

# SelectusWINEs

JULIO - AGOSTO - SEPTIEMBRE 2012 - JULY - AUGUST - SEPTEMBER 2012 - Nº 2

LA REVISTA  
DE LOS  
AMANTES  
DEL VINO

THE  
MAGAZINE  
FOR WINE  
LOVERS

---

LA BODEGA  
THE WINERY

Bodegas Palacios  
Remondo

---

EL SUMILLER  
THE SOMMELIER

Roger Viusà

---

EL RINCÓN  
DE PAZ I VINOS  
PAZ'S WINE  
CORNER

Los mejores Pagos  
de los Vinos  
de Pago

*The best Single  
Estates of the  
Single Estate  
Wines*

---

ENOPATÍAS  
OENOPATHY

Salvemos Jerez

*Let's save Sherry*

---

EL MUNDO  
DEL VINO  
THE WORLD  
OF WINE

Las bodegas  
agudizan  
el ingenio

*Wineries  
sharpen  
their wits*

---

EN BUSCA DEL  
MEJOR SUMILLER  
DEL 2012

QUEST FOR THE  
BEST SOMMELIER  
OF 2012

---

F.V.P.  
5€





### ESPECTACLE 2009

Piel de naranja intensa, especiado, con notas de cacao y frutos secos. Elegante y goloso, fruta roja fresca, taninos dulces.

**Propuesta de maridaje:**  
Ventresca de atún con sabayón de estragón y humus.

*Intense orange peel, spicy, with notes of cocoa and dried fruits and nuts. Elegant and sweetish, fresh red fruit, sweet tannins.*

**Pairing suggestion:** Tuna belly with a sabayon of tarragon and houmous.

### CLOS MOGADOR 2008

Notas frutales a grosella y frambuesas, balsámico, especias tipo pimienta y canela, cafés... y notas de regaliz. Buena estructura, con buena carga frutal y frescor.

**Propuesta de maridaje:**  
Cordero lechal asado en su jugo con ñoquis de menta.

### PAJARETE

Fruta confitada, naranja, tofe, pasas, mieles. Mucha dulzor, con cierta densidad pero con buena acidez que le aporta ligereza.

**Propuesta de maridaje:**  
Bizcocho de chocolate, compota y esférico de albaricoque con helado de coco.

*Candied fruit, orange, toffee, raisins, boney. Plenty of sweetness, showing definite density but with good acidity providing lightness.*

**Pairing suggestion:**  
Chocolate sponge cake, apricot compôte and round with coconut ice cream.



### ELS ESCURÇONS 2008

Fruta roja, mineral, pimienta negra, canela y ligeras notas tostadas de la crianza. Fruta madura, buena acidez, fresco, taninos amables y bastante largos.

**Propuesta de maridaje:**  
Salmonetes con tatin de berenjena.

*Fruit notes of red currants and raspberries, balsamic hints, spices like pepper and cinnamon, coffee... and liquorice notes. Good structure, with an abundance of fruit and freshness.*

**Pairing suggestion:** Red mullets with aubergine tatin.

*Fruit notes of red currants and raspberries, balsamic hints, spices like pepper and cinnamon, coffee... and liquorice notes. Good structure, with an abundance of fruit and freshness.*

**Pairing suggestion:** Roast suckling lamb in its juice with mint-flavoured gnocchi.

### DOIX 2008

Notas dulces, gominola, cafés, cacao, fruta roja, regaliz, fondo mineral y licoroso. Gran estructura, taninos dulces, persistente, marcada la crianza y con intensidad de fruta alta.

**Propuesta de maridaje:**  
Papada ibérica con trompetas de la muerte y salsa Perigordini.

*Sweet notes, of jelly beans, coffee, cocoa, red fruit, liquorice, on a mineral and liqueur background. Great structure, sweet tannins, persistent, notable ageing and with high fruit intensity.*

**Pairing suggestion:**  
Neck of pork with black chanterelle mushrooms and Perigourdine sauce. chanterelle mushrooms and Perigourdine sauce.

Gracias a la colaboración de la Asociación Catalana de Sumillers (ACS) y del Restaurant Can Bosch para la realización de este reportaje.

We would like to thank the Catalan Association of Sommeliers (ACS) and Restaurant Can Bosch for their collaboration and participation in this article.



