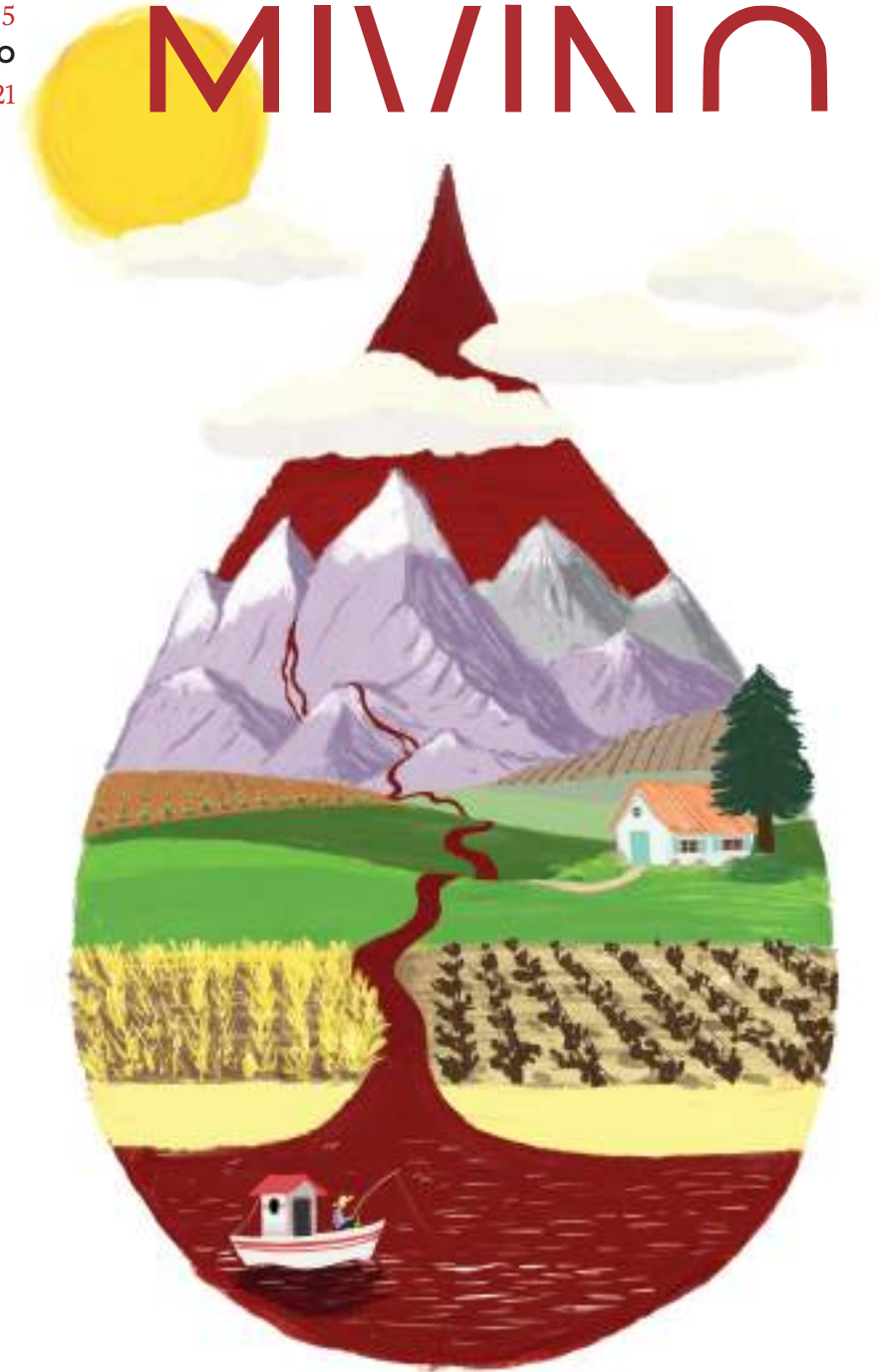


& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

265  
JUNIO  
2021

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**  
*Castell d'Encus*

**CATA**  
*Cuestión  
de altura*

**VIAJE**  
*Tras la bella  
diversidad de Navarra*

**PRÁCTICA  
DE CATA**  
*Vega Vella Blanco FB*

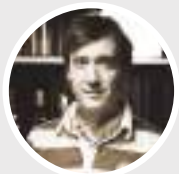
ESPAÑA / 2,90 €





## Cuestión de altura

*Mucho se habla sobre la búsqueda de cotas más elevadas donde plantar el viñedo como una de las soluciones más adecuadas para contener las consecuencias del cambio climático, pero ¿por qué? Y, sobre todo, ¿qué pasa con las viñas plantadas en zonas de menor altitud?*



