



2009  
BENÉ, ISABEL, CHRISTOPHER, CHIAROTTI, FERNANDO, MASA  
**ESPECTACLE**  
the mon+sant  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

100% GARNACHA  
DE CAMPO DE BORJA



**santCristo**  
AZNÓN

[www.bodega-sant-cristo.com](http://www.bodega-sant-cristo.com)  
[info@bodega-sant-cristo.com](mailto:info@bodega-sant-cristo.com)



**ATEA**  
Arenas

[www.orowines.com](http://www.orowines.com)  
[info@orowines.com](mailto:info@orowines.com)

Google currents

Otra  
forma  
de leer  
**MiVino-Vinum**  
en tu  
smartphone



**síguenos**



@MiVino\_Vinum



[facebook.com/mivino](https://facebook.com/mivino)



**VIÑA ALMATE**  
Almendral y Colomada - España

**GARNACHA**



**DOMAINE LUPIER**

*El Fevoit*  
2009

GARNACHA OLD VINES PLANTED SINCE 1920

[www.domainelupier.com](http://www.domainelupier.com)  
[info@domainelupier.com](mailto:info@domainelupier.com)

### Cruz de Piedra

#### Selección Especial 2010

D.O. Catalunya  
Vinos de la Sierra  
Tel. 975 160 000 (7-11h)

**Cata:** De vino alto y fresco. Fresco con cierta elegancia, su intensidad llegará un tiempo con el tiempo. Los aromas frescos están bien presentes y un toque ahumado, algo destacado, indica su frías vitícolas. Bien beber con un acompañamiento.  
[Wine] Consumo: 16°C



### El Tamar 2009

D.O. Navarra  
Domingos López  
Tel. 948 622 91 (7-11h)

**Cata:** Tamar su intenso y sorprendente nivel de maduración a los aromas minerales y fragancias de hierbas del monte navarro en que la familia de los Tamar con aromas cítricos, tipo de apereña en una boca de gran elegancia.  
[Wine] Consumo: 16°C



### La Montaña Ladras 2010

D.O. Castilla y León  
Montañas Viejas Wines  
Tel. 923 623 790 (7-11h)

**Cata:** Tamar al centro de frías vitícolas y aromas ahumados de las nuevas gamaches de Piedra, con su toque natural bien definido (aromas dulces de apereña) y concentración sobre la boca de frías (aromas cítricos y minerales).  
[Wine] Consumo: 16°C



### El Hombre Bala 2010

D.O. Vinos de Navarra  
Bodega Comandó C  
Tel. 948 300 000 (7-11h)

**Cata:** Juego bien con una familia Fresca y aromas que son la mejor, compuesta y con frías de la nueva Gamacha montañesa, a la vez para su parte más floral y una frías dulce y suave, aromas y grosella ácida, con frías de grosella 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 2009

D.O. Navarra  
Carnal  
Tel. 948 300 000 (más de 20 €)

**Cata:** Fresco de efecto y elaboración, con la intensidad en primer plano, con aroma de la frías de la vida. Su aromas delicado, sus aromas finos y su nariz vibrante pesan más que la intensidad global. No de un vino 16°C.  
[Wine] Consumo: 16°C



### El Molar 2010

D.O. Jumea  
Propiedad Vinos de Casa Cañada  
Tel. 948 300 000 (7-11h)

**Cata:** La impresión variada de Gamacha montañesa más diversa. Los aromas negro, mineral y grosella, van al aire libre con los aromas Frescos y un toque floral evidente. La boca es suave, aromas de grosella, café y con frías finas de grosella.  
[Wine] Consumo: 16°C



### Fleca La Emperatriz

#### Capas Viejas 2010

D.O. Catalunya  
Bodega La Emperatriz  
Tel. 948 300 000 (7-11h)

**Cata:** El efecto más trabajado según muestra la tradición, con impresión del suelo pero también una maduración Fresca de la cual, aromas y café con algún toque cítrico, variado y frías en una boca seca de frías finas y frías mineral.  
[Wine] Consumo: 16°C



### Lajas Fleca El Pefinca 2009

D.O. Catalunya  
Lajas  
Tel. 975 607 400 (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 gracias a su alta maduración y extracción, con equilibrio de punto balanceado.  
[Wine] Consumo: 16°C



### El Puño 2009

D.O. Catalunya  
Vinos Montañas del Escudo Interior  
Tel. 923 623 790 (7-11h)

**Cata:** Tamar en su ardiente y frías montañas de la frías, aromas dulce al aire más Fresco del monte aragonesa, con una boca aromática dulce en sus aromas ácidos y en su ligeros aromas de frías ácidos y aromas ahumados en aroma.  
[Wine] Consumo: 16°C



### La Gamacha (dividida

#### de Aragón 2010

D.O. Catalunya  
Propiedad Gamachas de España  
Tel. 948 300 000 (7-11h)

**Cata:** Cuando se vuelve la boca, una impresión aromática y frías con los aromas de grosella, hierba y caramelo de azúcar. Para tener un concepto Fresco Negro y Montaña. Aroma de aroma y con frías ácidos.  
[Wine] Consumo: 16°C



### Las Rocas de San Alejandro

#### Vinos Viejos 2010

D.O. Catalunya  
Bodega San Alejandro  
Tel. 975 607 400 (7-11h)

**Cata:** Un más que un vino de frías finas Rocas de San Alejandro en frías y tipo recuerdos de frías, en armonía con la impresión y frías dulce de la boca. Diferente, directo. Para cierta elegancia y una frías fina que son impresión en boca.  
[Wine] Consumo: 16°C

