | D.O. Ribera del Duero |
| 94 puntos | PAYDOS | 2010 | D.O. Toro |
| 95 puntos | MARÍA ALONSO DEL YERRO | 2010 | D.O. Ribera del Duero |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | D.O. / ZONA |
|--|--|-------|-----------------------|
| Viñedos y Bodega Pardevalles | | | |
| 88 puntos | PARDEVALLES ALBARÍN BLANCO | 2013 | D.O. Tierra de León |
| 88,5 puntos | PARDEVALLES TINTO JOVEN PRIETO PICUDO | 2013 | D.O. Tierra de León |
| 90 puntos | PARDEVALLES ROSADO PRIETO PICUDO | 2014 | D.O. Tierra de León |
| 92,5 puntos | PARDEVALLES GAMONAL | 2012 | D.O. Tierra de León |
| 92,5 puntos | PARDEVALLES CARROLEÓN | 2010 | D.O. Tierra de León |
| Viñedos y Bodegas Aster | | | |
| 94 puntos | ÁSTER FINCA EL OTERO | 2010 | D.O. Ribera del Duero |
| Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo | | | |
| 82 puntos | PALACIO DE CANEDO TINTO MACERACIÓN | 2014 | D.O. Bierzo |
| 85 puntos | XAMPRADA EXTRA BRUT | 2014 | D.O. Bierzo |
| 90 puntos | PALACIO DE CANEDO MENCÍA CRIANZA ECOLÓGICO | 2009 | D.O. Bierzo |
| 90 puntos | PALACIO DE CANEDO BLANCO GODELLO | 2014 | D.O. Bierzo |
| Viñedos y Crianzas del Alto Aragón | | | |
| 80 puntos | ENATE CABERNET SAUVIGNON - MERLOT | 2012 | D.O. Somontano |
| 85 puntos | ENATE CHARDONNAY 234 | 2014 | D.O. Somontano |
| 88 puntos | ENATE ROSADO | 2014 | D.O. Somontano |
| 90,5 puntos | ENATE CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA | 2013 | D.O. Somontano |
| 91 puntos | ENATE SYRAH - SHIRAZ | 2010 | D.O. Somontano |
| 91,5 puntos | ENATE MERLOT - MERLOT | 2010 | D.O. Somontano |
| 92,5 puntos | ENATE CABERNET - CABERNET | 2011 | D.O. Somontano |
| 93 puntos | ENATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON | 2008 | D.O. Somontano |
| 95 puntos | ENATE UNO TINTO | 2009 | D.O. Somontano |
| 96 puntos | ENATE UNO | 2011 | D.O. Somontano |



| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|--|--|-------|--------|-----------------------------|
| AOC Champagne | | | | |
| 90 puntos | CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE BRUT RESERVE | 2014 | | Champagne Nicolás Feuillate |
| 91,5 puntos | CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE BRUT ROSÉ | 2014 | | Champagne Nicolás Feuillate |
| 94 puntos | CHAMPAGNE NICOLÁS FEUILLATE CUVÉE SPECIALE MILLESIMÉ | 2006 | | Champagne Nicolás Feuillate |
| D.O. Alicante | | | | |
| 87 puntos | MO SALINAS MONASTRELL | 2012 | | Bodegas Sierra Salinas |
| 92 puntos | MIRA SALINAS | 2010 | | Bodegas Sierra Salinas |
| 93,5 puntos | SALINAS 1237 | 2010 | | Bodegas Sierra Salinas |
| 82 puntos | BAHÍA DE DÉNIA BLANCO | 2014 | | Bodegas Xaló |
| 82 puntos | MISTELA VALL DE XALÓ TINTA | 2014 | | Bodegas Xaló |
| 88 puntos | MISTELA RIU RAU | 2014 | | Bodegas Xaló |
| D.O. Arabako Txakolina-Txakoli de Alava | | | | |
| 88 puntos | EUKENI TXAKILÍ | 2014 | | Artomaña Txakolina |
| 82 puntos | TXAKOLI XARMANT | 2014 | | Bodega Arabako Txakolina |
| D.O. Bierzo | | | | |
| 86 puntos | RIBAS DEL CUÁ JOVEN MENCÍA | 2014 | | Bodega Ribas del Cuá |
| 89 puntos | RIBAS DEL CUÁ ONCEDO | 2012 | | Bodega Ribas del Cuá |
| 85 puntos | CUATRO PASOS ROSADO | 2014 | | Bodegas Cuatro Pasos |
| 88 puntos | CUATRO PASOS | 2012 | | Bodegas Cuatro Pasos |
| 89 puntos | PIZARRAS DE OTERO 2014 | 2014 | | Bodegas Cuatro Pasos |
| 91 puntos | CUATRO PASOS BLACK | 2011 | | Bodegas Cuatro Pasos |
| 90 puntos | TILENUS GODELLO | 2013 | | Bodegas Estefanía |
| 90,5 puntos | TILENUS ENVEJECIDO EN ROBLE | 2011 | | Bodegas Estefanía |
| 91,5 puntos | TILENUS LA FLORIDA | 2008 | | Bodegas Estefanía |
| 93 puntos | TILENUS PAGOS DE POSADA | 2007 | | Bodegas Estefanía |
| 94 puntos | TILENUS PIEROS | 2007 | | Bodegas Estefanía |
| 89 puntos | VIERNES MENCÍA | 2014 | | Bodegas Godelia |
| 90,5 puntos | GODELIA GODELLO - DOÑA BLANCA | 2013 | | Bodegas Godelia |
| 91 puntos | GODELIA MENCÍA | 2011 | | Bodegas Godelia |
| 93 puntos | ALTOS DE LOSADA | 2010 | | Losada Vinos de Finca |
| 86 puntos | PILGRIM GODELLO | 2013 | | Pilgrim Bierzo |
| 89 puntos | PILGRIM MENCÍA | 2013 | | Pilgrim Bierzo |
| 90 puntos | PILGRIM MENCÍA CRIANZA | 2011 | | Pilgrim Bierzo |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|--|--|-------|--------|------------------------------------|
| 82 puntos | PALACIO DE CANEDO TINTO MACERACIÓN | | 2014 | Viñedos y Bodegas del Palacio de |
| 85 puntos | XAMPRADA EXTRA BRUT | | 2014 | Viñedos y Bodegas del Palacio de |
| 90 puntos | PALACIO DE CANEDO BLANCO GODELLO | | 2014 | Viñedos y Bodegas del Palacio de |
| 90 puntos | PALACIO DE CANEDO MENCÍA CRIANZA ECOLÓGICO | | 2009 | Viñedos y Bodegas del Palacio de |
| D.O. Bourgogne | | | | |
| 91 puntos | BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES DOM DEMOUGEOT | | 2012 | Domaine Rodolphe Demougeot |
| D.O. Bullas | | | | |
| 91 puntos | LAVIA 10 | | 2010 | Bodega Lavia Viñedos de Altura |
| 92,5 puntos | LAVIA + | | 2009 | Bodega Lavia Viñedos de Altura |
| D.O. Calatayud | | | | |
| 86 puntos | SIOSY | | 2013 | Bodegas y Viñedos del Jalón |
| 88 puntos | PUNTO Y COMA GARNACHA VIÑAS VIEJAS | | 2013 | Bodegas y Viñedos del Jalón |
| D.O. Cariñena | | | | |
| 82 puntos | CARE TINTO ROBLE | | 2013 | Bodegas Care |
| 85 puntos | CARE ROSADO | | 2014 | Bodegas Care |
| 89 puntos | CARE BLANCO CHARDONNAY | | 2014 | Bodegas Care |
| 92 puntos | CARE XCLNT SELECCIÓN ESPECIAL | | 2010 | Bodegas Care |
| 93 puntos | CARE FINCA BANCALES GARNACHA RESERVA VIÑAS VIEJAS | | 2011 | Bodegas Care |
| D.O. Cava | | | | |
| 91 puntos | RECAREDO INTENS ROSAT BRUT NATURE | | 2010 | Cava Recaredo |
| 94 puntos | CAVA TORELLÓ BY ETSURO SOTOO BRUT GRAN RESERVA | | 2010 | Cava Torelló |
| 91 puntos | ROSA CUSINÉ GRAN RESERVA ROSÉ BRUT NATURE | | 2011 | Cavas Parés Baltá |
| D.O. Costers del Segre | | | | |
| 92 puntos | QUEST | | 2012 | Bodega Castell d'Encus |
| 92 puntos | EKAM | | 2013 | Bodega Castell d'Encus |
| D.O. Dolcetto d'Alba | | | | |
| 90 puntos | ETTORE GERMANO DOLCETTO D'ALBA LORENZINO | | 2013 | Az. Agr. Germano Ettore di Germano |
| D.O. Jerez-Xèrés-Sherry y Manzanilla Sanlúcar | | | | |
| 90 puntos | AMONTILLADO MONTEAGUDO | | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta |
| 91 puntos | PALO CORTADO MONTEAGUDO | | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta |
| 91 puntos | MANZANILLA LA GOYA | | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta |
| 93 puntos | MANZANILLA LA GOYA XL | | 2014 | Bodegas Delgado Zuleta |
| 90 puntos | PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO | | | Bodegas Lustau |
| 91,5 puntos | OLOROSO EMPERATRIZ EUGENIA | | | Bodegas Lustau |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------|---|-------|--------|----------------|
| 92 puntos | PENÍNSULA PALO CORTADO | | | Bodegas Lustau |
| 92,5 puntos | AÑADA 1997 VINTAGE SHERRY RICH OLOROSO | | | Bodegas Lustau |
| 93 puntos | OLOROSO DON NUÑO | | | Bodegas Lustau |
| 93 puntos | MANZANILLA PAPIRUSA | | | Bodegas Lustau |
| 93,5 puntos | RARA AMONTILLADO ESCUADRILLA | | | Bodegas Lustau |
| 94 puntos | LUSTAU PUERTO FINO | | | Bodegas Lustau |
| 94 puntos | 3 EN RAMA MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA | 2015 | | Bodegas Lustau |
| 94,5 puntos | EAST INDIAN SOLERA RICH CREAM | | | Bodegas Lustau |
| 95 puntos | 3 EN RAMA FINO DEL PUERTO DE SANTA MARÍA | 2015 | | Bodegas Lustau |
| 95 puntos | LUSTAU PEDRO XIMÉNEZ VORS | | | Bodegas Lustau |
| 95 puntos | FINO DE EL PUERTO DE JOSÉ DE LA CUESTA | | | Bodegas Lustau |
| 97 puntos | 3 EN RAMA FINO DE JERÉZ DE LA FRONTERA | 2015 | | Bodegas Lustau |

D.O. La Mancha

| | | | | |
|-----------|-----------------------------------|------|--|----------------------------|
| 90 puntos | ¡EA! BLANCO | 2014 | | Bodega Ea! Vinos de Manuel |
| 91 puntos | ¡EA! TINTO | 2013 | | Bodega Ea! Vinos de Manuel |
| 84 puntos | PAGO DE LA JARABA SAUVIGNON BLANC | 2014 | | Bodega Pago de La Jaraba |
| 89 puntos | PAGO DE LA JARABA CHARDONNAY | 2014 | | Bodega Pago de La Jaraba |
| 84 puntos | ALCARDET NATURA WHITE | 2014 | | Bodegas Alcardet |
| 85 puntos | ALCARDET NATURA RED | 2013 | | Bodegas Alcardet |
| 87 puntos | ALCARDET NATURA BRUT | 2014 | | Bodegas Alcardet |
| 88 puntos | ALCARDET SOMMELIER CRIANZA | 2010 | | Bodegas Alcardet |
| 75 puntos | CASTILLO DE BENIZAR ROSADO | 2014 | | Bodegas Ayuso |
| 85 puntos | FINCA LOS AZARES PETIT VERDOT | 2009 | | Bodegas Ayuso |
| 86 puntos | ESTOLA GRAN RESERVA | 2004 | | Bodegas Ayuso |
| 80 puntos | CANFORRALES CHARDONNAY | 2014 | | Bodegas Campos Reales |
| 82 puntos | CAMPOS REALES SYRAH | 2013 | | Bodegas Campos Reales |
| 85 puntos | CANFORRALES CLASICO TEMPRANILLO | 2014 | | Bodegas Campos Reales |
| 83 puntos | SÍMBOLO VERDEJO | 2014 | | Bodegas Símbolo |
| 83 puntos | SÍMBOLO AIRÉN | 2014 | | Bodegas Símbolo |
| 85 puntos | SÍMBOLO ROBLE | 2012 | | Bodegas Símbolo |
| 85 puntos | SÍMBOLO PETIT VERDOT | 2014 | | Bodegas Símbolo |
| 86 puntos | SÍMBOLO TEMPRANILLO | 2014 | | Bodegas Símbolo |
| 87 puntos | SÍMBOLO CRIANZA TEMPRANILLO | 2012 | | Bodegas Símbolo |
| 88 puntos | SÍMBOLO SYRAH | 2014 | | Bodegas Símbolo |

