

251
DICIEMBRE-ENERO
2019-2020

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodega Carlos Moro

CATA
*Grandes vinos
por menos de 30€*

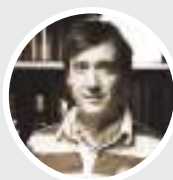
VIAJE
*12 enodestinos
para estas fiestas*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Monte Real Gran Reserva 2011



Valor y precio del vino

Estos dos conceptos económicos que han dado para tantas teorías y reflexiones por parte de los estudiosos de la materia se aplican al vino como bien de consumo que es. Un análisis apropiado para unas fechas en las que, más que nunca, hay que beber buen vino. Esta vez, sin gastarnos más de 30 euros.



Antonio Candelas



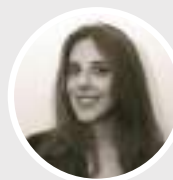
Nuria España



Olga Fernández



José Ignacio Junguitu



Laura López Altares



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez

Valor y precio. Así, a simple vista, no parece que haya mucha diferencia entre ambas palabras: todo lo que vale mucho necesariamente tiene que tener un precio elevado. Esta percepción cambia si acudimos a la Paradoja del Valor planteada por Adam Smith, considerado como el padre de la economía moderna. Para formularla, el señor Smith tuvo en cuenta que todo bien de consumo tenía dos cuestiones perfectamente establecidas. Por un lado está lo que cuesta acceder o producir el producto (es lo que llamamos precio) y por otro está el beneficio que nos aporta ese elemento adquirido (valor). Así, el agua tiene un precio reducido por la facilidad que, hasta la fecha, tenemos para conseguirla. Sin embargo, es esencial para que la vida sea posible en nuestro mundo y por lo tanto tiene un gran valor. Por el contrario, en el caso de un diamante, la naturaleza necesita tanto tiempo y unas condiciones tan especiales para crearlo que su precio no está al alcance de cualquiera. A pesar de ello, el beneficio que nos aporta es pequeño porque no es primordial para nuestra supervivencia y, por lo tanto y a pesar de todo, el valor de consumo no es elevado.

Hay otras teorías sobre estos conceptos y otras escuelas que los tratan desde diversos puntos de vista, pero sin duda la de Adam Smith puede extrapolarse al vino y es lo que hemos querido demostrar con la cata del mes. En este caso, el valor estaría definido por el placer que nos genera una copa de un determinado vino. Como al principio, puede parecer que debe ser más caro un vino cuanto más disfrute nos proporcione, pero no es del todo así. Existen vinos de

precios elevados porque en muchos casos, como ocurre con el diamante, proceden de viñas recónditas, difíciles de trabajar, con rendimientos exigüos y de producciones muy limitadas. Esto encarece el producto final y, aunque seguramente sea un grandísimo vino, puede ser que la diferencia de valor no sea tan elevada con otro de precio menor. También puede ocurrir que no estemos preparados para entender el vino en cuestión, porque sencillamente no hemos llegado al nivel de conocimiento necesario para llegar a disfrutarlo. En este caso es adecuado centrarse en vinos más accesibles en precio que seamos capaces de disfrutar plenamente. Llegados a este punto, cabría preguntarse si técnicamente existe un tope de precio por encima del cual no se puedan apreciar mejoras en un vino con respecto a otro. Probablemente esto se pueda cuantificar, pero quizá no haya que ser tan preciso en este asunto, puesto que detrás de un vino de precio alto no solo hay un coste de producción elevado, también hay historias y cuestiones que son difíciles de tasar.

De cualquier modo, la época navideña ya está aquí y con ella los encuentros familiares, las fiestas multitudinarias y los excesos que acabaremos pagando con la báscula o con la banda magnética de la sufrida tarjeta de crédito. Con el primero poco podemos hacer. Con el segundo os echamos una mano para que, en lo que a vino se refiere, no haya excusas de presupuesto. Hemos hecho una selección de 63 vinos con dos condiciones: que su precio no supere los 30€ en tienda y que por supuesto os genere un gran nivel de disfrute digno de unas fiestas como las navideñas. Nos vemos en 2020. Mientras tanto no escatiméis en ser felices.



ASTOBIZA 2018



Bodega Astobiza
D.O.P. Arabako Txakolina
www.astobiza.es
Ondarrabi Zuri
Consumo: 10 °C | PVP: 9,5 €
🍷 **Corvina al horno**

Destacan los aromas anisados que acompañan a los herbáceos dentro de un conjunto limpio y de gran nitidez. Gran pureza de aromas y sabores. Tacto amable, vibrante por su acidez y sabroso hasta su final. Recuerdos cítricos e incluso salinos. Conforme pasan los meses se muestra más complejo.