Antonio Candelas



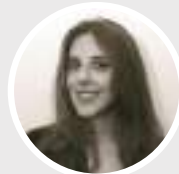
Nuria España



Olga Fernández



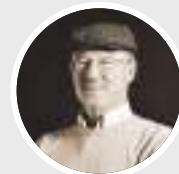
José Ignacio Junguitu



Laura López Altares



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez

Sabemos que el cambio climático acecha nuestro viñedo con añadas que paulatinamente se van tornando más cálidas y secas. Este panorama preocupa al viticultor, que ve cómo la fecha de vendimia remonta imparables días en el calendario en comparación con décadas atrás. Las cepas, aunque son seres resignados y austeros, están sufriendo más de la cuenta y eso está trastocando un ciclo que, como todo en la naturaleza, es tan hermoso como frágil. Esto se puede traducir en maduraciones excesivas de las uvas que, si no se reconducen, acabarán dando vinos cada vez menos personales y más igualados entre sí. Ante esta situación, los viticultores tratan de poner solución a un proceso que, por desgracia, se presenta irreversible con las herramientas que el conocimiento y el entorno ofrecen.

Una de esas herramientas con la que se está trabajando es con la altitud, es decir, los metros a los que las viñas se cultivan. Cada vez más, las bodegas buscan viñas plantadas en ubicaciones más elevadas donde los estragos del cambio climático las hacen apropiadas para garantizar así maduraciones pausadas y, sobre todo, preservar la acidez de la uva. Un parámetro valiosísimo sobre el que se construye el vino, ya que aporta la sensación de frescura y una de las claves para que el vino evolucione en el tiempo. Esta especie de seguro de vida del vino está íntimamente relacionado con la altitud: cuando esta aumenta lo hace también la acidez. Pero aunque esta sea una forma de garantizar la calidad de los vinos y, más allá de la calidad, la personalidad de una zona e incluso de una variedad, hay que tener en cuenta que la viña cubre una gran diversidad de paisajes, muchos de ellos incluso a unas altitu-

des cercanas al nivel del mar. ¿Qué ocurre entonces con los vinos que salen de esas viñas? ¿Son de menor calidad? ¿Están abocadas a desaparecer? En absoluto. Aquí la visión de la viticultura e incluso de la enología debe ser más global y no simplificar el reto del cambio climático simplemente a la altitud de la viña. Las prácticas vitícolas, buscar orientaciones en el relieve que favorezcan la frescura, elegir e incluso rescatar variedades que mejor se adapten al entorno e incluso el propio entorno son herramientas fundamentales para que las viñas a menor altitud que encontramos cercanas al mar o en valles puedan seguir expresándose sin perder carácter.

En otras ocasiones hemos comentado que esa sensación de frescura que un vino debe mostrar y que se le adjudica en primer lugar a la acidez, como sensación que es, puede ser que la percibamos como consecuencia de otros aspectos del vino, entre los que se encuentran los aromas y sabores. De esta forma, los detalles balsámicos que sugieren algunas variedades mediterráneas y que siempre son evocadores pueden crear ese punto de frescura que resulta tan agradable.

En la cata del mes hemos trabajado sobre este concepto de altitud de las viñas. Hemos seleccionado vinos con una amplia horquilla de este parámetro. Entre el más elevado –1.100 metros– y el más cercano al nivel del mar –20 metros– hay un rico mosaico de elevaciones, ubicaciones y paisajes que se encargan de marcar su personalidad. Pero no hay que olvidar que la amenaza del cambio climático está ahí. Y aunque el viticultor luche contra él con todas sus armas, mejor sería que, como sociedad, frenásemos en seco su despiadado avance.