D.O. Loira

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------------------|--|-------|-------------------------------|-------------|
| 93 puntos | SAUMUR VIEILLES VIGNES LANGLOIS-CHATEAU | 2005 | Langlois-Chateau | |
| D.O. Manchuela | | | | |
| 88 puntos | RAYUELO | 2012 | Bodega Altolandon | |
| 89 puntos | IRREPETIBLE DE ALTOLANDON | 2013 | Bodega Altolandon | |
| 91 puntos | ALTOLANDON | 2009 | Bodega Altolandon | |
| D.O. Monterrei | | | | |
| 89,5 puntos | TERRAS DO CIGARRÓN | 2014 | Adegas Galegas | |
| 86 puntos | MARA MARTÍN | 2014 | Bodegas Alma Atlántica | |
| D.O. Navarra | | | | |
| 87 puntos | PRÍNCIPE DE VIANA ROSADO DE GARNACHA | 2014 | Bodegas Príncipe de Viana | |
| 89 puntos | PRINCIPE DE VIANA CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA | 2014 | Bodegas Príncipe de Viana | |
| D.O. Penedès | | | | |
| 93,5 puntos | AMPHORA XARELLO | 2014 | Cavas Parés Baltá | |
| 88 puntos | PARDAS NEGRE FRANC | 2011 | Celler Pardas | |
| D.O. Rias Baixas | | | | |
| 89 puntos | NAI E SEÑORA | 2014 | A. Durán (Terra de Asorei) | |
| 92 puntos | ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI "EN RAMA" | 2010 | Adega Condes de Albarei | |
| 85 puntos | FOLLAS NOVAS | 2014 | Adega e Viñedos Paco & Lola | |
| 90,5 puntos | PACO & LOLA PRIME | 2013 | Adega e Viñedos Paco & Lola | |
| 92 puntos | ENVIDIACochina - TÊTE DE CUVÉE DE ELADIO PIÑEIRO | 2013 | Adega Familiar Eladio Piñeiro | |
| 94 puntos | FRORE DE CARME DE ELADIO PIÑEIRO | 2010 | Adega Familiar Eladio Piñeiro | |
| 88 puntos | PAZO DA BOUCIÑA | 2014 | Adegas Arousa | |
| 85 puntos | BAGO AMARELO | 2014 | Adegas Galegas | |
| 87,5 puntos | O DEUS DIONISOS ALBARIÑO | 2014 | Adegas Galegas | |
| 89 puntos | D. PEDRO D SOUTOMAIOR | 2014 | Adegas Galegas | |
| 90 puntos | DANZA ESPUMOSO ALBARIÑO BRUT | 2013 | Adegas Galegas | |
| 90 puntos | D. PEDRO DE SOUTOMAIOR MACERADO EN NIEVE CARBÓNICA | 2014 | Adegas Galegas | |
| 90 puntos | ESENCIA DIVIÑA | 2014 | Adegas Gran Vinum | |
| 91 puntos | GRAN VINUM | 2006 | Adegas Gran Vinum | |
| 90 puntos | LAUREATUS LÍAS | 2010 | Adegas Laureatus | |
| 92 puntos | LAUREATUS DOLIUM | 2010 | Adegas Laureatus | |
| 86 puntos | VILLAREI | 2013 | Adegas Tollodouro | |
| 90,5 puntos | ALTOS DE TORONA ROSAL | 2014 | Adegas Tollodouro | |
| 88 puntos | DAVILA | 2014 | Adegas Valmiñor | |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------|---------------------------------------|-------|------------------------------------|-------------|
| 91 puntos | ATTIS | 2014 | Attis Bodegas y Viñedos | |
| 89 puntos | CONTRAPUNTO | 2014 | Bodega AGRO DE BAZAN | |
| 92 puntos | GRANBAZÁN ÁMBAR | 2014 | Bodega AGRO DE BAZAN | |
| 92,5 puntos | GRANBAZÁN LIMOUSIN | 2013 | Bodega AGRO DE BAZAN | |
| 91 puntos | TROUPE | 2013 | Bodega Mar de Envero | |
| 92,5 puntos | MAR DE ENVERO | 2013 | Bodega Mar de Envero | |
| 91 puntos | SANTIAGO RUIZ | 2014 | Bodega Santiago Ruiz | |
| 93 puntos | ROSA RUIZ ALBARIÑO | 2014 | Bodega Santiago Ruiz | |
| 90 puntos | NORA | 2014 | Bodega Viña Nora | |
| 85,5 puntos | VEIGA DA PRINCESA | 2014 | Bodega y Viñedos Veiga Da Princesa | |
| 91,5 puntos | ALBAMAR | 2014 | Bodegas Albamar | |
| 95 puntos | PEPE LUIS | 2013 | Bodegas Albamar | |
| 85 puntos | ALBA MARTÍN | 2014 | Bodegas Alma Atlántica | |
| 88 puntos | ANXO MARTÍN | 2014 | Bodegas Alma Atlántica | |
| 88 puntos | ALBA MARTÍN ESPUMOSO | | Bodegas Alma Atlántica | |
| 93 puntos | ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO | 2012 | Bodegas del Palacio de Fefiñanes | |
| 88 puntos | EIDOSELA BURBUJAS DEL ATLÁNTICO TINTO | 2014 | Bodegas Eidosela | |
| 96 puntos | DO FERREIRO ALBARIÑO CEPAS VELLAS | 2010 | Bodegas Gerardo Mendez | |
| 89 puntos | MÁS QUE DOS | 2014 | Bodegas La Val | |
| 91,5 puntos | LA VAL | 2014 | Bodegas La Val | |
| 91 puntos | LAGAR DE COSTA | 2014 | Bodegas Lagar de Costa | |
| 91 puntos | LAGAR DE CERVERA | 2014 | Bodegas Lagar de Fornelos | |
| 91 puntos | MAIOR DE MENDOZA SOBRE LÍAS ALBARIÑO | 2014 | Bodegas Maior de Mendoza | |
| 82 puntos | MARIETA ALBARIÑO | 2014 | Bodegas Martín Códax | |
| 87 puntos | MARTÍN CÓDAX | 2014 | Bodegas Martín Códax | |
| 89 puntos | BURGÁNS ALBARIÑO | 2014 | Bodegas Martín Códax | |
| 91 puntos | MARTÍN CÓDAX LÍAS | 2013 | Bodegas Martín Códax | |
| 92 puntos | MARTÍN CÓDAX VINDEL | 2012 | Bodegas Martín Códax | |
| 92,5 puntos | ORGANISTRUM | 2012 | Bodegas Martín Códax | |
| 95 puntos | MARTÍN CÓDAX GALLAECIA | 2011 | Bodegas Martín Códax | |
| 85 puntos | ESPUMOSO FEITIZO DA NOITE 21 MESES | 2014 | Bodegas Pablo Padín | |
| 93 puntos | SANTIAGO ROMA SELECCIÓN | 2013 | Bodegas Santiago Roma | |
| 90 puntos | TERRAS GAUDA | 2014 | Bodegas Terras Gauda | |
| 90,5 puntos | VEIGA SERANTES SELECCIÓN DE AÑADA | 2013 | Bodegas Veiga Serantes | |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|------------------------------|-----------------------------------|-------|--------|----------------------------------|
| 92 puntos | VEIGA SERANTES MADURO | 2010 | | Bodegas Veiga Serantes |
| 90 puntos | LEIRANA ALBARIÑO | 2013 | | Forjas del Salnés |