42 ZURA 2017



Bodega Gorka Izagirre
D.O.P. Bizkaiko Txakolina
www.gorkaizagirre.com
Hondarrabi Zerratia
Consumo: 12 °C | PVP: 18 €
🍷 **Navajas**

En nariz ofrece un catálogo de aromas que seduce por su diversidad y limpieza. Hay detalles herbáceos, anisados y florales. La fermentación en barrica apenas interviene en forma de aromas. Brillante por su acidez, equilibrado y con una capacidad de evolución que no dejará indiferente a nadie.

FAGUS 2017



Bodegas Aragonesas
D.O.P. Campo de Borja
bodegasaragonesas.com
Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 21 €
🍷 **Embutidos ibéricos**

Ejemplo de cómo es una Garnacha en esta zona. Tiene concentración, frutuosidad generosa y un eco de hierbas de monte mediterráneo perfectamente definido. La barrica arroja el conjunto con sus detalles torrefactos y de vainilla. En boca se aprecia una amable calidez y una compensada estructura.

GODINA 2017



Bodegas Morca
D.O.P. Campo de Borja
www.gilfamily.es
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 14,75 €
🍷 **Lomo de buey**

Potente en aromas de fruta negra madura y de hueso. Aparecen detalles de tostados y frutos secos. En boca tiene poderío en cuanto a estructura y es goloso por los recuerdos de arándanos y ciruelas en mermelada. Largo posgusto donde la calidez hace que permanezcan recuerdos licorosos.

PAGO DE THARSYS ROSADO BRUT NATURE RESERVA



Pago de Tharsys
D.O.P. Cava
www.pagodetharsys.com
Garnacha
Consumo: 8 °C | PVP: 16 €
🍷 **Cigalas**

Tiene un perfume dibujado con detalles de fresas, cerezas y bolas de anís. También se aprecian toques de golosina con alguna pincelada láctea. Burbuja cremosa con un perfil cítrico en boca que transmite frescura y un final divertido en el que vuelve a mostrar recuerdos de fruta silvestre.

LLOPART PANORAMIC BRUT 2014



Llopart Heretat Familiar
Corpinnat
www.llopart.es
50% Xarel·lo, 40% Macabeu, 10% Parellada
Consumo: 8 °C | PVP: 19,9 €
🍷 **Rodaballo al horno**

Es de una finura digna de elogiar. Los aromas se mueven entre los delicados ahumados, una fruta madura perfectamente integrada y los toques florales y de especias. Burbuja fina, paladar con extracto y una acidez que hace que todos los matices que se aprecian durante el recorrido tengan una gran viveza.

TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ 2014



Torelló
Corpinnat
www.torello.com
32% Xarel·lo, 32% Chardonnay, 22% Macabeo, 14% Parellada
Consumo: 8 °C | PVP: 19,5 €
🍷 **Nécoras**

Limpio, fragante y muy brillante. Destacan los aromas anisados, de hierbas de infusión, panadería y bizcochería. Boca con cuerpo, frescura y una sapidez muy meritoria. Tras el paso es sorprendente la cantidad de notas que se aprecian, sobre todo las de flores secas, finos ahumados y una delicada salinidad.

FINCA LA GARRIGA 2018



Vins i Caves Perelada
D.O.P. Empordà
www.perelada.com
70% Chardonnay, 30% Cariñena Blanca
Consumo: 10 °C | PVP: 18,95 €
🍷 **Salmonetes**

Destaca por su intensidad y su personal conjunto, dibujado por aromas de fruta blanca, anisados y finas hierbas. La crianza de seis meses en barrica de acacia deja toques ahumados en nariz y cremosidad en boca que compensa una buena acidez. Posgusto persistente con recuerdos balsámicos.

VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE BLANCO 2017



Bodegas Viñátigo
D.O.P. Islas Canarias
www.vinatigo.com
Gual, Marmajuelo, Vijariego, Malvasía, Verdello
Consumo: 10 °C | PVP: 21 €
🍷 **Percebes**

Conjunto expresivo y muy elegante en el que se percibe la región de origen con toda claridad. Hay notas minerales, de especias y de flores exóticas. La fruta está al fondo, pero como complemento al resto de matices. Paladar muy sávido, envolvente, con mucho volumen y un final goloso y amplio.

FINO ANTIQUE



Fernando de Castilla
D.O.P. Jerez y Manzanilla
www.fernandodecastilla.com
Palomino
Consumo: 8 °C | PVP: 19 €
🍷 **Tortilla de camarones**

Soberbia expresión aromática. La sensación punzante se ve respaldada por una gama de matices extraordinariamente diversa (almendras, miga de pan, tostados). En boca es fresco, largo, con un punto abocado que lo hace más agradable si cabe y un posgusto muy largo.

