

Tintos para un capricho de lujo

01 Espectacle 2019

Spectacle Vins.
Gratallops (Tarragona).
Teléfono: 977 83 91 71.
Web: espectaclevins.com. DO: Montsant.
Tipo: tinto crianza, 15,5%.
Cepas: garnacha.
Precio: 115 euros.
Puntuación: 9,9/10.

Expresivo espectáculo de exuberancia frutal, rica en perfumes florales, con la calidez mediterránea de las hierbas aromáticas, y el armazón del roble, especias y tostados. Muy sabroso, termina en un penetrante y largo postgusto.

02 Terrens Paraje de Cueva Baja 2019

Mauro. Tudela de Duero (Valladolid). Teléfono: 983 52 19 72. Web: bodegasmauro.com. DO: Vino de la Tierra. Tipo: tinto crianza, 14,5%.
Cepas: tinto fino.
Precio: 90 euros.
Puntuación: 9,8+/10.

El viñedo más antiguo de la bodega le permite elaborar un tinto soberbio, de poderosa carga frutal que combina frescura silvestre con las perfumadas notas florales, en una delicada urdimbre de maceraciones y especias. Un prodigio.

03 Finca el Bosque 2018

Viñedos de Párganos Párganos-Laguardia (La Rioja). Teléfono: 945 60 05 90. Web: sierracantabria.com. DO: Rioja. Tipo: tinto crianza, 14,5%. Cepas: tempranillo. **Precio: 87 euros.** **Puntuación: 9,8/10.**

Un tempranillo en estado de gracia que conjuga finura y corpulencia, en un alarde de armonías frutales, el encanto de las notas florales, el frescor de los fulgores balsámicos y el brío del roble y las especias. Sabroso, largo con hondura.

04 Manyetes 2019

Clos Mogador. Gratallops (Tarragona).
Teléfono: 977 83 91 71.
Web: closmogador.com. DO: Priorat.
Tipo: tinto crianza, 15%.
Cepas: cariñena.
Precio: 65 euros.
Puntuación: 9,8/10.

Elaborado con viñas muy viejas de cariñena, plantadas en *costers* pizarrosos. Aroma intenso, cargado de fruta y hierbas mediterráneas inmersas en especias cálidas, y haciendo juego con la fina madera. Goloso, mórbido y concentrado.

05 Llanos del Almendro 2014

Dominio de Atauta. Atauta (Soria).
Teléfono: 975 35 13 49.
Web: dominiodeatauta.com. DO: Ribera del Duero. Tipo: tinto reserva, 14,5%. Cepas: tinto fino.
Precio: 110 euros.
Puntuación: 9,7+/10.

Procedente de un viñedo de 140 años, a casi 1.000 metros de altura, su aroma se despliega sugerente por su grácil urdimbre frutosa, tejida hábilmente con notas herbáceas, especiadas y florales. De paladar sabroso, fresco y pleno.



Las posibilidades son amplias, porque existen grandes opciones en la mayoría de las zonas vitivinícolas españolas. Diez ejemplos de altísima calidad para un disfrute caro pero inolvidable



06 El Pecado 2019

Raúl Pérez Bodegas y Viñedos. Valtuille de Abajo (León). Teléfono: 696 62 15 31. Web: raulperez.com. DO: Ribeira Sacra. Tipo: tinto crianza, 13,5%. Cepas: mencia, con algo de Alicante bouschet y merenzao. **Precio: 80 euros. Puntuación: 9,7/10.**

La genialidad del enólogo Raúl Pérez con mencías centenarias de las escarpadas terrazas del río Sil. De gráciles aromas a frutillos silvestres y flores de árbol, todo patinado de especias y humo. Sabrosa y seductora fresca.

07 Encrucijada 2018

Michelini i Mufatto. Toral de Merayo, Ponferrada (León). Teléfono: 987 42 11 87. Web: michelinimufatto.com. DO: Bierzo. Tipo: tinto reserva, 12%. Cepas: mencia y algo de palomino. **Precio: 95 euros. Puntuación: 9,7/10.**

Excelente ejemplo de elaboración tradicional en tinajas de arcilla que permite a la mencia berciana, muy vieja, mostrarse pletórica de aromas frutosos y notas florales, con el toque ahumado y especiado del roble. Boca fresca, sabrosa.

08 Cartago Paraje del Pozo 2016

Maurosos. Pedrosa del Rey (Valladolid). Teléfono: 983 78 41 18. Web: bodegasanroman.com. DO: Toro. Tipo: tinto crianza, 14,5%. Cepas: tinta de Toro. **Precio: 82 euros. Puntuación: 9,6+/10.**

Una pequeña parcela con viñas viejas de pie franco permiten a la tinta de Toro mostrar su personalidad y potencia aromática cargada de fruta, enriquecida con tonos balsámicos y especiados. Rotundo, concentrado y explosivo.

09 Reina de los Deseos 2018

Uvas Felices. Barcelona. Teléfono: 902 32 77 77. Web: uvasfelices.com. DO: Vinos de Madrid. Tipo: tinto crianza, 14,5%. Cepas: garnacha. **Precio: 89,50 euros. Puntuación: 9,6/10.**

Este vino procede de una pequeña parcela a 950 metros de altitud, en la sierra de Gredos, fruto de la colaboración con Comando G. Poderosa expresividad frutal y floral, con elegantes notas de especias y torrefactos. Fresco, amplio, sabroso y largo.

10 Cuevas de Arom Tuca Negra 2019

Cuevas de Arom. Miedes (Zaragoza). Teléfono: 976 89 22 05. Web: cuevasdearom.com. DO: no tiene. Tipo: tinto crianza, 14%. Cepas: garnacha. **Precio: 83 €. Puntuación: 9,5+/10.**

Una de las garnachas más expresivas, elaborada a partir de viejos viñedos plantados a más de 850 metros sobre suelos pizarrosos. Un conjunto aromático de pletórica fruta roja, notas florales, laurel y bollería. En boca es sabroso, fresco y largo.