| 92 puntos | GOLIARDO CAIÑO TINTOS DEL MAR | 2011 | | Forjas del Salnés |
| 93 puntos | GOLIARDO A TELLEIRA | 2013 | | Forjas del Salnés |
| 93 puntos | GOLIARDO ESPADEIRO TINTOS DEL MAR | 2011 | | Forjas del Salnés |
| 95 puntos | GOLIARDO LOUREIRO | 2012 | | Forjas del Salnés |
| 95 puntos | LEIRANA MARÍA LUISA LÁZARO | 2005 | | Forjas del Salnés |
| 89 puntos | LAGAR DE BESADA | 2014 | | Lagar de Besada |
| 91 puntos | BALADIÑA | 2013 | | Lagar de Besada |
| 94 puntos | AÑADA DE BALADIÑAS | 2006 | | Lagar de Besada |
| 91 puntos | FINCA GARABELOS | 2013 | | Producciones Vinícolas Garabelos |
| 92 puntos | LA TRUCHA | 2013 | | Producciones Vinícolas Garabelos |
| 88 puntos | SETE BOIS ALBARIÑO | 2013 | | Vinos Originales |
| 93 puntos | SETE BOIS A CALMA | 2013 | | Vinos Originales |
| 92 puntos | CANCIÓN DE ELISA | 2013 | | Adega Dona Elisa |
| D.O. Ribeira Sacra | | | | |
| 89 puntos | VÍA ROMANA MENCÍA | 2013 | | Adega y Viñedos Vía Romana |
| 91 puntos | VÍA ROMANA BARRICA | 2011 | | Adega y Viñedos Vía Romana |
| 90 puntos | VEL' UVEYRA BLANCO | 2013 | | Bodega Ronsel do Sil |
| 92 puntos | VEL' UVEYRA MENCÍA | 2013 | | Bodega Ronsel do Sil |
| 93 puntos | OURIVE DONA BRANCA | 2013 | | Bodega Ronsel do Sil |
| 93 puntos | ARPEGIO MENCÍA | 2013 | | Bodega Ronsel do Sil |
| 95 puntos | OURIVE | 2013 | | Bodega Ronsel do Sil |
| D.O. Ribeiro | | | | |
| 90,5 puntos | POUSADOIRO | 2013 | | Adega Pousadoiro |
| 91 puntos | POUSADOIRO | 2012 | | Adega Pousadoiro |
| 82 puntos | TERRA DO CASTELO SENSACIÓN BLANCO | 2014 | | Bodega Terra Do Castelo |
| 86 puntos | TERRA DO CASTELO TREIXADURA | 2013 | | Bodega Terra Do Castelo |
| 91,5 puntos | TERRA DO CASTELO SELECCIÓN | 2006 | | Bodega Terra Do Castelo |
| 88 puntos | VAL DE SOUTO TINTO | 2014 | | Bodegas Val de Souto |
| 89 puntos | VAL DE SOUTO ORIXES | 2014 | | Bodegas Val de Souto |
| 90,5 puntos | VAL DE SOUTO BLANCO | 2014 | | Bodegas Val de Souto |
| D.O. Ribera del Duero | | | | |
| 93,5 puntos | CEPA 21 | 2011 | | Bodegas Cepa 21 |
| 96 puntos | MALABRIGO | 2011 | | Bodegas Cepa 21 |
| 94 puntos | TIERRAS DE CAIR RESERVA | 2009 | | Bodegas Dominio de Cair |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|---------------------------------|---|-------|--------------------------------------|-------------|
| 85 puntos | FINCA RESALSO | 2014 | Bodegas Emilio Moro | |
| 91 puntos | EMILIO MORO | 2012 | Bodegas Emilio Moro | |
| 93,5 puntos | MALLEOLUS 2011 | 2011 | Bodegas Emilio Moro | |
| 95 puntos | MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO | 2010 | Bodegas Emilio Moro | |
| 96,5 puntos | MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN | 2010 | Bodegas Emilio Moro | |
| 98 puntos | EMILIO MORO CLON DE LA FAMILIA | 2010 | Bodegas Emilio Moro | |
| 91,5 puntos | ASTRALES | 2011 | Bodegas Los Astrales | |
| 94 puntos | CHRISTINA ASTRALES | 2011 | Bodegas Los Astrales | |
| 85 puntos | RESALTE CRIANZA | 2010 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | |
| 90 puntos | RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA | 2012 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | |
| 92 puntos | RESALTE RESERVA | 2009 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | |
| 94 puntos | GRAN RESALTE | 2009 | BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL | |
| 94 puntos | TRUS | 2006 | Bodegas Trus | |
| 91 puntos | MONTECASTRO Y LLANAHERMOSA | 2012 | Bodegas y Viñedos Montecastro | |
| 92 puntos | ALONSO DEL YERRO | 2011 | Viñedos Alonso del Yerro | |
| 95 puntos | MARÍA ALONSO DEL YERRO | 2010 | Viñedos Alonso del Yerro | |
| 94 puntos | ÁSTER FINCA EL OTERO | 2010 | Viñedos y Bodegas Aster | |
| D.O. Ribera del Guadiana | | | | |
| 90,5 puntos | BALANCINES | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | |
| 91,5 puntos | ALUNADO | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | |
| 92 puntos | BALANCINES BLANCO SOBRE LÍAS | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | |
| 92,5 puntos | LOS BALANCINES HUNO | 2013 | Bodega Pago Los Balancines | |
| 94 puntos | LOS BALANCINES MATANEGRA | 2012 | Bodega Pago Los Balancines | |
| 88 puntos | CARABAL RASGO | 2010 | Carabal Viñedos y Bodega | |
| 91,5 puntos | CARABAL CÁVEA | 2009 | Carabal Viñedos y Bodega | |
| D.O. Rueda | | | | |
| 80 puntos | DI WINE FRIZZANTE | 2014 | Explotaciones Agrícola Páramo de | |
| 81 puntos | FLOR INNATA VERDEJO | 2014 | Explotaciones Agrícola Páramo de | |
| 87 puntos | VALDECUEVAS VERDEJO | 2014 | Explotaciones Agrícola Páramo de | |
| 89 puntos | VALDECUEVAS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA | 2006 | Explotaciones Agrícola Páramo de | |
| 90 puntos | JAVIER SANZ VERDEJO | 2014 | Javier Sanz Viticultor | |
| 93 puntos | MALCORTA VERDEJO SINGULAR | 2014 | Javier Sanz Viticultor | |
| 85 puntos | ISABELINO RUEDA | 2014 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | |
| 88 puntos | ISABELINO VERDEJO | 2014 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | |
| 89 puntos | EL BUFÓN VERDEJO | 2014 | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla | |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------------------------|--|-------------|--------|--------------------------------------|