PALO CORTADO LEONOR



González Byass Jerez
D.O.P. Jerez y Manzanilla
www.gonzalezbyass.es
Palomino Fino
Consumo: 8 °C | PVP: 25 €
🍷 **Quesos curados**

La limpieza e intensidad en aromas es digna de mención. Los detalles de avellanas aparecen con una deliciosa nitidez y se van fundiendo con los tostados, melosos y de fruta escarchada. Se mantiene la untuosidad en boca gracias a la alternancia entre las dos crianzas. Una delicia durante y tras el trago.

CANALIZO 2014



Bodegas Carchelo
D.O.P. Jumilla
www.carchelo.com
Monastrell, Tempranillo, Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 19,5 €
🍷 **Alubias de perdiz**

Delicioso perfil mediterráneo refinado y complejo. Destacan los aromas de fruta negra en sazón, hoja de higuera, hierbas de monte y balsámicos. En boca continúa la sensación placentera por el tanino dulce y sedoso, los detalles de terruño y la acidez bien equilibrada. Posgusto elegante.

GÉMINA PREMIUM RESERVA ESPECIAL 2006



BSI - Bodegas San Isidro
D.O.P. Jumilla
www.bsi.es
Monastrell
Consumo: 16 °C | PVP: 25 €
🍷 **Arroz con perdiz**

El tiempo ha hecho con este vino maravillas. Hay complejidad de aromas (higos, hierbas de monte, ebanistería, canela). Paso de boca sedoso y equilibrado donde el carácter mediterráneo se perfila con una gran limpieza. Recuerdos minerales, posgusto amplio y licoroso.

INÉDITA DE ALCEÑO 01 2014



Bodegas Alceño
D.O.P. Jumilla
www.alceno.com
Garnacha Tintorera
Consumo: 16 °C | PVP: 30 €
🍷 **Arroz con caracoles**

Se ha sacado lo mejor de esta uva tan especial. Tiene una gran personalidad. Sus aromas van en una línea de fruta madura, balsámicos, aceitunas negras y una madera que se aprecia con nitidez, pero que es muy apropiada. En boca aparecen recuerdos minerales y de monte bajo. Persistente y expresivo.

FINCA ANTIGUA MOSCATEL NATURALMENTE DULCE 2018



Finca Antigua
D.O.P. La Mancha
www.fincaantigua.com
Moscatel Morisco
Consumo: 8 °C | PVP: 10,5 €
🍷 **Patés**

En formato de media botella, capta nuestra atención el hecho de que un dulce muestre tanta jugosidad y frescura en los aromas de fruta (melocotón, ciruelas). Además, hay flores secas, monte bajo y miel. Paladar nada pesado por el dulzor. Fresco, sedoso, persistente y con un final de toques cítricos.

OLOROSO ASUNCIÓN



Bodegas Alvear
D.O.P. Montilla-Moriles
www.alvear.es
Pedro Ximénez
Consumo: 8 °C | PVP: 13,95 €
🍷 **Rabo de Toro**

En formato de media botella, es de una complejidad extraordinaria. La potencia con la que se desarrollan los aromas es parte de su grandeza. Tiene notas de tostado, ebanistería, chocolate, flores secas o cera. En boca, magnífico volumen, es untuoso y el posgusto, además de ser eterno, es muy diverso.

GRANIT 2018



Josep Grau Viticultor
D.O.P. Montsant
www.josepgrauviticultor.com
Garnatxa Blanca
Consumo: 10 °C | PVP: 20 €
🍷 **Lubina a la sal**

Perfil mediterráneo con un carácter maduro donde la fruta de hueso y las flores ganan la partida. Al fondo, toques de talco que lo hacen amable. En boca es fluido, con una acidez ajustada y un final en el que aparece un amargor que hace que se prolonguen los matices de la variedad.

BALCONS 2015



Bodegas Pinord
D.O.Q. Priorat
www.pinord.com
Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot
Consumo: 16 °C | PVP: 29 €
🍷 **Pularda asada**

Identidad mediterránea con notable intensidad de aromas, entre los que destacan los mentolados, especiados (pimienta, pimentón), chocolate, maderas nobles. En boca, concentración y estructura propia de la zona, pero con un punto de frescura que hace que todo quede conjuntado.

CATA

PISSARRES 2017



Costers del Priorat
D.O.Q. Priorat
www.costersdelpriorat.com
Samsó, Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 14,90 €
🍷 **Empanada de carne**

Tiene la amabilidad de la Garnacha y la frescura de la Samsó [Cariñena]. Fruta roja y negra y un roble especiado que se coloca con equilibrio. Jugoso, con tensión en el recorrido y un tanino que todavía mantiene la juventud. Licoroso en el final.

SALMOS 2016



Bodegas Torres
D.O.Q. Priorat
www.torres.es
Cariñena, Garnacha, Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 24,85 €
🍷 **Lomo bajo de ternera**

Dentro del perfil mediterráneo que se aprecia, donde la fruta tiene una madurez amable y los matices especiados y balsámicos aportan carácter, se agradece la frescura que encontramos tanto en nariz como en boca. Mineral hacia el final con un postgusto levemente amargo.

