



Marqués de Alella: aromático.

15,5

Vinya L'Hereu

El Petit Grealó Seró 2003

Derrocha abundantes recuerdos de fruta negra y especias, tipo incienso y cardamomo, también minerales. Muy completo. Carnoso, potente y con cuerpo. El final es largo y acentuado por su amargor elegante y recuerdos minerales.

15,5

Castell del Remei

Gotim Bru Cr. 2002

Se identifican los varietales guardando buena armonía con la madera fina y bien trabajada. En boca gusta su entrada jugosa, amplio y con tanino fundente. Buena elaboración.

15,5

Raïmat

Raïmat Cabernet Sauvignon
Cr. 1999

Evolución de color acorde. Poderoso de aromas maduros a frutillos (mora, arándanos), cacao, humo y notas balsámicas. Bien conjuntado. Con cuerpo, sabroso, buena madurez tánica, envolvente y largo.

15,5

Tomás Cusiné

Vilosell 2003

Mezcolanza entre la fruta madura y un toque juvenil, aromas de humo y tiza. Bien conjuntado. En boca resulta aún mejor, jugoso, envolvente y de taninos amables.

D.O. LA MANCHA

14,5

González Byass

Altozano 1999

Identidad moderna. Disfruta de gran limpidez, y frutuosidad (mora silvestre, grosella y arándano); perfectamente integrada en la madera nueva. En boca se desarrolla con amplitud, con sabrosura.

14,5

Centro Españolas

Allozo Gran Reserva 1996

Cierto dominio de los aromas de crianza (cuero gastado, incienso y clavo) con un paso de boca carnoso, redondo por su grata evolución, bien estructurado y agradable.

15

Campos Reales

Canforrales 2002

Muy explosivo en aromas nítidos a fruta roja (mora-ciruella) con buena madurez y expresión. También hay un fondo de cacao interesante. En boca agrada su equilibrio, carnosidad y cuerpo justo que no lo hace nada pesado. Un vino que siempre da la talla.

15

Vinícola de Castilla

Castillo de Alhambra 2004

Notas de maceración carbónica discretas, bien conjuntadas, con recuerdos de tinta, fruta negra y notas de monte bajo. Armado, con carnosidad y un punto goloso inicial que ayuda a equilibrar los amargos.

15

Finca Antigua

Finca Antigua Tempranillo 2002

De momento es el mejor de la gama de varietales. Tiene frescura y expresión. Lo mejor está en su paso de boca, lugar donde despliega su buena acidez y carnosidad. Taninos bien formados.

15,5

Alejandro Fernández

El Vínculo Crianza 1999

Impecable color rojo granate intenso. Se aprecian notas muy maduras de frambuesa y mora, rasgos minerales integrados y notas de coco. Llena la boca con un toque goloso apreciable, sabroso, frutal y amable.



Venta d'Aubert: frutas exóticas.

Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO