

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 orales, 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 Treus 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 no.
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 orales, en una delicada urdimbre de maceraciones y especias. Un prodigio.

03 Finca el Bosque 2018

Viñedos de Páganos Páganos-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 pura y corpulencia, en un alarde de armonías frutales, el encanto de las notas orales, 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: clossmogador.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 buena 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 no.
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 orales. De paladar sabroso, fresco y pleno.