DON ÁLVARO DE BAZÁN 2015



Bodegas Granbazán
D.O.P. Rías Baixas
www.agrodebazan.com
Albariño
Consumo: 12 °C | PVP: 20,5 €
🍷 **Buey de mar**

Una gran evolución la que va adquiriendo este vino en el que la crianza aporta matices con mucha elegancia y la fruta va madurando con una clase excepcional. En boca, estructura que sirve de esqueleto y sobre la que se apoya el resto de sensaciones. Su gran acidez hará que envejezca muy bien.

MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS 2015



Mar de Frades
D.O.P. Rías Baixas
www.mardefrades.com
Albariño
Consumo: 12 °C | PVP: 23,75 €
🍷 **Almejas de Carril**

Es un Albariño de altos vuelos. Es un vino que transmite frescura, pero sobre todo paisaje. Es vibrante gracias a su gran acidez y a los aromas herbáceos, cítricos, salinos y de fruta jugosa. La crianza sobre lías hace que en boca se comporte con seriedad y con proyección. Para guardar muchos años.

REGINA EXPRESIÓN 2015



Bodegas Regina Viarum
D.O.P. Ribeira Sacra
www.reginaviarum.es
Mencia
Consumo: 14 °C | PVP: 14,9 €
🍷 **Caldo gallego**

Mencia con mucho nervio donde los aromas de flores, especias y fruta roja predominan en todo momento. La crianza de 10 meses en roble está bien dibujada. Carnoso en boca, fresco, limpio y con un recorrido muy interesante donde desfilan multitud de recuerdos. Evocador.

ARZUAGA CRIANZA 2017



Bodegas Arzuaga Navarro
D.O.P. Ribera del Duero
www.arzuaganavarro.com
95% Tempranillo,
5% Cabernet Sauvignon
Consumo: 16 °C | PVP: 19,50 €
🍷 **Cordero lechal**

Hay potencia en nariz con una fruta precisa y fresca. La estancia en barrica aporta notas cremosas, avainilladas y torrefactos. Paladar fluido, con un sorprendente recorrido sedoso que lo hace amable. Los recuerdos se centran en una fruta negra madura con una acidez bien trazada.

CARMELO RODERO CRIANZA 2017



Bodegas Roderó
D.O.P. Ribera del Duero
www.bodegasrodero.com
90% Tempranillo,
10% Cabernet Sauvignon
Consumo: 16 °C | PVP: 19,5 €
🍷 **Alubias estofadas**

Impetuoso, potente y con una crianza muy bien trabajada. Tiene notas de tinta, ciruelas y especias. Los tostados quedan en un segundo plano. Espléndido paladar, concentración y una estructura que le da carácter. Largo, con recuerdos de frutos secos, algún torrefacto y sensación licorosa.

CASAJÚS FINCA DOÑA LEN 2016



Bodegas J.A Calvo Casajús
D.O.P. Ribera del Duero
www.bodegascasajus.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 24 €
🍷 **Paté de perdiz**

Sorprende cómo va ganando con los meses en botella. Todo se va integrando y el conjunto adquiere complejidad sin perder frescura tanto en el carácter de la fruta como en la sensación en boca. Tiene matices de regaliz, arándanos jugosos, tinta y una gran profundidad. Merece mucho la pena.

RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2016



Bodegas Resalte
D.O.P. Ribera del Duero
www.resalte.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 11 €
🍷 **Cochinillo al horno**

Es fantástico cómo va evolucionando conforme pasa el tiempo en copa. La explosión frutal está compuesta por detalles de grosellas, frambuesas y arándanos. Los lácteos tienen presencia moderada. Paladar con extracto, pero de tacto muy amable. Carnoso, largo y con un final con vuelta a la fruta.

Núremberg, Alemania
12-15.2.2020

Acceso exclusivo
a profesionales

BIOFACH2020
into organic

Feria líder mundial de Alimentos Ecológicos



DISFRUTE SOSTENIBLE.
EL MUNDO DE EXPERIENCIAS
DEL VINO

Si para usted un buen vino no solo tiene que ser exquisito, sino también de producción ecológica, BIOFACH es justo la feria que usted necesita. Descubra más:

- La variedad de vinos ecológicos exquisitos del mundo entero
- Vinos excelentes ganadores del MUNDUS VINI BIOFACH
- Nuevas perspectivas al tejer una red contactos inspiradores con viticultores y expertos del vino

BIOFACH.COM

¡NOTA YA
LA FECHA EN SU
CALENDARIO



SUPPORTED BY
ECOVIN

REDHOTORA
NürnbergMesse GmbH
T +49 911 8606-4900
F +49 911 8606-4908
visitorservice@
nuernbergmesse.de

CATA

TARSUS 2013



Bodegas Tarsus
D.O.P. Ribera del Duero
www.bodegastarsus.com
98% Tinta del País,
2% Cabernet Sauvignon
Consumo: 16 °C | PVP: 23,5 €
🍷 **Carne guisada**

Es un Ribera con muchas virtudes. Conserva el poderío de matices y a su vez nos regala un sinfín de aromas que le dan una gran complejidad [canela, fruta negra confitada, regaliz, tabaco]. Paso de boca con mucho carácter y una frescura que le va a proporcionar un gran recorrido en el tiempo.