| 89,90 puntos | REINA DE CASTILLA VERDEJO | 2014 | | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla |
| 90 puntos | REINA DE CASTILLA SAUVIGNON BLANC | 2013 | | Sdad. Coop. Bodega Reina de Castilla |
| D.O. Sierras de Málaga | | | | |
| 91 puntos | F. SCHATZ PINOT NOIR | 2008 | | Bodega Friedrich Schatz |
| 92 puntos | F. SCHATZ ACINIPO | 2006 | | Bodega Friedrich Schatz |
| 92 puntos | F. SCHATZ PINOT NOIR | 2009 | | Bodega Friedrich Schatz |
| 92 puntos | F. SCHATZ PETIT VERDOT | 2008 | | Bodega Friedrich Schatz |
| 92,5 puntos | F. SCHATZ FINCA SANGUIJUELA | 2008 | | Bodega Friedrich Schatz |
| 93 puntos | F.SCHATZ CHARDONNAY | 2014 | | Bodega Friedrich Schatz |
| 93 puntos | F. SCHATZ ROSADO | 2014 | | Bodega Friedrich Schatz |
| 91,5 puntos | LUNARES | 2013 | | Bodegas Lunares |
| 92,5 puntos | ALTOCIELO | 2011 | | Bodegas Lunares |
| D.O. Somontano | | | | |
| 80 puntos | ENATE CABERNET SAUVIGNON - MERLOT | 2012 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 85 puntos | ENATE CHARDONNAY 234 | 2014 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 88 puntos | ENATE ROSADO | 2014 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 90,5 puntos | ENATE CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA | 2013 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 91 puntos | ENATE SYRAH - SHIRAZ | 2010 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 91,5 puntos | ENATE MERLOT - MERLOT | 2010 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 92,5 puntos | ENATE CABERNET - CABERNET | 2011 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 93 puntos | ENATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON | 2008 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 95 puntos | ENATE UNO TINTO | 2009 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| 96 puntos | ENATE UNO | 2011 | | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón |
| D.O. Tierra de León | | | | |
| 88 puntos | PARDEVALLES ALBARÍN BLANCO | 2013 | | Viñedos y Bodega Pardevalles |
| 88,5 puntos | PARDEVALLES TINTO JOVEN PRIETO PICUDO | 2013 | | Viñedos y Bodega Pardevalles |
| 90 puntos | PARDEVALLES ROSADO PRIETO PICUDO | 2014 | | Viñedos y Bodega Pardevalles |
| 92,5 puntos | PARDEVALLES GAMONAL | 2012 | | Viñedos y Bodega Pardevalles |
| 92,5 puntos | PARDEVALLES CARROLEÓN | 2010 | | Viñedos y Bodega Pardevalles |
| D.O. Toro | | | | |
| 87 puntos | MUNIA ROBLE | 2012 | | Bodega Viñaguareña |
| 89 puntos | MUNIA CRIANZA | 2009 | | Bodega Viñaguareña |
| 90 puntos | IDUNIA VERDEJO | 2012 | | Bodega Viñaguareña |
| 91 puntos | MUNIA ESPECIAL | 2008 | | Bodega Viñaguareña |
| 92 puntos | IDUNA BRUT NATURE | | | Bodega Viñaguareña |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-----------------------------|--|-------|--------|--|
| 94 puntos | PAYDOS | | 2010 | Viñedos Alonso del Yerro |
| D.O. Utiel-Requena | | | | |
| 90 puntos | MAS DE BAZÁN RESERVA BOBAL | | 2011 | Bodega AGRO DE BAZAN |
| D.O. Valdeorras | | | | |
| 90,5 puntos | HACIENDA UCEDIÑOS MENCÍA | | 2014 | Bodega Eladio Santalla Paradelo |
| 91 puntos | HACIENDA UCEDIÑOS GODELLO | | 2014 | Bodega Eladio Santalla Paradelo |
| 91 puntos | HACIENDA UCEDIÑOS MENCÍA BARRICA | | 2012 | Bodega Eladio Santalla Paradelo |
| 90,5 puntos | GUITIAN SOBRE LÍAS | | 2013 | Bodega La Tapada |
| 91 puntos | GUITIAN | | 2013 | Bodega La Tapada |
| 92 puntos | GUITIAN FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE | | 2012 | Bodega La Tapada |
| 82 puntos | VALLBLANCA | | 2014 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides |
| D.O. Valencia | | | | |
| 81 puntos | ROSA ROSAE | | 2014 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides |
| 84 puntos | ABC | | 2014 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides |
| 85 puntos | CUP DE CUP | | 2011 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides |
| 90 puntos | ACULIUS | | 2010 | Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides |
| D.O. Vinos de Madrid | | | | |
| 90,5 puntos | INITIO | | 2008 | Bodega Las Moradas de San Martín |
| 92 puntos | LIBRO SIENTE - LAS LUCES | | 2008 | Bodega Las Moradas de San Martín |
| 93,5 puntos | LICINIA | | 2010 | Bodegas Licinia |
| D.O. Yecla | | | | |
| 86 puntos | BARAHONDA BLANCO | | 2014 | Bodegas Señorío de Barahonda |
| 88 puntos | CARRO | | 2014 | Bodegas Señorío de Barahonda |
| 90 puntos | BARAHONDA BARRICA | | 2012 | Bodegas Señorío de Barahonda |
| 92 puntos | HEREDAD CANDELA MONASTRELL | | 2013 | Bodegas Señorío de Barahonda |
| D.O.C. Alentejo | | | | |
| 92,5 puntos | LA COARTADA | | 2006 | Adega Familiar Eladio Piñeiro |
| D.O.C. Vinho Verde | | | | |
| 90 puntos | SOALHEIRO | | 2013 | Quinta de Soalheiro |
| 92 puntos | ALVARINHO SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS | | 2013 | Quinta de Soalheiro |
| 94 puntos | SOALHEIRO QUINTA DE SOALHEIRO RESERVA | | 2013 | Quinta de Soalheiro |
| D.O.Ca. Rioja | | | | |
| 91,5 puntos | VIÑA ANE AUTOR | | 2011 | Bodega del Monge Garbati |
| 94 puntos | VIÑA ANE VENDIMIA SELECCIONADA | | 2010 | Bodega del Monge Garbati |