## ADINA SELECCIÓN DE FINCAS 2018



**Bodega**  
**Gerardo Méndez**  
D.O.P. Rías Baixas  
bodegasgerardomendez.com  
Albariño  
**Consumo: 10 °C | PVP: 18 €**  
**Altitud: 75 metros**

Perfumado, refinado y con un extra de complejidad en parte por la evolución de las notas de la variedad y en parte por la sensación salina que ya se advierte en nariz. Sápido en el paladar, elegante, con buena presencia para desarrollarse con el tiempo y un final largo donde queda un recuerdo silvestre.

## RAÍCES DEL MIÑO 2018



**Castrelo das Pedras 1836**  
D.O.P. Ribeiro  
www.castrelo das pedras.com  
54% Albariño, 24% Treixadura, 15% Godello, 7% Loureira  
**Consumo: 12 °C | PVP: 20 €**  
**Altitud: 200-350 metros**

En nariz encontramos diversidad de matices que sugieren el valle en el que se encuentra (eucalipto, hinojo, ortiga). La parte frutal aparece en un paladar expresivo, con un recuerdo goloso, en el que van apareciendo detalles que adquiere con el tiempo (hojarasca). Amplio en el recorrido.

## ITSASMENDI EKLIPSE 2015



**Bodegas Itsasmendi**  
D.O.P. Bizkaiko Txakolina  
www.bodegasitsasmendi.com  
Hondarrabi Beltza, Berdeta Xarie, Pinot Noir  
**Consumo: 14 °C | PVP: 49 €**  
**Altitud: 20-50 metros**

Formato mágnam. La cercanía al mar y el clima atlántico hacen que despliegue unos maravillosos matices –florales, hierbas de monte, hojarasca, frutos rojos o talco-. Complejo en boca, tacto amable y gran capacidad de evolución. Sabroso, con el toque floral siempre presente y final casi eterno.

## FINCA ZURIENA 2020



**Bodegas Fos**  
D.O.Ca. Rioja  
www.bodegasfos.com  
Viura  
**Consumo: 12 °C | PVP: 30 €**  
**Altitud: 450 metros**

Perfumado con una buena diversidad de matices (flores, ahumados, hierbas de monte). En boca tiene extracto, es muy sávido y la sensación de frescura la aporta la salinidad que se aprecia en todo el recorrido. Envolvente y muy largo.

## LA MONTESA RESERVA ESPECIAL 2015



**Bodegas Palacios Remondo**  
D.O.Ca. Rioja  
www.alvaropalacios.com  
92% Garnacha, 8% otras  
**Consumo: 14 °C | PVP: 29,95 €**  
**Altitud: 550 metros**

Una expresión auténtica de la Rioja Oriental con un peso importante de la variedad principal muy bien trabajada para que exprese frutalidad, elegancia y complejidad. Boca amable, delicada, con el recuerdo del monte y una sensación de frescura que dibuja el paisaje.

## CIFRAS BLANCO 2017



**Bodegas Tierra**  
D.O.Ca. Rioja  
www.tierrayvino.com  
Garnacha Blanca  
**Consumo: 12 °C | PVP: 16 €**  
**Altitud: 650 metros**

Precisa evolución manteniendo unas notas de fruta madura deliciosas. Además, hay detalles de flores secas, balsámicos y unos especiados fantásticos. Sensación sedosa en el paladar, en el que la fruta adquiere protagonismo. Sávido en el recorrido y con ese toque meloso que capta la atención.

## EL ESPINAL DE EXOPTO 2019



**Bodegas Exopto**  
D.O.Ca. Rioja  
www.exopto.net  
Maturana Tinta  
**Consumo: 16 °C | PVP: 28,50 €**  
**Altitud: 650 metros**

La personalidad la ponen la uva, la altitud y la orientación sur de las faldas de la Sierra Cantabria. Carácter silvestre, con mucho monte y una fruta roja deliciosa. En boca tiene nervio, es vibrante y con un recorrido absolutamente sugerente y gastronómico.

