

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Ana Bombal

Destiempo Roble 2005

D.O. Mérida. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13%. Variedades: Garnacha y Syrah.

Es el ansiado proyecto de la antigua miembro del Consejo Regulador Ana Bombal, que ahora emprende su propio reto personal como elaboradora.

Una visión muy personal de la Garnacha, alejada de sobremaduraciones. La adición de Syrah ayuda a proporcionar estructura y buenos taninos. El resultado es un vino muy agradable y ameno. 2006 a 2007. Precio: 6,5 €.

14,5

Castro Baroña

Lagar de Castelo 2005

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco. Grado alcohólico: 12%. Variedad: Albariño.

Una bodega constituida por un grupo de distribuidores con amplia experiencia en el sector que en un momento dado han apostado por un vino muy digno para vender a buen precio sin complejos.

Su diseño esta hecho para gustar al gran público, maduro, radiante de fruta (mango, manzana). Su equilibrio golosidad/acidez está muy conseguido, con un resultado muy agradable. 2006 a 2007. Precio: 7,50 €.

15

Jané Ventura

Malvasía de Sitges 2005

D.O. Penedès. Tipo: Blanco. Grado alcohólico: 12,5%. Variedad: Malvasía.

Un vino que procede de viñas de Malvasía auténtica de Sitges, variedad de la que no hay mucho viñedo a pesar de lo que se cree. Muy limitado y con identidad.

De aromas muy personales, mandarina, melón maduro, acacia. Graso en su entrada pero, a la vez, ácido, dejando un fondo floral. Una Malvasía diferente a las de Canarias. 2006 a 2009. Precio: 22 €.

15,5

Mont-Reaga

Blanco 2005

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Blanco con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Sauvignon Blanc.

Es la nueva creación de la bodega, con un trabajo concienzudo de mecido con sus lías durante cinco meses. El resultado no podía ser mejor.

Un trabajo de lías y crianza en madera impecable, aunque la madera se impone por el momento. En boca destaca su buen comportamiento, graso, acidez y perfume de flor de saúco y boj. 2006 a 2009. Precio: 10 €.

15,5

La Bolidora

Flor de Garnatxa 2005

D.O. Terra Alta. Tipo: Blanco con madera. Grado: 14%. Variedad: Garnacha Blanca.

Todo un reto que no ha dudado en acometer Joan Rabada, reconocido enólogo de la zona. Elaborado en terreno arcilloso-calcáreo con viñas muy seleccionadas.

Varietal alejado de maduraciones pretenciosas. Es muy floral, fresco, con un fondo mineral magnífico. Su acidez es sensacional, no es pesado y además fluye con mucha armonía. 2006 a 2009. Precio: 20 €.

15,5

Adegas Guimaro

Guimaro Barrica 2003

D.O. Ribeira Sacra. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Mencía.

Es el capricho de Pedro Rodríguez, su propietario, y la amistad del enólogo oficial de la bodega, Luis Buitrón y Raúl de la bodega berciana Castro Ventosa.

Sobresale su naturaleza mineral, el perfume de la fruta y la hoja de la grosella. Goloso, amplio, refinado y muy bien elaborado. Tiene la delicadeza frutal de algunos vinos franceses. 2006 a 2012. Precio: 15-20 €.

15,5

Dionisio de Nova

Pagos del Conuco

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13%. Variedad: Tempranillo.

Pertenece a una colección de vinos elaborados en la biodinámica del Conuco y Vinum.

Diseño volcado en extracción de aromas abundante: arándanos, frutos rojos, con volumen, se aprecia la extracción de taninos, pero es impecable, discreta, apta para todo. Precio: 9 €.

16

Santa Eulalia

Dominio de Ema

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Grado: 13,5%. Variedad: Tinta de Gato.

El nombre del vino es un homenaje a la bisabuela. Lo más interesante es la calidad espléndida que se consigue en esta añada. El año anterior era suministrado a las bodegas de la zona.

Sorprende el magnífico resultado conseguido como un solo cuerpo, con aromas radiante, plena de estructura y personalidad. El roble forma parte del diseño. 2006 a 2011. Precio: 12 €.

16,5

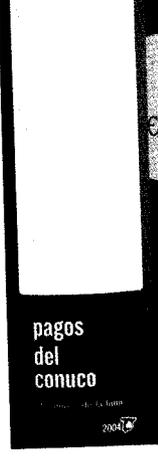
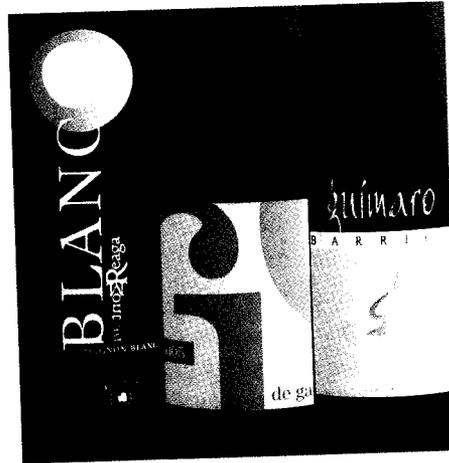
Terna Bodegas

Saxum Fb. 2005

D.O. Rueda. Tipo: Blanco. Grado: 13%. Variedad: Verdejo.

La nueva andadura de Terna Bodegas que antiguamente se llamaba Saxum. Su comienzo es un reto.

No parece un Sauvignon Blanc, pero Nueva Zelanda. Su estructura es un deleite: perfume de frutas, melón. Sobrio y equilibrado. Precio: 10 €. 2006 a 2010. Precio: 10 €.



viña era de variedad... en el grupo de cabeza... hiraz. Monastrell, anonkop, "La Pinota... te aprenderá a tra... stra de la actualidad

ge 2003... dez, sus aromas recuer... esas, especias y notas... na por ensamblar. Unos... ren amplitud y un tacto... remarcas las notas de

ernet Sauvignon... empieza enseguida transmi... con aromas de mora y... peciadas. Perfecta acidez y... maduro y final equilibrado.

e Nouvelle 2002... olland, imprime un estilo... no de potentes aromas... ros y un toque tostado... ble riqueza de matices... lentos, y un final jugoso

er Selection 2001... oncentrado, de limpios... especias, buena madera y... vente y jugoso por un tani... que nada agresivo; al final... rotunda. 2006 a 2012.

a bodega, este es el de... sorprendente porque ha... buen roble. Fresas, notas... uen tanino maduro... l de un preciso toque... plejidad. 2006 a 2012.