CASA DE ILLANA BOBAL VINO DE PARCELA 2016



Bodegas y Viñedos Illana
D.O.P. Ribera del Júcar
www.bodegasillana.com
Bobal
Consumo: 16 °C | PVP: 23,50 €
🍷 **Carne roja**

La gran virtud de esta variedad es su capacidad para ir evolucionando muy lentamente. La fruta aún está en primera línea. Hay detalles de flores secas, arándanos, ciruelas, finas hierbas y regaliz. En boca se aprecia una estructura notable con una acidez que compensa el recorrido. Final amplio y cálido.

OSTATU GRAN RESERVA BLANCO 2013



Bodega Ostatu
D.O.Ca. Rioja
www.ostatu.com
Viura, Malvasía
Consumo: 12 °C | PVP: 22,5 €
🍷 **Salmón al horno**

Es de esos vinos que encandilan desde el principio por el perfume que desprenden y la complejidad de sus matices (finas hierbas, monte, manzana asada, ahumados). En la boca tiene estructura y una acidez que equilibra el resto de sensaciones. Puede evolucionar en los próximos años.

REMÍREZ DE GANUZA BLANCO 2017



Bodegas Fernando Remírez de Ganuza
D.O.Ca. Rioja
www.remirezdeganuza.com
Viura, Malvasía, otras
Consumo: 12 °C | PVP: 28 €
🍷 **Atún encebollado**

Uno de los grandes blancos de España. Elegante, complejo y con una larga vida por delante. Hay notas de flores y fruta blanca, finas hierbas y pinceladas ahumadas. Paladar envolvente, sabroso y equilibrado donde la sensación mineral aparece más hacia el final. Expresión soberbia.

VIÑA POMAL MATURANA BLANCA 2016



Bodegas Bilbainas
D.O.Ca. Rioja
www.bodegasbilbainas.com
Maturana Blanca
Consumo: 12 °C | PVP: 30 €
🍷 **Suquet de pescado**

Una prueba más de que esta uva es el futuro de los blancos riojanos. Tiene una elegancia fuera de lo normal y, mientras disfrutamos hoy de él, sabemos que dentro de unos años será aún más maravilloso. Sabroso, complejo, armonioso, con poderío y muy glicérico en el recorrido.

BORDÓN D'ANGLADE 2015



Bodegas Franco Españolas
D.O.Ca. Rioja
www.francoespanolas.com
80% Tempranillo,
15% Graciano, 5% Mazuelo
Consumo: 16 °C | PVP: 23 €
🍷 **Paleta de cordero**

Estamos ante una referencia de perfil clásico bien planteada y mejor resuelta. La fruta en sazón se deja ver entre un esqueleto donde los detalles especiados y ahumados marcan la diferencia. Tiene volumen en boca y una grata sensación de frescura. Complejo y con capacidad de evolución.

CM PRESTIGIO 2015



Bodegas y Viñedos Carlos Moro
D.O.Ca. Rioja
www.bodegacarlosmoro.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 26,50 €
🍷 **Carrilleras**

La fruta roja madura se aprecia con una nitidez deliciosa. Es un placer detenerse en sus aromas; después, comienzan los de la crianza trazados con acierto. En boca toman mayor protagonismo con recuerdos de especias y vainilla. Corpulento, acidez bien dispuesta y final amplio y licoroso.

CONDE DE LOS ANDES TINTO 2015



Bodegas Muriel
D.O.Ca. Rioja
www.murielwines.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 19,90 €
🍷 **Presa ibérica**

La fruta que enseña todavía se mantiene viva y se acopla con naturalidad a la crianza. Hay notas de hojarasca y frutos secos que aparecen tras los tostados. En boca hay madurez y frescura, estructura y amabilidad. El tiempo dotará al vino de complejidad.

CONTINO GARNACHA 2017



Viñedos del Contino
D.O.Ca. Rioja
www.cvne.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 25,25 €
🍷 **Carnes blancas**

La intención de este vino es la de mostrar la personalidad de la uva y el carácter de la zona. Hay fruta roja, detalles silvestres, monte y un delicado fondo ahumado. En boca es todo elegancia. Tiene volumen, armonía entre la acidez ajustada y un cuerpo de gran nobleza. Delicado, expresivo y auténtico.