## QUEIRÓN MI LUGAR 2017



**Queirón**  
D.O.Ca. Rioja  
www.queiron.es  
90% Tempranillo, 10% Garnacha  
**Consumo: 15 °C | PVP: 21,50 €**  
**Altitud: 640-800 metros**

Fruta deliciosa que recuerda a la fresa y a la frambuesa con una gran profundidad. Crianza ensamblada con maestría. Vivo en boca, de tanino firme sobre el que se construye un paso frutal fresco y con una buena capacidad de envejecimiento. Persistente tras el trago.

## 875M CHARDONNAY 2019



**El Coto de Rioja**  
D.O.Ca. Rioja  
www.elcoto.com  
Chardonnay  
**Consumo: 10 °C | PVP: 9,50 €**  
**Altitud: 875 metros**

La fruta se despliega con un punto de frescura y cremosidad a partes iguales. Hay vivieza en boca, y la presencia de notas ahumadas por su fermentación en barrica no acaparan protagonismo. En su segundo año de vida aún muestra recorrido en el tiempo.

## ATTECA 2018



**Bodegas Ateca**  
D.O.P. Calatayud  
www.orowines.com  
Garnacha  
**Consumo: 14 °C | PVP: 12 €**  
**Altitud: 850 metros**

Tiene una presencia mineral muy marcada. La fruta negra, los detalles de la crianza bien distribuidos e incluso alguna nota de mayor complejidad como hojarasca y monte conforman un conjunto muy expresivo. Sabroso en boca, con una parte golosa que encaja con la sensación fresca. Muy largo.

## CLOS BALTASAR 2019



**Bodegas San Alejandro**  
D.O.P. Calatayud  
www.san-alejandro.com  
Garnacha, Bobal, Miguel de Arco, Moristel  
**Consumo: 14 °C | PVP: 13,90 €**  
**Altitud: 1.100 metros**

Vino para enmarcar por su singularidad y porque transmite paisaje de alta montaña. Notas de jara, tomillo y cereza crujiente. En boca, la frescura equilibrada y un tanino afilado hacen que el recorrido sea directo, sabroso y con un final jugoso y ligeramente amargo.

## SUPERSÓNICO 2019



**Bodegas Frontonio**  
V.T. Valdejalón  
www.bodegasfrontonio.com  
Garnacha  
**Consumo: 14 °C | PVP: 17,50 €**  
**Altitud: 1.030 metros**

Profundo, expresivo, con una sensación frutal que protagoniza todo el recorrido, donde acompañan los apuntes especiados y balsámicos. En boca, la amabilidad de la variedad está bien equilibrada con la tensión que aportan la acidez precisa y el tanino directo.

## GTX\*



**Terra de Falanis**  
Sin indicación geográfica  
www.terrafalanis.com  
Garnacha  
**Consumo: 14 °C | PVP: 23 €**  
**Altitud: 900-1.100 metros**

Procede de viñas viejas de la zona de Calatayud. Es un perfil muy mediterráneo de la uva con una fruta madura escoltada por aromas de jara y hojarasca. La barrica aporta notas ahumadas. Boca con cuerpo, de recorrido goloso, consistente y con un final especiado y licoroso.

## TAÏKA 2014



**Castell d'Encus**  
D.O.P. Costers del Segre  
www.castelldencus.com  
50% Semillon, 50% Sauvignon Blanc  
**Consumo: 8 °C | PVP: 39 €**  
**Altitud: 1.000 metros**

La delicadeza en aromas es lo que más llama la atención. Durante los 60 meses de crianza en botella adquiere complejidad y finura. La frescura en boca es equilibrada y muy atractiva porque conserva esos matices cremosos y de flor de infusión con elegancia. Gran capacidad de evolución.

## MIQUEL JANÉ XAREL·LO ECOLÓGICO DE ALTURA 2020



**Bodega Miquel Jané**  
D.O.P. Penedès  
www.miqueljanecol.com  
Xarel·lo  
**Consumo: 10 °C | PVP: 7,20 €**  
**Altitud: 480 metros**

Encontramos matices sugerentes de flores, melosos, balsámicos y fruta de hueso. En el paladar sorprende lo sabroso que es y cómo se distribuyen las sensaciones de frescura. Además, el perfil mediterráneo lo identifica con su zona de procedencia.

