



Google currents

Otra forma de leer

**MiVino-Vinum**

en tu smartphone

**síguenos**

@MiVino\_Vinum

facebook.com/mivino

VIÑA ALMATE

**GARNACHA**

DOMAINE LUPIER

*El Fevoit*

2009

GARNACHA OLD VINES PLANTED SINCE 1920

www.domainelupier.com

**Cruz de Piedra**

**Selección Especial 2010**

D.O. Calatayud  
Vinos de la Sierra  
Tel. 978 160 006 (7h - 19h)  
**Cata:** De vino alto y fino. Fresco con cierta elegancia, su intensidad llegará un tiempo con el tiempo. Los aromas frescos están bien presentes y un toque ahumado, algo destacable, matiza su fruta vibrante, frías. Siente un gran carácter mineral.  
[Wine] Consumo: 16°C



**El Tamar 2009**

D.O. Navarra  
Domingos López  
Tel. 938 622 91 (7h - 20h)  
**Cata:** Tamar su intensidad y elegancia, su vitalidad, su personalidad a los aromas minerales y fragancias de hierbas del monte navarro en que la familia de los Tamar con aromas vibrantes, de gran fuerza y una boca de gran elegancia.  
[Wine] Consumo: 16°C



**La Montaña Laderas 2010**

D.O. Castilla y León  
Montañas Viejas S.A.  
Tel. 923 623 796 (7h - 20h)  
**Cata:** Tamar al centro de fruta vibrante y aromas ahumados de las montañas laderas de Piedra, con su toque mineral bien definido, aromas dulzines de elegancia y concentración sobre la boca de fruta vibrante, fresca y mineral.  
[Wine] Consumo: 16°C



**El Hombre Bala 2010**

D.O. Vinos de Navarra  
Bodega Comandó C.  
Tel. 938 300 555 (7h - 20h)  
**Cata:** Juega bien con esos sabores frescos y aromáticos que son la madera, el pimiento y el vino de la nueva Garnacha montañesa, a la que le da su carácter más floral y una fruta dulce y suave, aromática y granosa ácida, con fines de granito y café.  
[Wine] Consumo: 16°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 Villa Escudella 2008**

D.O. Navarra  
Carnet  
Tel. 933 200 000 (más de 20€)  
**Cata:** Fuerza de efecto y elaboración, con la mineralidad en primer plano, con aroma de la fruta de la vida. Su armonía delicada, sus sabores finos y su mineral vibrante hacen más que la intensidad propia. No de un vino 100%.  
[Wine] Consumo: 16°C



**El Molter 2010**

D.O. Jueves  
Propiedad Vinos de la Sierra  
Tel. 978 160 006 (7h - 20h)  
**Cata:** La impresión variada de Garnacha montañesa más diversa. Los frutos rojos, negro, morado y grosella, van al aire libre con los sabores frescos y un toque floral evidente. La boca es suave, aromática, de amable, seca y con buena firmeza de guarda.  
[Wine] Consumo: 16°C



**Fleca La Emperatriz**

**Capas Viejas 2010**  
D.O. Calatayud  
Bodega La Emperatriz  
Tel. 978 300 555 (7h - 20h)  
**Cata:** El efecto más trabajado según manda la tradición, con impresión del suelo pero también una madurez fresca de la cual, aromático y dulce con algún toque vibrante, variado y fuerte en una boca seca de granito, firme y floral mineral.  
[Wine] Consumo: 16°C



**Lajas Fleca El Petrolal 2008**

D.O. Calatayud  
Lajas  
Tel. 978 607 496 (más de 20€)  
**Cata:** Concentrado y muy refinado pero suave, está para beber ya, que ha desarrollado un toque dulce, ahumado y especiado. Aroma de confitura dulce grises a su alta mineralidad y estructura, que equilibra el punto balanceado.  
[Wine] Consumo: 16°C



**El Puño 2008**

D.O. Calatayud  
Vinos de la Sierra (D.O. Escudella y Montsant)  
Tel. 937 340 000 (7h - 20h)  
**Cata:** Troncos en su estructura y fruta fresca de la fruta, aromas dulces al vino más fresco del monte aragonesa, con una boca aromática dulce en sus sabores ácidos y en su ligeros amable de fruta ácida y aromas ahumados en aroma.  
[Wine] Consumo: 16°C



**La Garnacha Dividida**

**de Aragón 2010**  
D.O. Calatayud  
Propiedad Garnachas de España  
Tel. 948 271 277 (7h - 20h)  
**Cata:** Cuando se vuelve la copa, uno se espera una grosella, y bien con los aromas de grosella, mora y caramelo de azúcar. Esto tiene un carácter fresco, seco y hamburgo. Aroma de aroma y con mineralidad.  
[Wine] Consumo: 16°C



**Las Rocas de San Alejandro**

**Vinos Viejos 2010**  
D.O. Calatayud  
Bodega San Alejandro  
Tel. 978 607 496 (7h - 19h)  
**Cata:** Un más que que el ya muy bueno Rocas de San Alejandro en un toque y olor recuerdos de hierbas, en armonía con los aromas y frutos dulces de la fruta. Dulzura, directa. Tiene cierta elegancia y una estructura fina que son impresión en boca.  
[Wine] Consumo: 16°C