HEREDEROS DEL
MARQUES DE RISCAL

Desde 1858

www.marquesderiscal.com

@marquesderiscal #marquesderiscal #momentostriscal #experienciariscal

DON JACOBO GRAN RESERVA 2005

Bodegas Corral
D.O.Ca. Rioja
www.donjacobos.es
85% Tempranillo,
10% Graciano, 5% Mazuelo
Consumo: 16 °C | PVP: 18,2 €
🍷 **Cabrito asado**

En nariz encontramos aromas que nos recuerdan a los grandes clásicos riojanos: fruta escarchada, regaliz, ebanistería, especias dulces o balsámicos. En boca es gustoso por su tacto refinado, una acidez bien integrada y recuerdos de tierra, ligeros ahumados y fruta en sazón.

GÓMEZ CRUZADO RESERVA 2012

Gómez Cruzado
D.O.Ca. Rioja
www.gomezcruzado.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 18 €
🍷 **Cocido montañés**

Destaca por su maravillosa armonía. La frescura de la fruta (fresas, arándanos) que aún se percibe se ha ido integrando durante la crianza en el resto de matices (especias dulces, caja de puros, piel de naranja). Paladar con un gran estado de forma: sabroso, largo, balsámicos, diverso en recuerdos.

GRAN ALBINA VENDIMIA 2015

Bodegas Riojanas
D.O.Ca. Rioja
www.bodegasriojanas.com
Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Consumo: 16 °C | PVP: 19 €
🍷 **Capón asado**

La sensación de armonía entre los matices es su gran virtud. La fruta madura queda dibujada en una trama muy diversa de los aromas de la crianza. En boca el tiempo ha creado una estructura consistente y muy amable. Largo en el posgusto, carnoso y con detalles de caja de puros y hoja de té.

LANZAGA 2014

Cía. Vinos Telmo Rodríguez
D.O.Ca. Rioja
www.telmorodriguez.com
Tempranillo, Graciano, Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 24,1 €
🍷 **Platos especiados**

Predominan en el principio aromas de fruta roja con una maduración adecuada. Además, se aprecian notas anisadas y balsámicas (finas hierbas). En boca, el tanino es afilado y, tras el paso, en el posgusto, quedan detalles florales y una fruta que recuerda a la confitura.

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2011

Marqués de Riscal
D.O.Ca. Rioja
www.marquesderiscal.com
90% Tempranillo,
7% Graciano, 3% Mazuelo
Consumo: 16 °C | PVP: 14,50 €
🍷 **Caza menor**

Una añada de este clásico que es para recordar y guardar algunas botellas. Fino, elegante, complejo y con una amabilidad que hace que lo disfrutemos en nariz para que luego gocemos en boca con sus matices minerales, de finos enturcidos, fruta en licor o especias. Fresco, longevo y equilibrado.

MONTECILLO GRAN RESERVA 2010

Bodegas Montecillo
D.O.Ca. Rioja
www.bodegasmontecillo.es
95% Tempranillo,
5% Graciano
Consumo: 16 °C | PVP: 18,5 €
🍷 **Chuletas de cordero**

Rioja a un gran precio y de una calidad excepcional. Tiene el clasicismo por bandera y la integración de aromas es lo mejor que nos ofrece. En boca es sabroso, armonioso, con una estructura comedia de la que se desprenden matices diversos. La zona y el carácter quedan impresos en el posgusto.

ORBEN 2017

Bodegas Orben
D.O.Ca. Rioja
www.grupoartevino.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 19 €
🍷 **Aves rellenas**

Construido con la uva de 74 micro-parcelas alrededor de Laguardia. Poderoso, concentrado y con una fruta que va en la línea de las ciruelas y moras maduras. La barrica interviene con toques torrefactos. Boca bien armada con tanino generoso. Amplio en el posgusto, con el recuerdo de la fruta en sazón.

SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA 2015

Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria
D.O.Ca. Rioja
www.eguren.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 28 €
🍷 **Solomillo de ciervo**

Tiene un carácter incontestable. Profundo, poderoso, complejo y con una rica paleta de matices. La crianza impecable colabora para que sea más grande. Paladar de fantástica frescura, pétreo, con mucha raza y un final plagado de matices (tinta, mineral, fruta en sazón).

VIÑA ARDANZA SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA 2010

La Rioja Alta
D.O.Ca. Rioja
www.riojalta.com
80% Tempranillo,
20% Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 21 €
🍷 **Magret de pato**

Cambio de imagen de la botella casi tan elegante como el vino que alberga. Auténtico en su diversidad de matices y su equilibrio. Aromas de caja de puros, fruta negra madura, flores secas, regaliz o canela. Tanino noble que aporta estructura sin apenas generar sensación de astringencia. Largo, complejo.