## CLOS BADACELI 2016



**Bodegas y Viñedos de Cal Grau**  
D.O.Q. Priorat  
www.vinosiberian.com  
60% Garnacha, 40% Samsó  
**Consumo: 16 °C | PVP: 19,95 €**  
**Altitud: 230 metros**

Profundidad de la zona definida en una nariz sugerente, precisa y construida con matices de fruta negra, balsámicos, minerales y una crianza impecable. En boca tiene la concentración que aporta la pizarra y una sensación de frescura que aporta la Samsó, que da armonía. Largo, licoroso y muy noble.

## CLOS CYPRES 2019



**Costers del Priorat**  
D.O.Q. Priorat  
www.costersdelpriorat.com  
Cariñena  
**Consumo: 16 °C | PVP: 49,50 €**  
**Altitud: 375 metros**

Se trata de una Cariñena de gran pureza. La frescura de la fruta conjuga con los toques balsámicos, que lo ubican en el terreno. Es profundo, pero ante todo mineral. La barrica es adecuada a su carácter. Paso noble, de buena acidez y tanino perfectamente trabajado.

## FINCA LA PEDRISSA 2016



**Bodega Edetària**  
D.O.P. Terra Alta  
www.edetaria.com  
Cariñena  
**Consumo: 16 °C | PVP: 38 €**  
**Altitud: 400 metros**

Interesante porque muestra una cara muy mediterránea gracias a sus notas de monte, de fruta roja y negra con un punto de madurez preciso y una crianza que sazona sin imponerse. Sin embargo, en boca muestra el brío de la uva por su buena acidez y tanino consistente. Muy persistente.

**PAGO DE LOS ABUELOS  
MENCIA BARREIROS 2019**



**Pago de los Abuelos**  
D.O.P. Bierzo  
www.pagodelosabuelos.com  
Mencia  
**Consumo: 14 °C | PVP: 62 €**  
🏔️ **Altitud: 430 metros**

Los matices florales y de fruta roja que se desprenden con buena intensidad van de la mano de ahumados y especiados de su paso por bodega. En boca, la variedad habla por sí sola. El delicado tanino lo hace fluido y amable. Al final queda una sensación jovial definida por el eco floral.

**BALTOS 2020**



**Viñedos y Bodegas Dominio de Tares**  
D.O.P. Bierzo  
www.dominiodetares.com  
Mencia  
**Consumo: 14 °C | PVP: 8,90 €**  
🏔️ **Altitud: 580 metros**

Encontramos la esencia de la uva y de la zona en un vino de una gran franqueza y una crianza de seis meses perfecta. Notas minerales, de flores y fruta roja. Fresco en boca, con notas de especias y un tanino refinado. Al final, un delicado amargor que alarga el posgusto.

**SAN ROMÁN MALVASÍA 2019**



**San Román Bodegas y Viñedos**  
V.T. Castilla y León  
www.bodegasanroman.es  
Malvasía Castellana  
**Consumo: 10 °C | PVP: 43 €**  
🏔️ **Altitud: 700 metros**

Complejo, delicado, con la presencia de la crianza en barrica en un segundo plano. Notas de finas hierbas, flores blancas, especias, fruta de hueso fresca. Su mejor virtud es una boca voluminosa y viva. Salino, expresivo y con capacidad de evolucionar hacia una mayor complejidad.

**QUINTA QUIETUD 2016**



**Quinta de la Quietud**  
D.O.P. Toro  
www.quintaquietud.com  
Tinta de Toro  
**Consumo: 16 °C | PVP: 20 €**  
🏔️ **Altitud: 700 metros**

Profundo, intenso, con la fruta negra madura presente acompañada de notas de tierra mojada, tinta y regaliz. Carnoso en boca, con una sensación de frescura magnífica y un final muy largo en el que aparecen detalles de mayor complejidad [bombón inglés, grafito].

**LAGARONA 2016**



**Bodegas Piedra**  
D.O.P. Toro  
www.bodegaspiedra.com  
75% Tinta de Toro, 25% Garnacha  
**Consumo: 16 °C | PVP: 34 €**  
🏔️ **Altitud: 790 metros**

Ejemplo de carácter de la zona donde no se renuncia a la amabilidad y a la frescura. La fruta está muy presente en nariz con apuntes que muestran la calidad de la uva y la crianza adecuada [fruta negra, sutiles tostados, mineral]. Es profundo y su frescura está en armonía con la estructura.