| 86 puntos | EDUARDO GARRIDO CRIANZA | | 2010 | Bodega Eduardo Garrido |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------------|---------------------------------------|-------|-----------------------------|-------------|
| 89 puntos | EDUARDO GARRIDO RESERVA | 2007 | Bodega Eduardo Garrido | |
| 92 puntos | EDUARDO GARRIDO GRAN RESERVA | 2004 | Bodega Eduardo Garrido | |
| 85 puntos | SEÑORÍO DE LAS VIÑAS CRIANZA | 2011 | Bodega Señorío de las Viñas | |
| 90 puntos | COLONO EXPRESIÓN | 2010 | Bodega Señorío de las Viñas | |
| 90 puntos | RESERVA ESPECIAL SELLADO | 2004 | Bodega Señorío de las Viñas | |
| 91 puntos | SEÑORIO DE LAS VIÑAS GRAN RESERVA | 2001 | Bodega Señorío de las Viñas | |
| 86 puntos | DON JACOBO BLANCO | 2014 | Bodegas Corral | |
| 86,5 puntos | DON JACOBO ROSADO | 2014 | Bodegas Corral | |
| 88 puntos | DON JACOBO CRIANZA | 2010 | Bodegas Corral | |
| 90 puntos | DON JACOBO RESERVA | 2007 | Bodegas Corral | |
| 92 puntos | DON JACOBO TINTO ECOLÓGICO | 2011 | Bodegas Corral | |
| 94 puntos | ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE RESERVA | 2005 | Bodegas Corral | |
| 90,5 puntos | OBSIDIANA VINO DE AUTOR | 2013 | Bodegas Iñiguez de Mendoza | |
| 92,5 puntos | VIÑA LANCIANO RESERVA | 2010 | Bodegas Lan | |
| 93,5 puntos | CULMEN RESERVA | 2007 | Bodegas Lan | |
| 94 puntos | LAN A MANO EDICIÓN LIMITADA | 2010 | Bodegas Lan | |
| 86 puntos | MÚSICA EN EL CAMINO | 2011 | Bodegas Martín Códax | |
| 86 puntos | NIVEI | 2013 | Bodegas Nivarius | |
| 91,5 puntos | NIVARIUS | 2013 | Bodegas Nivarius | |
| 85 puntos | OLMAZA AUTOR | 2011 | Bodegas Olmaza | |
| 90 puntos | VIÑA OLMAZA | 2013 | Bodegas Olmaza | |
| 90,5 puntos | VIÑA OLMAZA CRIANZA | 2012 | Bodegas Olmaza | |
| 92 puntos | PROELIO CRIANZA | 2012 | Bodegas Proelio | |
| 85 puntos | MARQUÉS DE TERÁN CRIANZA | 2010 | Bodegas Regalía de Ollauri | |
| 90 puntos | VERSUM | 2010 | Bodegas Regalía de Ollauri | |
| 90 puntos | MARQUÉS DE TERÁN RESERVA | 2008 | Bodegas Regalía de Ollauri | |
| 92,5 puntos | MARQUÉS DE TERÁN SELECCIÓN ESPECIAL | 2011 | Bodegas Regalía de Ollauri | |
| 86 puntos | RIOJA VEGA CRIANZA | 2012 | Bodegas Rioja Vega | |
| 89 puntos | RIOJA VEGA RESERVA | 2010 | Bodegas Rioja Vega | |
| 90 puntos | RIOJA VEGA EDICIÓN LIMITADA | 2012 | Bodegas Rioja Vega | |
| 82 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN ROSADO | 2013 | Bodegas Sonsierra | |
| 84 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN BLANCO | 2013 | Bodegas Sonsierra | |
| 85 puntos | SONSIERRA SELECCIÓN TINTO | 2013 | Bodegas Sonsierra | |
| 85 puntos | SONSIERRA CRIANZA | 2011 | Bodegas Sonsierra | |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO | AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-----------------------------------|---|-------|---------------------------------|-------------|
| 85 puntos | SONSIERRA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA | 2013 | Bodegas Sonsierra | |
| 88 puntos | SONSIERRA CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA | 2010 | Bodegas Sonsierra | |
| 91 puntos | SONSIERRA GRAN RESERVA | 2008 | Bodegas Sonsierra | |
| 91,5 puntos | PERFUME DE SONSIERRA | 2010 | Bodegas Sonsierra | |
| 92,5 puntos | PAGOS DE LA SONSIERRA RESERVA | 2009 | Bodegas Sonsierra | |
| 88 puntos | FINCA SAN MARTÍN CRIANZA | 2012 | Bodegas Torre de Oña | |
| 90 puntos | INSPIRACIÓN VALDEMAR TEMPRANILLO BLANCO | 2013 | Bodegas Valdemar | |
| 94 puntos | EL SACRAMENTO | 2011 | Bodegas Viñas Leizaola | |
| 94,5 puntos | EL SACRAMENTO | 2012 | Bodegas Viñas Leizaola | |
| 90 puntos | PLACERES SENSORIALES MACERACIÓN CARBÓNICA | 2014 | El Vino Pródigo | |
| 92 puntos | LA VIÑA LA MERCE | 2011 | El Vino Pródigo | |
| 91 puntos | VIÑA ARANA | 2006 | La Rioja Alta | |
| 92,5 puntos | VIÑA ARDANZA RESERVA | 2005 | La Rioja Alta | |
| 95,5 puntos | GRAN RESERVA 904 | 2004 | La Rioja Alta | |
| D.O.P. Sierra de Salamanca | | | | |
| 89 puntos | VIÑAS DEL CÁMBRICO | 2013 | Viñas del Cámbrico | |
| 90 puntos | 575 UVAS DE CAMBRICO | 2012 | Viñas del Cámbrico | |
| IGP Castelló | | | | |
| 90 puntos | FLOR DE CLOTÁS TEMPRANILLO | 2011 | Bodega Flors | |
| 90 puntos | CLOTÁS TEMPRANILLO | 2011 | Bodega Flors | |
| 92 puntos | DOLCET DEL CLOTÁS | 2013 | Bodega Flors | |
| 93 puntos | CLOTÁS MONASTRELL | 2011 | Bodega Flors | |
| Otras Zonas | | | | |
| 94 puntos | AS COVAS PINOT NOIR | 2013 | Bodega y Viñedos Rodrigo Méndez | |
| 84 puntos | MIL AÑOS UN REINO FRIZZANTE | 2014 | Bodegas Pago de Almaraes | |
| 85 puntos | MIL AÑOS UN REINO ROSADO FRIZZANTE | 2014 | Bodegas Pago de Almaraes | |
| 86 puntos | MENCAL | 2014 | Bodegas Pago de Almaraes | |
| 91 puntos | MEMENTO | 2010 | Bodegas Pago de Almaraes | |
| 89 puntos | PUERTO SALINAS | 2013 | Bodegas Sierra Salinas | |
| 89 puntos | V DULCE DE INVIERNO VENDIMIA TARDÍA | 2014 | Javier Sanz Viticultor | |
| Sin D.O. | | | | |
| 94 puntos | SITTA DULCE NANA | 2013 | Attis Bodegas y Viñedos | |
| 86 puntos | JULIA | 2013 | Bodegas Ausin | |
| 89 puntos | FÁCIL | 2014 | Bodegas Ausin | |
| 90 puntos | CARMEN | 2013 | Bodegas Ausin | |