Conexiones singulares. Vinos excepcionales.

Respetamos la tradición y nos enfocamos en entender cada aspecto de las pequeñas parcelas de nuestros viñedos, empujando los límites de lo convencional para descubrir los secretos que guarda el terroir de nuestra región.



MARTIVILLÍ FERMENTADO EN BARRICA 2016



Consumo: 12 °C | PVP: 15,05 €

 Potaje de garbanzos

Es potente en aromas y lo que más sorprende es la armonía que existe entre los matices de la uva y los de la madera. Tiene notas de fruta madura (pera, papaya, melón) y unos ahumados y tostados que se funden con buen resultado. Voluminoso en boca, con una acidez acertada y un final largo.

**SAPIENTIA VERDEJO
ECOLÓGICO 2018**



Consumo: 10 °C | PVP: 10,9 €
 Dorada al horno

Verdejo potente y bien planteado en sus aromas anisados, herbáceos y de fruta de hueso. En boca es muy gustoso porque se identifica lo mejor de la variedad acompañado de una acidez que lo realza. El posgusto es largo y se aprecia una versión de mayor presencia frutal.

ENATE SYRAH - SHIRAZ 2016



Bodega
Enate
D.O.P. Somontano
www.enate.es
Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 21,6 €
 **Bacalao al pil pil**

La uva procede de los valles de Cregenzán y Alcanetos. La identidad varietal es excelente. Tiene notas florales, de frutos negros silvestres, algún balsámico, hoja de tabaco. En boca es sedoso, pero sin renunciar al carácter. Posgusto de frutos secos y especias dulces.

MATHER TERESINA 2016



Consumo: 16 °C | PVP: 30 €
 Mollejas de cordero

Aromas frutales con una buena maduración y una limpieza impecable. Es un vino con extracto, una madera bien trazada que conjuga con su corpulencia y que con el tiempo irá adquiriendo mayor complejidad. Tiene profundidad y en su amplio posgusto destacan los detalles de especias dulces.

FARIÑA CAMPUS 2016



Consumo: 16 °C | PVP: 29,30 €
 Osobuco de ternera

La fruta es exuberante y su crianza de 15 meses en roble francés y americano aporta los aromas adecuados [vainilla, coco, especias dulces] para que el tiempo cree un conjunto armónico. Buenas intenciones en boca por el tanino amable, el carácter de la zona y un final mineral muy rico. Licoroso.

SAN ROMÁN 2016



Consumo: 16 °C | PVP: 27,3 €
 Ternasco

Hay frescura por los cuatro costados. La frutalidad está a flor de piel y el resto de matices (silvestres, tostados, lácteos) completa un gran conjunto que promete un magnífico futuro. Cuerpo firme y serio, pero sin estridencias ni excesos. Largo y con fondo mineral. Vino para disfrutar ahora o guardar.

FINCA SAN BLAS 2015



Consumo: 8 °C | PVP: 22 €

Podríamos estar ante uno de los mejores dulces de España. Tiene aromas de membrillo, miel, flores, cítricos, orejones. La armonía entre la frescura y el dulzor es de un gran mérito. Paso untuoso, con recuerdos de una gran persistencia. Es un trago adictivo por su calidad y nobleza.

FÉLIX MARTÍNEZ
CEPAS VIEJAS RESERVA 2016



Consumo: 16 °C | PVP: 17 €

Encontramos aromas de mermelada de fresas, frutos secos, especias (clavo), vainilla y hierbas de monte que en boca toman el protagonismo. Tacto bien compensado donde la estructura da consistencia y sostiene los matices de la crianza y de la fruta negra en licor.

LAGAR D'AMPRIUS
GARNACHA 2015

**Amprius
Lagar**
I.G.P. Bajo Aragón
www.ampriuslagar.es
Garnacha

Consumo: 14 °C | PVP: 11 €

 **Solomillo de cerdo**

Perfumada Garnacha que nos seduce con sus aromas de hierbas de monte mediterráneo y un fondo floral que la identifica. La fruta roja aparece con un carácter jugoso. Paladar muy expresivo, con cuerpo y tanino bien domado. Final largo, con un punto amargo muy agradable y un posgusto más silvestre.


MIVING

ELDOZE 2013



Bodegas Eldoze
V.T. Castilla
www.eldoze.com
Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 23 €
🍷 Lentejas estofadas

Existe una fruta negra confitada que se funde con aromas de violetas de la propia uva. Su estancia en barrica ha dejado toques tostados y de frutos secos. En boca ha adquirido madurez y el tanino se ha moldeado. El final se compone de recuerdos de ebanistería y ahumados.

