

1º
el más
valorado

1 | FERRER BOBET 2005 | BODEGAS FERRER BOBET | DO CA. PRIORAT | 28 € | Cereza muy cubierto, borde vivo. Aroma potente, excelente fundamento cremoso, especiado y tostado del roble y un nervio mineral. En boca, sabroso, camoso y con un marcado carácter de frutas acidulas y enorme estructura tánica, con largura y potencial.

16,5

2 | GRESA 2006 | VINYES D'OLIVARDOTS | DO EMPORDÀ | 25 € | Cereza intenso, borde grana brillante. En nariz, concentrado, con predominio de la fruta muy madura, pero con un fino nervio especiado, herbáceo y ácido. En boca, enorme complejidad y estructura, fruta y roble bien conjugados, taninos rugosos y grasos y especias dulces.

16,5

3 | CAP DE BARBARIA 2006 | BODEGAS CAP DE BARBARIA | VT FORMENTERA | 25 € | Cereza intenso, borde grana brillante. Aroma intenso, de gran elegancia con predominio de fruta fresca y hierbas aromáticas. En boca complejo, sabroso y fresco, con notas especiadas y minerales, fina tanicidad y potente retronasal balsámica.

16



4 | 4 KILOS 2006 | 4 KILOS VINICOLA | ILLES BALEARIS | 14 € | Cereza intenso, reflejos brillantes de gran vivacidad. Aroma intenso, delicado y fresco, con notas cremosas y minerales sobre un fondo de fruta roja. En el paladar repite los valores olfativos, concentrado, compleja retronasal y enorme estructura ácida.

15,5

5 | ALTOS DE LOSADA 2006 | LOSADA, VINOS DE FINCA | DO BIERZO | 12 € | Cereza, brillante y vivo. Aroma rico en matices de fruta varietal reseca sobre un fondo cremoso y tostado del roble. En boca, sabroso, camoso, con fruta y roble bien conjugados, buena estructura ácida y un leve apunte de dulzura y mineral en el final.

15,5

6 | PARDAS NEGRE FRANC 2005 | CELLER PARDAS | DO PENEDES | 12 € | Cereza oscuro, borde grana brillante. Aroma potente con predominio de las notas cremosas del roble (chocolate) sobre un fondo de fruta a la vez madura y fresca. En el paladar se repiten esos valores, con fruta y roble bien conjugados, marcado carácter alcohólico.

15,5



7 | TÁBULA 2005 | BODEGAS Y VIÑEDOS TÁBULA | DO RIBERA DEL DUERO | 25 € | Cereza muy cubierto, casi opaco. Aroma de cierta intensidad con notas de fruta madura y frutos negros sobre un fino fondo torrefactado. En boca, potente y bien conjugado, con abundantes notas de fruta y regaliz en retronasal. Enorme equilibrio.

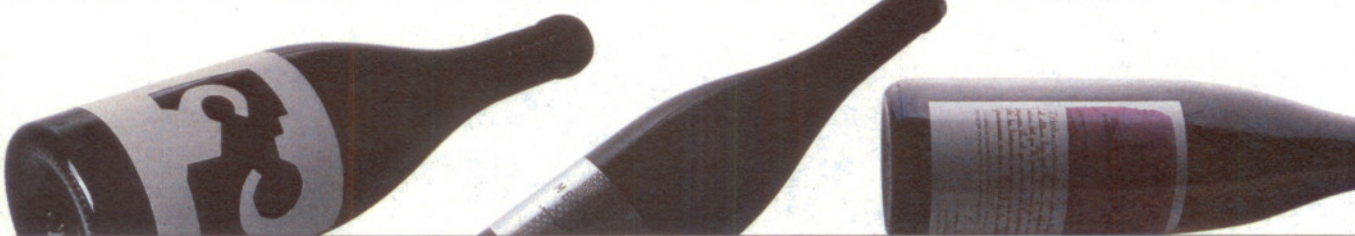
15,5

8 | TWIN VINO DE AUTOR | BODEGAS KIENINGER | DO SIERRAS DE MÁLAGA | 19 € | Cereza oscuro, borde grana brillante. Aroma fresco, de fácil identidad de fruta varietal y con un fondo ligeramente torrefactado y ácido. En boca, igualmente gustoso, con buen equilibrio y apuntes de buena crianza. Fenomenal paladar y relieve retronasal.

15

9 | CERÓN 2006 | PROPIEDAD VITÍCOLA CASA CASTILLO | DO JUMILLA | 18 € | Cereza cubierto, borde violáceo de enorme vivacidad. En nariz, fresco, con notas de frutos negros y un fondo herbáceo y mineral. En boca repite esa fenomenal sociedad de fruta fresca con un roble muy integrado y un profundo apetito balsámico.

15



10 | LICINIA 2006 | BODEGAS LICINIA, S.L. | DO VINOS DE MADRID | 26 € | Cereza oscuro, borde grana brillante y vivo. Aroma intenso, elegante, con predominio de las notas de frutos negros, hierbas y mineral. En boca, igualmente fresco, sedoso y grácil, con un fundamento de fruta concentrada hasta sexy, a decir de alguno de los catadores.

15

11 | MENGIBA MENCIA DE ESPANILLO 2007 | BODEGAS Y VIÑEDOS MENGIBA | DO BIERZO | 16 € | Cereza cubierto, reflejos de enorme vivacidad. Aroma intenso, fruta muy madura, apuntes de hierbas balsámicas y corteza de cedro. En el paladar muestra estructura, finos matices minerales y balsámicos y un excelente potencial.

15

12 | TRICÓ 2007 | COMPAÑIA DE VINOS TRICÓ | DO RÍAS BAIXAS | 17 € | Amarillo brillante, reflejos dorados. Aroma algo corto pero de cierta elegancia. En el paladar, más sugerente, expresivo y lleno, predominan las notas de fruta blanca madura y mineral, con buen carácter varietal y cierto potencial de envejecimiento.

15