Curiós 2016

Albet i Noya
D.O.P. Penedès
www.albetinoya.cat
Tempranillo
Consumo: 14 ºC | PVP: 7,6 €

Es una versión más madura y hecha de la uva, con una fusión entre sus aromas que se traslada a las sensaciones en boca. Aromas anisados, de regaliz y un toque de yogur que siempre agrada. Paso suave con buena armonía entre la acidez y la docilidad del tanino. Se consigue buena combinación con setas.

Ramón Roqueta 2017

Ramón Roqueta
D.O.P. Catalunya
www.ramonroqueta.com
Tempranillo
Consumo: 14 ºC | PVP: 4,85 €

Tiene todo lo que se le puede pedir a un vino joven de esta variedad. La explosión frutal queda definida con aromas de fruta negra y roja, además del fondo lácteo tan característico. Tanino redondo, fresco, sabroso y de trago fácil. Adecuado para disfrutarlo con embutidos o arroces.

Llebre 2016

Tomàs Cusiné
D.O.P. Costers del Segre
www.tomascusine.com
Tempranillo
Consumo: 14 ºC | PVP: 7 €

Al principio aparecen matices de aceituna negra que evolucionan hacia confitura de fresas, balsámicos y especiados. En el paladar sorprende por su viva acidez y su perfil silvestre con detalles ligeramente vegetales que le confieren un carácter fresco que acompañará de maravilla una lasaña de salmón.

El Circo Volatinero 2017

Grandes Vinos
D.O.P. Cariñena
www.grandesvinos.com
Tempranillo
Consumo: 14 ºC | PVP: 2,95 €

La juventud la muestra por la explosividad de sus aromas (arándanos, regaliz rojo, cerezas). Amable, goloso, moderado en el tanino y buena sensación de frescura. Es en boca donde incluso se aprecian ciertos matices florales. Ideal para el aperitivo del domingo.

Enate Tapas 2016

Bodegas Enate
D.O.P. Somontano
www.enate.es
Tempranillo
Consumo: 12 ºC | PVP: 4,5 €

Lo mejor de este vino es la inmediatez de sus matices. Los aromas de fruta roja (cerezas, fresón) y negra (arándanos) se unen a los de golosina para que ya en nariz resulte atractivo. En boca es fluido, sabroso y sin dejar los detalles afrutados. Ideal para el aperitivo (quesos, chistorra...).

Las Pizarras Collection Volcán 2015

Bodega Castillo de Maluenda
D.O.P. Calatayud
www.castillodemaluenda.com
Tempranillo
Consumo: 14 ºC | PVP: 5,75 €

Despliega una explosión de aromas maduros de confitura de fresas, flores, guindas en licor. En boca mantiene intacta la potencia de matices, a lo que se le suma un paso fluido de acidez ajustada y tanino dulce. Al final queda un leve amargor. Combina bien con quesos de cabra.

Canforrales Clásico 2017

Bodegas Campos Reales
D.O.P. La Mancha
bodegascamposreales.com
Tempranillo
Consumo: 14 ºC | PVP: 2,95 €

Pura golosina tanto en nariz como en boca. Los aromas de fruta fresca son los que se hacen con el carácter del vino. Al fondo hay un toque balsámico y de flores. Carnoso en boca, con una buena acidez y un final que mantiene la sensación de golosina. Una buena recomendación sería tomarlo con quesos de media curación.

Bisiesto 2013

Bodega Soledad
D.O.P. Uclés
www.bodegasoledad.com
Tempranillo
Consumo: 16 ºC | PVP: 8 €

Aromas de fruta roja (grosellas, frambuesas), especias (pimienta negra), regaliz negro y pinceladas tostadas. Paladar vibrante, fresco, con un toque incluso silvestre que deja para el final una leve sensación salina. Cuerpo y frescura que garantizan una larga vida. Probadlo con rabo de toro.

Casa Gualda 2017

Bodegas Casa Gualda
D.O.P. Ribera del Júcar
www.bodegasgualda.com
Tempranillo
Consumo: 12 ºC | PVP: 5

Nítido en aromas de confitura de frutos negros, regaliz y una pincelada golosa que en boca se reproduce para dejarnos una sensación gustosa. Carnoso, con un tanino que marca su presencia en el paladar y un final medio. Buena opción para disfrutarlo con embutidos.