FINCA MUÑOZ CEPAS VIEJAS 2014



Viñedos y Bodegas Muñoz
V.T. Castilla
www.bodegasmunoz.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 14 €
🍷 Arroz con setas

Sorprende la viveza de la fruta, con aromas de fresas y fram-buesas en sazón. Además, se aprecian hierbas de monte y una crianza que introduce detalles de cacao y especias. En boca es cálido y con buena estructura. Los recuerdos siguen una línea similar, mucha fruta y toques ahumados.

SECUA CABERNET SYRAH 2016



Finca La Estacada
V.T. Castilla
www.fincalaestacada.com
Cabernet Sauvignon, Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 20 €
🍷 Lomo adobado

El carácter corresponde a la perfección con el conjunto de variedades. Hay especias (pimienta, pimentón), fruta negra en sazón, balsámicos, cacao. El paladar es muy similar en cuanto a sensaciones. Tacto corpulento y cálido en un final que se alarga con las especias.

VALLEGARCÍA SYRAH 2017



Pago de Vallegarcía
V.T. Castilla
www.vallegarcia.com
Syrah
Consumo: 14 °C | PVP: 28,45 €
🍷 Quesos semicurados

Personalidad mediterránea basada en matices de fruta negra madura, toques de tapenade, detalles balsámicos, tostados. En boca es corpulento y cálido. Esto le confiere rotundidad. Al final del recorrido aparecen matices diversos, entre los que destacan los de cacao y especias.

GARNACHA DE ARRAYÁN 2015



Bodegas Arrayán
V.T. Castilla y León
www.arrayan.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 22,5 €
🍷 Carnes a la brasa

Ejemplo nítido de Garnacha asentada en suelos pizarrosos de Cebreiros. Madurez impecable con notas florales, pero también de fruta roja y endrinas que aportan el punto anisado. En boca es sabroso, muestra un tanino noble y acidez que equilibra con maestría. Persistente y con un final muy mineral.

LAGAR DE ROBLA COLECCIÓN 4 HERMANOS 2016



Bodegas Álvarez de Toledo
V.T. Castilla y León
bodegasalvarezdetoledo.com
Mencia
Consumo: 14 °C | PVP: 19,90 €
🍷 Cecina

La armonía entre la expresión de la uva procedente de viñas de más de 50 años y la acertada crianza marcan el carácter mineral y elegante del vino. Tiene aromas de hierbas de monte, flores y fruta en sazón. Paladar de tacto sedoso, con recuerdos silvestres y un posgusto frutal limpio.

IBIZKUS TINTO 2017



Bodega Ibizkus
V.T. Ibiza
www.ibizkus.com
Monastrell
Consumo: 14 °C | PVP: 18,5 €
🍷 Ventresca de atún

Este Monastrell ibicenco podríamos decir que es el Mediterráneo en estado puro. Huele a lavanda, tomillo o jara. Hay también ciruelas e higos. La crianza se aprecia con mucha discreción en un paladar amable, donde los toques minerales y balsámicos aportan una sensación de frescura muy apropiada.

RAVENTÓS I BLANC TEXTURES DE PEDRA 2015



Raventós i Blanc
Sin indicación geográfica
www.raventos.com
Sumoll, Bastard Negre, Xarel·lo Vermell
Consumo: 8 °C | PVP: 29,5 €
🍷 Arroz con bogavante

Hay que destacar su elegancia en nariz. A la parte cítrica y herbácea se le suma un fondo mineral y de pan tostado soberbio. En boca es salino, con la burbuja delicada y perfectamente integrada y una frescura que hace que el trago sea una delicia. Sin duda, un espumoso para recordar.

PURGAPECADOS 2016



Dehesa de Luna
Sin indicación geográfica
www.dehesadeluna.com
Cabernet Sauvignon
Consumo: 16 °C | PVP: 30 €
🍷 Caza menor

De impecable expresión, tiene un marcado carácter balsámico donde la hierba de monte (tomillo, jara) predomina. Además, aparecen toques de especias y frutas silvestres. En boca es rotundo, sabroso, con una acidez moderada y un final cálido que corresponde con la sensación licorosa.

equipo de cata mivino



La última cata abierta del año es una de las más variadas y divertidas que hemos vivido: espléndidos vinos por debajo de los 30€ de D.O.P. Arabako Txakolina, D.O.P. Islas Canarias, V.T. Ibiza... ¡otra Navidad es posible!

Es difícil superar la relación calidad-precio de los vinos de España



¡Qué ilusión ser los elegidos para vuestros brindis navideños!



La Navidad está abierta a descubrir otros vinos: dulces, generosos...

Hemos comprobado que hay vinos que valen más de lo que cuestan



En el vino es absurdo ser clasista: ¡a este precio encuentras maravillas!



Una horquilla de precios que nos permite llevarnos alguna alegría que otra

Vinos con unas cualidades únicas para disfrutar en esta época tan especial del año



Gran experiencia... rodeado de grandes vinos para festejar



Variedad y originalidad a un gran precio

