

Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2004

D.O. Calificada Rioja
 ● 92% Tempranillo, 7% Mazuelo
 Marqués de Murrieta
 Tel. 941 271 570. (más de 20 €)

Cata: Murrieta ha renovado su gama más tradicional incorporando los legros de sus tintos modernos. Así, este Ygay se convierte en el estándar de la bodega por su redondez aterciopelada y su carácter sensual. Para ser un vino de guarda no tiene ninguna dureza, sino tanino fino, terciopelo, tabaco de pipa y fruta dulce que llena la boca con más sustancia y placer que peso físico.



Contino Gran Reserva Magnum 2005

D.O. Calificada Rioja
 ● 70% Tempranillo, 25% Garnacha, 5% Graciano
 Viñedos del Contino
 Tel. 945 600 205. (más de 20 €)

Cata: Contino es una de las casas que han creado el nuevo perfil de esos Gran Reserva que ya no se venden por su encanto de anticuario, sino por su refinada combinación de vigor elegante, concentración sin aristas, perfecto engarce de las especias y el bálsamo del roble con los apuntes del tempuño y -ante todo- un gran corazón de fruta jugosa para larga vida en botella.



Finca Terrerazo 2010

D.O. Pago El Terrerazo
 ● 100% Bobal
 Bodega Multiguallo
 Tel. 942 888 260. (más de 20 €)

Cata: El primer vino de Pago de Valencia y, sin duda, lo merece, por su versión con encanto y refinamiento creciente de la Bobal. El roble está presente sin ocultar el poder de granada y fresa de la variedad, su carácter mediterráneo fino (tomillo, N) con fruta jugosa y taninos frescos en un paso de boca lleno de aroma y tersura.



Clevis Viñedo Pico Garbanzo 2004

D.O. La Mancha
 ● Cabernet Sauvignon, Garnacha y Mazuelo
 Finca Antigua
 Tel. 969 129 700. (más de 20 €)

Cata: El estilo de la casa madre riojana se deja notar en este tinto de finca, ya desarmado en su perfil aromático, con una paleta de sensaciones de estilo clásico que va de la piel de mandarina a los registros minerales, el tabaco, el jengibre y el café. La amabilidad de viña soleada encuentra su contrapunto en los taninos finos de roble y la gran viveza que ofrece.



Estrecho 2008

D.O. Alicante
 ● Monastrell
 Bodegas Enrique Mendoza
 Tel. 965 688 639. (más de 20 €)

Cata: Mendoza trabaja en la expresión más etérea y fresca de la Monastrell, tanto que costaría encontrarle el punto levantino si no fuese por esos fondos de azahar, té y monte bajo que lo delatan. La fruta muestra perfecta sazón de grosella y mora. Aromático y amable, termina con unos taninos que casi resacan pero acaban siendo frutales y denses.



Gran Colegiata Campus 2008

D.O. Toro
 ● Tinta de Toro
 Bodegas Farina
 Tel. 980 577 675. (más de 20 €)

Cata: Los Farina pusieron a Toro en el mapa y están entre sus mejores intérpretes, pues saben dotar a sus mejores tintos de voluptuosidad y finura. Este Campus 2008 aína el tempuño bravo y el acento de tinta china con una fruta dulcísima en perfecta madurez y el intrigante punto de especias (jengibre, pimienta) de las maderas balsámicas en su sitio.



Clos Fontà 2007

D.O. Qualificat Priorat
 ● Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena
 Viticultores Mas d'en Gó
 Tel. 977 830 192. (más de 20 €)

Cata: Cinco años contemplan su perfume, muy de zona, con los ahumados, el pan de higo, la grosella, el cacao y la tinta china en un conjunto sugerente y armonioso. Un generoso manto de hierbas frescas refuerza su equilibrio de tinto de guarda, con una entrada suavísima, desarrollo largo y aún cierta bravura de vino mineral y longevo.



Federico Paternina Selección Especial 2009

D.O. Calificada Rioja
 ● Tempranillo
 Bodegas Paternina
 Tel. 941 310 550. (7 - 10 €)

Cata: El Rioja trabajado en clave de alta expresión pero sin pesadez: fruta confitada, maderas bien presentes al gusto popular -toffee, chocolate, especias-, pero también el sabio punto de clasicismo de unos toques de tabaco y monte bajo. Buen tacto, con centro ácido refrescante y concentración media.



Gran Reserva 904 2000

D.O. Calificada Rioja
 ● 90% Tempranillo y 10% Graciano
 La Rioja Alta
 Tel. 941 310 346. (más de 20 €)

Cata: El Gran Reserva más clásico en su estado puro y su nervio vibrante: tinto para menús lujosos, mejor de carne, que llena la boca de cuero, regaliz, café, almizcle y fruta seca y pacificada, crece con el plus de refinamiento y textura fina que otorga el tiempo en botella para revelarse finalmente largo, grande y sabroso.



Jean Leon Viña La Scala Gran Reserva 2001

D.O. Penedès
 ● 100% Cabernet Sauvignon
 Jean Leon
 Tel. 938 995 512. (más de 20 €)

Cata: Casi 12 años contemplan a este ponero emballe de la oia Cabernet. Hoy, los taninos se han fundido con delicadeza, y la expresión austera de fruta negra y silvestre de la variedad se enriquece con los perfumes del campo catalán y la patina de suntuosidad que pone el tiempo en botella: muugo, humus, café, cacao, regaliz, eucalipto y tabaco.



Clos Mogador 2010

D.O. Qualificat Priorat
 ● Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Cariñena
 Clos Mogador
 Tel. 977 839 171. (más de 20 €)

Cata: Un pionero fundador que no solo mantiene el tipo, sino que evoluciona y crece. Este 2010 expresa toda la finura mineral de la finca en un repertorio de hierbas, flores y fruta madura y consistente -ciruelas y arándanos- envuelto en roble lujoso, con modales elegantes, taninos refinados y un plus de bouquet: humus, tabaco y regaliz.



Finca Monasterio 2009

D.O. Calificada Rioja
 ● Tempranillo y otras
 Bodegas Barón de Ley
 Tel. 948 694 303. (15 - 20 €)

Cata: Ofrece mucha fruta roja en sazón -grosella, fresa- envuelta en el acento cremoso y la vainilla, perfumada de monte bajo, que define al mejor Rioja, con un sutil acento de tempuño (tizas), roble fino y discreto y, sobre todo, una sabrosa frescura que recorre el paladar de principio a fin, con armonía y autenticidad.