| PUNTOS | NOMBRE VINO SELECCIONADO |
|-----------|----------------------------------|
| 92 puntos | MMADRE |
| 80 puntos | FRIZZ 5.5 ALBARIÑO |
| 82 puntos | FRIZZ 5.5 VERDEJO |
| 92 puntos | BURBUJAS DE BALADIÑA BRUT NATURE |

V.T. Castilla

| | |
|-------------|---|
| 91 puntos | L'AME DE ALTOLANDON |
| 92,5 puntos | CF DE ALTOLANDON |
| 87 puntos | DIONISIOS FLOR DE ROCÍO |
| 88 puntos | DIONISIOS PRINCESA DEL TEMPRANILLO |
| 91 puntos | TEMPO LA ESPERA DE MONT REAGA |
| 92 puntos | MONT REAGA CLÁSICO RESERVA |
| 82 puntos | CORPUES DEL MUNI SARA SELECCIÓN SEMIDULCE |
| 84 puntos | CORPUS DEL MUNI BLANCA SELECCIÓN |
| 85 puntos | CORPUES DEL MUNI ROBLE |
| 89 puntos | CORPUS DEL MUNI VENDIMIA SELECCIONADA |
| 90 puntos | CORPUS DEL MUNI LUCÍA SELECCIÓN |
| 91 puntos | CORPUES DEL MUNI SELECCIÓN ESPECIAL |

V.T. Castilla León

| | |
|-------------|----------------------------|
| 93,5 puntos | ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE |
|-------------|----------------------------|

| AÑADA | BODEGA | D.O. / ZONA |
|-------|---------------------------------------|-------------|
| 2012 | Bodegas Ausin | |
| 2014 | Grupo Codorníu | |
| 2014 | Grupo Codorníu | |
| 2014 | Lagar de Besada | |
| 2010 | Bodega Altolandon | |
| 2011 | Bodega Altolandon | |
| 2014 | Bodega Dionisos Agricultura Ecológica | |
| 2014 | Bodega Dionisos Agricultura Ecológica | |
| 2008 | Bodega Mont Reaga | |
| 2005 | Bodega Mont Reaga | |
| 2014 | Bodegas del Muni | |
| 2014 | Bodegas del Muni | |
| 2013 | Bodegas del Muni | |
| 2013 | Bodegas del Muni | |
| 2010 | Bodegas del Muni | |
| 2009 | Bodegas del Muni | |
| 2013 | Bodega Abadía Retuerta | |



EL FUTURO PRÓXIMO. Lo que se avecina

Estamos trabajando desde el pasado mes de Julio en las siguientes ediciones y en un nuevo proyecto vinculado a la Guía de Vinos Xtreme que verá la luz en pocas semanas. ¡**ATENCIÓN AL SELLO AZUL!**

FECHAS Próximas Publicaciones de la Guía

Edición 2016 que verá la luz en Enero 2016.

Enero 2016 se publicarán las listas de Mejores Vinos de España akataVino 2016.

Edición 2017 que saldrá en Octubre del 2016.



SOMOS SOCIALES SOMOS VIRALES...