**FLOR DE  
GARNATXA 2008  
D.O. TERRA ALTA**

**Varietades:**

100 % Garnacha blanca

**Crianza:** crianza en barrica de roble francés.

**Varieties:**

100 % *White Grenache*

**Ageing:** *In brand new French oak puncheons*

PVP: 18,00 € aprox.

info@cellerlabollidora.com

**TROS BLANC 2010  
D.O. MONTSANT**

**Varietades:**

100 % % Garnacha blanca

**Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés.

**Varieties:**

100 % *White Grenache*

**Ageing:** *10 months in French oak puncheons*

PVP: 40,00 € aprox.

www.portaldelpriorat.com

**EN NÚMEROS  
VERMELLS 2011  
D.O.Q. PRIORAT**

**Varietades:**

100 % Garnacha blanca

**Crianza:** Crianza sobre lías durante aproximadamente 6 meses.

**Varieties:** 100 % *White Grenache*

**Ageing:** *aged on lies during 6 months*

PVP: 19,00 € aprox.

siviapuig.odysseus@gmail.com

**LA LLOPETERA  
2009  
D.O. CONCA DE  
BARBERÀ**

**Varietades:**

100 % Pinot Noir

**Crianza:** 6 meses en barrica de roble francés.

**Varieties:**

100 % *Pinot Noir*

**Ageing:** *6 months in French oak*

PVP: 20,00 € aprox.

www.celler-escodasanahuja.com

**JOSEP FORASTER  
SELECCION 2007  
D.O. CONCA DE  
BARBERÀ**

**Varietades:**

90 % Cabernet Sauvignon,  
10 % Tempranillo.

**Crianza:** Dieciocho meses en barrica nueva de roble francés y mínimo de 12 meses más en botella.

**Varieties:**

90 % *Cabernet Sauvignon*,  
10 % *Tempranillo*

**Ageing:** *18 months in new French oak barrels and minimum 12 months in the bottle.*

PVP: 20,00 € aprox.

**MIL·LENIUM 2007  
D.O. TERRA ALTA**

**Varietades:**

60 % Garnacha Negra,  
20 % C. Sauvignon,  
15 % Syrah y 5 % Merlot,  
trazas de Pinot Noir.

**Crianza:** Envejecimiento en botas de roble francés durante 12 meses.

Posteriormente crianza en botella durante un año antes de su comercialización.

**Varieties:** 60 % *Garnatxa Tinta*, 20 % *Cabernet Sauvignon*, 15 % *Syrah*, 5 % *Merlot*, and *Pinot Noir*.

**Ageing:** *The wine matured for about 12 months in old French oak barrels after that the wine is bottled and matured again for about 1 year in the bottle before being released for sale.*

PVP: 20,00 € aprox.

www.cellerclua.com

**ELS ESCURÇONS  
2008**

**D.O.Q. PRIORAT**

**Varietades:**

85 % Garnacha negra y  
15 % Syrah

**Crianza:** en barricas de roble francés durante 12 meses

**Varieties:** 85 % *Black Grenache*, 15 % *Syrah*

**Ageing:** *in French oak barrels for about 12 months*

PVP: 44,00 € aprox.

www.masmartinet.com

**ESPECTACLE 2009  
D.O. MONTSANT**

**Varietades:**

100 % Garnacha tinta  
**Crianza:** Crianza en cuba de roble francés (*Quercus Petraea*) de 40 HL de grano muy fino durante 14-16 meses

**Varieties:** 100 % *Red grenache*

**Ageing:** *Aged in 40L very fine grain French oak fermentation vats (Quercus Petraea) for 14-16 months*

PVP: 118,00 € aprox.

www.espectaclevins.com

**CLOS MOGADOR  
2008**

**D.O.Q. PRIORAT**

**Varietades:**

46 % Garnacha,  
21 % Cariñena,  
19 % Cabernet Sauvignon,  
14 % Syrah

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de 300 litros (70 % nuevas, 30 % de 2º vino)

**Varieties:** 46 % *Grenache*, 21 % *Cariñena*, 19 % *Cabernet Sauvignon*, 14 % *Syrah*

**Ageing:** *18 months in new 300 litres barrels (70 % new, 30 % second wine)*

PVP: 60,00 € aprox.

www.closmogador.com

**DOIX 2008  
D.O.Q. PRIORAT**

**Varietades:**

55 % Cariñena,  
45 % Garnacha

**Crianza:** Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino.

**Varieties:** 55 % *Cariñena*, 45 % *Grenache*

**Ageing:** *The ageing was of 16 months in new French oak.*

PVP: 81,00 € aprox.

www.masdoix.com

**PAJARETE SOLERA  
1851.**

**D.O. TARRAGONA**

**Varietades:**

Moscatel de Alejandría,  
Garnacha negra y garnacha blanca

**Crianza:** 5 años en diferentes barricas de roble español y francés y 5 años más en barrica única de roble francés, solera de 1851.

**Varieties:** *Moscatel, White grenache and black grenache*  
**Ageing:** *5 years in different French and Spanish oak barrels, and 5 years more in an oak French barrel, solaria from 1851.*

PVP: 72,00 € aprox.

www.demuller.es