

Cruz de Piedra

Selección Especial 2011

D.O. Catalunya
Vino de la Sierra
Tel: 976 780 136 (7 - 10 €)

Cata: De vña alta y línea fresca con cierta elegancia, su jugosidad alarga un cuerpo casi denso. Los taninos finos están bien presentes y un toque ahumado, algo destacado, matiza su fruta -cítricos, frambuesa- con un recuerdo mineral.
[Aves] Consumo: 15°C



El Terroir 2009

D.O. Navarro
Dominio Luper
Tel: 639 622 71 (15 - 20 €)

Cata: Tiene su misterio y la expresión varietal cede el protagonismo a los acentos minerales y fragantes de hierbas del monte navarro sin que la frambuesa muy fresca -con acentos cítricos- deje de apaisarse en una boca de gran elegancia.
[Aves] Consumo: 15°C



La Movida Laderas 2010

V.T. Castilla y León
Madroño Vña S. Vño
Tel: 605 963 779 (15 - 20 €)

Cata: Tiene el corte de fruta soleada y terreno abrupto de las nuevas garnachas de Madrid, con su toque rústico bien domado (apenas puntitas de aspereza) y concentración salina de licor de fruta (quindá), cacao y retama.
[Pasta y Aroz] Consumo: 16°C



El Hombre Bala 2011

D.O. Vinos de Madrid
Bodega Comandó S.
Tel: 606 364 100 (15 - 20 €)

Juega bien con esos taninos frescos y tersos que son la marca, campestre y casi fina, de la nueva Garnacha madrileña, a la que saca su parte más floral y una fruta dulce y jugosa: pomelo y grosella ácida, con final de granito y avís.
[Carne blanca] Consumo: 15°C



Espectacle 2010

D.O. Montsant
Clos Mogador
Tel: 977 839 171 (más de 20 €)

Cata: El roble fresco y lujoso da la primera nota de cedro y jengibre, fresca y especiada. Detrás, el terruño pone hidrocarburos finos sobre los recuerdos frutales de grosella y arándano. Es sabroso, elegante y, con ese plus de madera cara, de beber fácil.
[Carne roja] Consumo: 16°C



La Viña Escondida 2008

D.O. Penedès
Canopy
Tel: 629 240 068 (más de 20 €)

Cata: Pureza de viñedo y elaboración, con la mineralidad en primer plano, por encima de la fruta delicada. Su armazón delicado, sus taninos firmes y su nervio vibrante pesan más que la redondez golosa. No es un vino fácil.
[Aves] Consumo: 16°C



El Molar 2011

D.O. Jumilla
Propiedad Vitícola Casa Castillo
Tel: 968 781 691 (15 - 20 €)

Cata: Su expresión varietal de Garnacha levantina es más discreta. Las bayas negras -moras y grosellas- van al unísono con las hierbas frescas y un toque floral evidente. La boca es jugosa, levemente amable, leve y con tanino firme de guarda.
[Setas] Consumo: 16°C



Finca La Emperatriz

Cepas Viejas 2010

D.O. Calificada Rioja
Bodegas La Emperatriz
Tel: 941 300 105 (15 - 20 €)

Cata: El viñedo viejo trabajado según manda la tradición, con expresión del suelo pero también una madurez fresca de la uva: arándano y cassis con algún toque cítrico, vainilla y humo en una boca seca de taninos firmes y final mineral.
[Carne roja] Consumo: 15°C



Lajas Finca El Peñiscal 2009

D.O. Catalunya
Lajas
Tel: 976 887 496 (más de 20 €)

Cata: Concentrado y muy sabroso pero suave, está para beber ya, pues ha desarrollado un bouquet dulce, achocolatado y especiado, lleno de confitura dulce gracias a su alta maduración y extracción, que agradecen el punto balsámico.
[Carne roja] Consumo: 15°C



El Puño 2009

D.O. Catalunya
Norie Robertson (El Escudo Volante)
Tel: 637 50 133 (15 - 20 €)

Cata: Diferente en su enfoque y tratamiento de la fruta, parece buscar el aire más fresco del monte aragonés, con una sazón amargada patente en sus taninos afilados y en su ligereza amable de fresas ácidas y pomelo bañadas en pizama.
[Setas] Consumo: 16°C



La Garnacha Olvidada de Aragón 2010

D.O. Catalunya
Proyecto Garnachas de España
Tel: 941 271 212 (15 - 20 €)

Cata: Cuando se huele la copa, uno se espera una golosina, y lo es -con su acento de grosella, mora y caramelo de violeta-, pero tiene un corazón fresco, ligero y montañés, lleno de aroma y con relieve al tacto.
[Carne blanca] Consumo: 15°C



Las Rocas de San Alejandro Viñas Viejas 2010

D.O. Catalunya
Bodegas San Alejandro
Tel: 976 892 205 (10 - 15 €)

Cata: Va más lento que el ya muy bueno Rocas: la sazón frutal es perfecta y deja recuerdos de hierbas, en armonía con las especias y toffee sulfes de la barica Opusculo, directo, tiene cierta elegancia y una textura fina que aún mejorará en botella.
[Carne roja] Consumo: 15°C