Entendemos las redes sociales como un espejo para mostrar lo que hacemos y atraer público a nuestras plataformas, por ello disponemos de 5 perfiles de **Facebook**, 3 perfiles en **Twitter**, además de presencia en **Pinterest**, **Instagram**, **Isuu**, **Youtube**, **Google+...** Y gestionamos como CM numerosos perfiles y web's.

Búscanos y estará comunicado...

akataVino

Akatavino WineXtreme
Entretenimiento · Comida y restaurantes · Bodega y viñedo

Te gusta Le sigues Mensaje

Biografía Información Fotos Me gusta Más

PERSONAS >

5000 Me gusta

A Juanma Vegas, Antonio Fernández Dom Vinos y 690 personas más les gusta esto.

+687

Crea tu público Ver promoción

Estado Foto / video Oferta, Evento

¿Qué has estado haciendo?

Akatavino WineXtreme
Publicado por Maria Gema AkataVino (??) · Hace 2 horas · Editado

Tengo unas ganas tremendas de llegar ya a los 5000 me gustas. Espero que este mes termine fino, si llegamos es por TI
<https://www.facebook.com/Akatavino> — con Guía de Vinos Xtreme by akatavino.es

¿ALGUNA INQUIETUD? ¿HABLAMOS?

El mundo está lleno de dudas, de preguntas, de inquietudes y nosotros estamos dispuestos a responder en tiempo y forma, todo lo relacionado con la presente y futuras ediciones de la Guía.

Si eres Bodega y no conocemos tu vino, ¡disculpas de nuestra parte! y entiendes que es o son vino/s con muchas cosas que contarnos, y poder ser un vino wineXtreme. No lo dudes contacta con comunicacion@akataVino.es y te indicaremos como proceder para que esté en nuestras mesas de análisis y cata.



Secretaría Técnica, Comunicación y Marketing

María Navarro Martín

Especialista Universitaria en Comunicación y Redes Sociales (CM).
Directora de Comunicación, Marketing y Protocolo de la ASM
Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga y Costa del Sol.
Relaciones con las bodegas.

Mv. 669204050 – maria@akataVino.es



Dirección Técnica de la Guía de Vinos Xtreme

Antonio Jesús Pérez Reina

Doctor en Ingeniería y Mejor Sumiller de Andalucía 2008.
Vicepresidente y Director Ejecutivo y de Eventos de la ASM
Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga y Costa del Sol.
Gerente akataVino.

Mv. 654691463 – antoniojesus@akataVino.es



Ubicación Oficina Muestras y Centro Análisis y Cata

Oficina Recepción de Muestras para la Guía de Vinos

Calle Mirapetunias nº 2 – 5º - A | 29011 | Málaga

Horario 9h a 14h | 17h a 20h L-V

Si la oficina no está abierta dejar en la Secretaría del Edificio

Centro de Análisis y Cata y Eventos del Vino

Le Bouquet Reserva Privada

Urbanización Las Biznagas | Calle Alimoche 2 | 29790 | Benjarafe |

Vélez Málaga | Málaga



Publicidad y Anuncios

Mv. 669204050 – comunicacion@akataVino.es

akata vino es
guía de vinos Xtreme es



Comunicación 2.0
Marketing Digital
Posicionamiento
Revista Digital
Guía de vinos Xtreme

verema.com/blog/akata
facebook.com/akata
twitter.com/akata
issuu.com/akata
[youtube/akata](https://youtube.com/akata)

antoniojesus
maria @ akata.vino.es
akata.vino.es

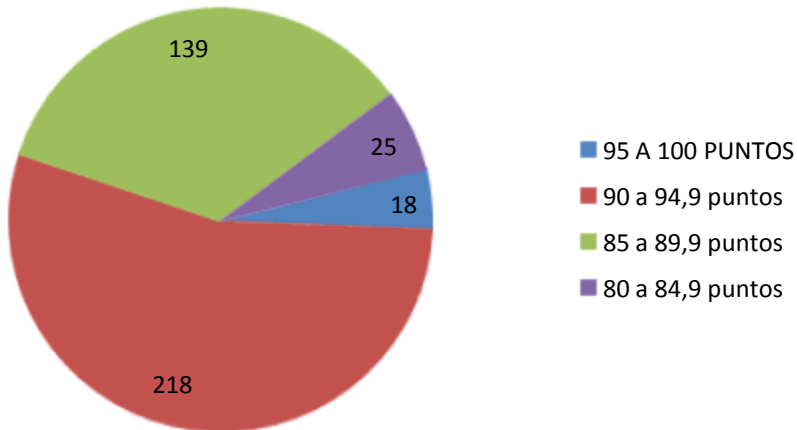


LOS NÚMEROS DE LA GUÍA. ESTADÍSTICAS

Catados y Analizados ~ 2700 vinos, de los cuales ~ 400 aparecen en la Guía de Vinos Xtreme 2015

Estadísticas por Puntos

Número de Vinos por puntos



18 Vinos entre 95 y 100 puntos

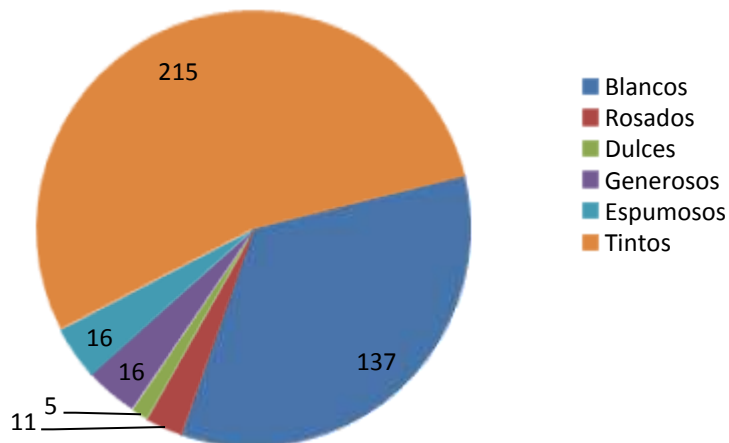
218 Vinos entre 90 y 94.9 puntos

139 Vinos entre 85 y 89.9 puntos

30 Vinos entre 80 y 84.9

Estadísticas por tipo de vinos

Número de Vinos por tipología



137 Vinos blancos

11 Vinos rosados

215 Vinos tintos

16 Vinos espumosos

5 Vinos dulces

16 Vinos generosos

guíadevinosXtreme.es

5:50 PM



akataVino © 2015