

Sentido 2006

DO: Ribera del Duero. **Tipo:** tinto crianza, 13,5%. **Cepas:** tempranillo. **Precio:** 10 euros. **Puntuación:** 8,8/10.

Hermano menor de Neo Punta Esencia, no desmerece en calidad, pero a un precio muy inferior. Ofrece en la nariz una verdadera explosión de aromas a regaliz y frutos rojos, acompañado por una nota a tierra quemada que lo acerca a los grandes. Mucho cuerpo y estupenda textura. Un vino agradable y equilibrado.

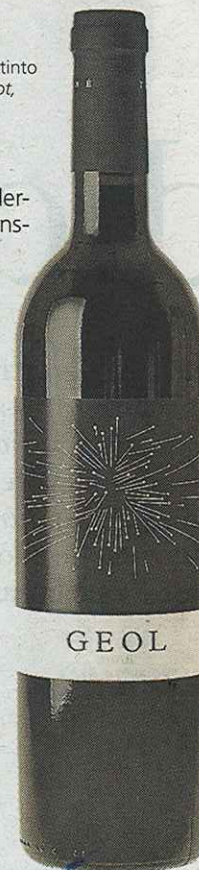
Conde. Avenida del Espolón, 29. 09400 Aranda de Duero (Burgos). 669 40 31 69.

**Geol 2006**

DO: Costers del Segre. **Tipo:** tinto crianza, 14,3%. **Cepas:** merlot, cabernet sauvignon, cariñena y mersalan. **Precio:** 18 euros. **Puntuación:** 9,1/10.

Un vino de diseño moderno, a contracorriente, inscrito en lo que se está imponiendo frente a desmesuras: frescura frutal, complejidad aromática y elegancia en el paso de boca. Aroma a frutos silvestres, notas torrefactas y recuerdos de hierbas, sobre un fondo mineral. Amplio y sabroso con un final sensual.

Tomàs Cusiné. Plaza de Sant Sebastià, 13. 25547 El Vilosel (Lleida). 609 71 71 96.

**Goliardo 2006**

DO: Rías Baixas. **Tipo:** tinto crianza, 12,5%. **Cepas:** caiño. **Precio:** 19 euros. **Puntuación:** 8,9/10.

La prueba de que no hay malas variedades autóctonas sino malos viticultores es este vino de caiño creado por Raúl Pérez. Fresco aroma de frutillos rojos, adornado con perfumes florales y notas de hierbas con un leve fondo de roble. En boca: delicado, suave, sedoso, maravillosamente afrutado y natural.

Forjas del Salnés. Plaza de Sant Sebastià, 13. 25547 Meaño (Pontevedra). 699 44 61 13.