**VALDERIZ DE CHIRIPA 2019**



**Bodegas y Viñedos Valderiz**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.valderiz.com  
95% Tinta del País, 5% Albillo  
**Consumo: 16 °C | PVP: 14,50 €**  
🏔️ **Altitud: 840 metros**

Amable, con carácter, pero con una parte que lo hace especial: su maravilloso perfil floral. Es potente, y los toques de regaliz aportan profundidad. La frescura de su paladar le brinda un punto más divertido, aunque nunca deja la tierra de lado. Final licoroso con un recuerdo mineral.

**CELIA VIZCARRA 2016**



**Bodegas Vizcarra**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.vizcarra.es  
93% Tinto Fino, 7% Garnacha  
**Consumo: 16 °C | PVP: 57 €**  
🏔️ **Altitud: 870 metros**

De todos los vinos de esta bodega de la Ribera del Duero burgalesa, este es en el que mejor se dibuja la altitud. Es potente, rotundo y expresivo. El roble impecable y la parte de Garnacha dulcifican el paso. La frescura da prestancia y su evolución será una maravilla.

**MONTEBACO PARCELA  
CARA NORTE 2018**



**Bodegas Montebaco**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.bodegasmontebaco.com  
Tempranillo  
**Consumo: 14 °C | PVP: 16 €**  
🏔️ **Altitud: 840-880 metros**

Parcela de orientación norte con una pendiente del 15%. Expresión completamente diferencial de esta uva, que ofrece un perfil más floral donde se ha trabajado la crianza con una exquisita precisión para que no distraiga la atención. Fresco en boca, jugoso, directo y final delicado.

**8000 MARQUÉS DE BURGOS 2017**



**Bodegas LAN**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.bodegaslan.com  
Tempranillo  
**Consumo: 16 °C | PVP: 22,50 €**  
🏔️ **Altitud: 700-900 metros**

Es un vino elaborado con las 8.000 cepas que le dan nombre. Centenarias y en altitud considerable en la Ribera burgalesa. Profundo, intenso y con la fruta negra distinguida. La barrica es acertada y bien acoplada. Tacto rotundo y sobre todo fresco. Recuerdos de especias dulces y fruta en sazón.

**912 DE ALTITUD  
AL CUADRADO 2018**



**Bodegas Veganzones**  
D.O.P. Ribera del Duero  
bodegasveganzones.com  
Tempranillo  
**Consumo: 16 °C | PVP: 37 €**  
🏔️ **Altitud: 912 metros**

Superando la barrera de los 900 metros en Valladolid, encontramos este Tempranillo diferencial por la frescura de su fruta y su inteligente interpretación, donde la barrica no maquilla el conjunto. Tiene raza y poderío, pero por el paladar discurre con un tanino que respeta. Licoroso en su final.

**GRAN VALTRAVIESO 2016**



**Bodega Valtravieso**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.valtravieso.com  
Tinto Fino  
**Consumo: 16 °C | PVP: 87 €**  
🏔️ **Altitud: 915 metros**

Fino, complejísimo y con una arquitectura indestructible. Notas de fruta negra, regaliz, grafito, balsámicos y tabaco. En boca se comporta con mucha nobleza. El tanino es consistente, pero delicado, y se despliega con señorío y elegancia. Largo tras el paso con un toque de monte.

**RITUS 2017**



**Bodegas Balbás**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.balbas.es  
75% Tempranillo, 25% Merlot  
**Consumo: 16 °C | PVP: 30 €**  
🏔️ **Altitud: 940 metros**

La uva procede de una única finca: La Malata. Hay intensidad aromática con notas de fruta negra, flores, ahumados, torrefactos y un fondo de grafito. Con extracto, serio en boca, con capacidad de evolución. De tanino pétreo y largo posgusto. Al final queda la sensación cremosa.

**LA LOBA 2017**



**La Bodega de La Loba**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.laloba.es  
Tempranillo  
**Consumo: 16 °C | PVP: 27,85 €**  
🏔️ **Altitud: 960 metros**

A la altitud, que ya es extrema, se le suma el viñedo en minifundio y las cepas prefiloxéricas. Gran identidad soriana de la Ribera por su austeridad y elegancia, por su nitidez y sensación mineral. En boca solo habla de la tierra. Es carnoso, el tanino arma muy bien el recorrido y el final es largo y expresivo.

**LEGARIS MORADILLO 2017**



**Bodega Legaris**  
Bodega Legaris  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.raventoscodorniu.com  
Tinto Fino  
**Consumo: 16 °C | PVP: 32 €**  
🏔️ **Altitud: 973 metros**

En pleno páramo burgalés nace este vino de una extraordinaria profundidad y matices minerales. La fruta es negra y su eco de tinta se cuele por el entramado de una crianza justa. En boca es sobrio, tiene un extracto que le da consistencia. Envoltente y con un posgusto elegante.

**ALTOS DEL ENEBRO  
FINCA LA HERRADURA 2018**



**Altos del Enebro**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.altosdelenebro.es  
Tinto Fino  
**Consumo: 16 °C | PVP: 37 €**  
🏔️ **Altitud: 995 metros**

Intenso, con carácter, de crianza precisa y bien elegida y una expresión frutal muy interesante que queda matizada con toques de regaliz, especias dulces y apuntes de flor. Envoltente en boca, concentrado, sabroso y muy largo. La evolución será muy favorable.

**MILSETENTAYSEIS 2018**



**Milsetentayseis**  
D.O.P. Ribera del Duero  
www.milsetentayseis.com  
Tempranillo,  
Albillo  
**Consumo: 16 °C | PVP: 60 €**  
🏔️ **Altitud: 1.076 metros**

Procede de Fuentesnebro, un lugar por descubrir en la Ribera del Duero donde la altitud es extrema y los suelos, diversos. En boca hay fruta, una barrica trabajada con acierto y matices que sugieren frescura. En boca se muestra fresco, vivo y con carácter. El tiempo en botella juega a su favor.

**LAS LUCES 2010**



**Las Moradas de San Martín**  
D.O.P. Vinos de Madrid  
lasmoradasdesanmartin.es  
Garnacha  
**Consumo: 16 °C | PVP: 33,90 €**  
🏔️ **Altitud: 870 metros**

Pasa el tiempo y la finura y la elegancia de los aromas permanecen. Notas de hojarasca, fruta confitada, especias, tomillo y cacao. En boca mantiene una viveza magnífica. Paso de tanino aún bien armado y recuerdos de finas hierbas y flores secas. Persistente en su final.

**992 FINCA RÍO NEGRO 2018**



**Finca Río Negro**  
V.T. Castilla  
www.fincarionegro.com  
85% Tempranillo, 8% Merlot, 4% Syrah, 3% Cab. Sauvignon  
**Consumo: 16 °C | PVP: 9,90 €**  
🏔️ **Altitud: 992 metros**

Procede de la Sierra Norte de Guadalupe. A las notas de fruta roja madura se le suman los detalles de especias que adquieren protagonismo y un fondo ahumado moderado que sazona el conjunto. En boca hay frescura, pero sobre todo destaca el eco mineral. Al final vuelven los detalles de la crianza.



## CATA

### CALZADILLA ALLEGRO 2013



#### Bodega Calzadilla

D.O.P. Pago de Calzadilla  
www.pagocalzadilla.com  
Syrah

Consumo: 16 °C | PVP: 15,50 €  
Altitud: 900-1.000 metros

Delicado en su perfume. Relevante por cómo muestra su cara varietal casi imperecedera a lo largo de los años y por la delicada complejidad que lo acompaña. Sabroso, especiado, de cuerpo moderado y paso largo con ese punto mediterráneo que se ofrece desde la frescura.

### P.F. 2019



#### Bodegas y Viñedos Ponce

D.O.P. Manchuela  
www.bodegasponce.es  
Bobal

Consumo: 14 °C | PVP: 15 €  
Altitud: 750-800 metros

Versión delicada y elegante de la uva. Hay notas de flores y finas hierbas. La expresión aumenta con el tiempo en copa. La fruta que ofrece es roja y recuerda a los frutillos silvestres. De trago fresco, tanino noble y bien trabajado, y un final con ese toque de monte tan característico.

### VERSAT 2019



#### Clos Cor Vi

D.O.P. Valencia  
www.bodegasluiscorbi.com  
Verdil

Consumo: 10 °C | PVP: 8 €  
Altitud: 400 metros

Es un vino interesante por el perfil delicado y elegante que muestra, aunque empieza tímido. Notas anisadas, herbáceas y matices balsámicos. Recorrido con cuerpo, con una sensación de frescura bien administrada por todo el paladar. De posgusto moderado.

### LA MADURA 2019



#### Terra D'Art - Viñedos y Bodegas del Valle de Ahillas

D.O.P. Valencia  
www.bodegasterradart.com  
Merseguera

Consumo: 10 °C | PVP: 15,10 €  
Altitud: 1.000 metros

Una Merseguera tan extrema como esta solo puede dar tipicidad y matices diferenciales: notas florales, de miel y hierbas de monte. En boca tiene volumen, además de un punto goloso que lo hace sabroso y que refuerza el recorrido. Al final, los detalles florales permanecen.

### FUEGO LENTO 2017



#### Bodegas Bocopa

D.O.P. Alicante  
www.bocopa.com  
70% Monastrell, 15% Syrah,  
15% Alicante Bouschet

Consumo: 16 °C | PVP: 23,50 €  
Altitud: 550 metros

Zona alta de la D.O. alicantina, que ofrece una madurez pausada de las uvas. Hay una frutuosidad bien entendida y mantenida con el tiempo de crianza. Es profundo, intenso y sugerente. Goloso en boca, con un deje especiado muy rico que le da agilidad. Persistente y sin perder el carácter mediterráneo.

### BRUMA DEL ESTRECHO DE MARÍN PARCELA MANDILES 2019



#### Bodegas Viña Elena

D.O.P. Jumilla  
www.vinaelena.com  
Monastrell

Consumo: 14 °C | PVP: 21 €  
Altitud: 359 metros

Ejemplo excepcional de cómo un viñedo de escasa altitud en la zona meridional de Jumilla puede expresarse con tanta franqueza varietal. Tiene notas balsámicas, de cacao, fruta negra y una barrica sutil. Boca amable, de cuerpo ágil y una acidez bien conseguida con un preciso trabajo en viña.

### GÉMINA FINCA EL VOLCÁN 2018



#### Bodegas BSI

D.O.P. Jumilla  
www.bsi.es  
Monastrell

Consumo: 16 °C | PVP: 25 €  
Altitud: 707 metros

Ejemplo de viñedo plantado en pie franco en un paisaje único de Jumilla, el volcán de Cancarix. Sugerente, diferente y con una fruta negra jugosa tocada por un fondo especiado. El monte mediterráneo queda plasmado en el paladar. Tanino noble y una sensación salina sorprendente y deliciosa.

### INÉDITA OI 2014



#### Bodegas Alceño

D.O.P. Jumilla  
www.alceno.com  
Garnacha Tintorera

Consumo: 16 °C | PVP: 30 €  
Altitud: 800 metros

Concentrado, deliciosamente mediterráneo, con los aromas balsámicos y de finos encurtidos en primera línea. Complejo y muy sugerente. En boca, el recorrido es estructurado, con un recuerdo de fruta madura presente y un final donde se aprecian detalles minerales.

### VALLEHONDO 2019



#### Bodegas Contreras Ruiz

D.O.P. Condado de Huelva  
www.contrerasruiz.com  
Syrah

Consumo: 14 °C | PVP: 10,50 €  
Altitud: 60 metros

Interesante porque estamos ante una Syrah casi a nivel del mar. Sobre todo es floral, pero hay un fondo mineral que llega a emocionar. Es diferente y atrae porque es una interpretación en la que la frescura se aprecia con sus recuerdos florales y balsámicos.

¿EXPERTOS EN VINO? NO.  
**EXPERTOS EN DISFRUTAR**

**Con\_Vino**

mejorconvino.com

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINE MODERATION  
ELIRI · COMPARTIR · GUIAR