



Inicio / Probando, probando!... / ¡Felices fiestas!

< Anterior | Siguiente >

### ¡Felices fiestas!

Para compartir ratitos buenos, que es lo que toca, vinos con los que termino las catas este año y que, de nuevo, podrían ocupar tus mesas en estos días. Un repertorio variado en diez etiquetas para quien quiera optar por elaboraciones menos conocidas y/o poco habituales, por perfil y precio, casi siempre. Alguno, seguro, te cuadrará... Nuestra recomendación, sea el que sea, que lo disfrutes en la mejor compañía. ¡Feliz Navidad!



Para los practicantes del "un día es un día", la primera etiqueta procede de la Ribera del Duero, de las más que conocidas Bodegas Emilio Moro. Se trata de la añada más reciente de su vino de gama alta, **Malleolus de Sanchomartin 2014** (98 €), un tinto fino de los viñedos más viejos, que debe su nombre al pago del que procede, en un finca de suelos calizos situada en una ladera junto al Duero. Tiene una crianza de 18 meses en roble francés, y ahora, en su reciente salida al mercado, se muestra intenso, expresivo, aromático, con notas minerales y de fruta negra junto a los tostados que proceden de la bodega de su crianza. Vivo en la boca, potente, elegante, carnoso, con un noble tanino y largo postgusto. Tiene una gran vida por delante.

**Gran Reserva 904 2009** (38 €) es la más reciente añada de uno de los 'top' de La Rioja Alta, en la denominación riojana. Elaborado con viñedos de más de 60 años de tempranillo, que completan con un 10% de graciano de una viña en Fuenmayor, ha tenido una crianza de cuatro años en bodega de roble americano. El *coupage* final se embotelló en noviembre de 2014. Complejo, fino y elegante

nariz, destaca su noble y exquisita reducción, junto a aromas de especias dulces, hierbas aromáticas y fruta escarchada. Con una excepcional boca, envolvente, sutil, su paso es sedoso y persistente, equilibrado y de gran longitud, complejo y rico en sensaciones aromáticas.

Abandono la 'zona de confort' para viajar hasta la comarca de Les Garrigues, a la DO Costers de Segre, donde Tomás Cusiné ha elaborado su primer monovarietal de cariñena, **Finca Barqueres 2016** (23 €), primero también en la denominación. Fruto de la agricultura ecológica y de viñas a más de 700 metros sobre el nivel del mar, ha tenido una crianza en bodega francesa nueva de 600 litros. Tinto complejo y expresivo, despliega aromas de fruta negra en confitura, recuerdos balsámicos y de hierbas aromáticas, así como sensaciones de cacao y minerales. La boca es sabrosa, fresca, elegante, con unos taninos finos e integrados. Largo en el postgusto. Muy agradable de beber.

El siguiente, mallorquín, es uno de mis recomendados habituales por su regularidad; rico siempre, apetecible en cada añada. De **Ánima Negra, AN 2016** (37 €), un monovarietal de la autóctona callet, *Vino de la Tierra (VT)* de Mallorca, con 18 meses en roble francés. En el escenario, viñas de más de 45 años en convivencia con árboles frutales, suelos rojizos de carácter limoso calcáreo, y orientación de la planta que favorece el influjo del viento marino. Tras pasar 18 meses en roble francés, suma dos meses más en depósito antes de ser embotellado. El resultado, un vino original, diferente, complejo e intenso, que muestra aromas de fruta madura, notas balsámicas, florales y de hierbas aromáticas, recuerdos minerales, todo ello envuelto en una noble reducción (cueros, cacao) y nobles maderas. En boca es equilibrado, frutal, sutil, muy aromático en el paso, fresco, fluido y sedoso. Final persistente y profundo con sensaciones balsámicas y florales.





De tierras burgalesas, a partir de viñas en altura de entre 900 y 1.100 metros, **Clunia Malbec 2016** (28 €), de Bodegas Clunia. VT Castilla y León, este vino de malbec nació con la añada anterior, la 2015. Ha tenido una crianza de 15 meses en roble francés, previa fermentación maloláctica también en barricas con sus lías. Fragante en nariz, con aromas de fruta negra (ciruela, mora), notas minerales y especiadas, junto a recuerdos torrefactados y de tofe. Gran estructura en boca, amplio, con volumen, buena acidez y noble y fina tanicidad. Final complejo que reproduce los aromas de la nariz. Regreso un momento a Rioja, en esta ocasión a Altos del Marqués, en el municipio riojano de Hornos de Moncalvillo. De esta casa procede **Los Seis del Laboratorio 2016** (8 €), una novedad de tempranillo, con seis meses en roble americano, y a un precio muy muy ajustado. En nariz dominan aromas de fruta roja y frutillos del bosque, florales (violeta), especiados, un toque balsámico, y todo envuelto con nobles maderas. Equilibrado en boca, sabroso, frutal, fresco, y un paso suave, cremoso y con buena frescura (recuerdos de fruta roja).

Otra novedad, también económica, **Ganadero 2017** (6,30 €). Una garnacha de las toledanas Bodegas Canopy, bajo la DO Méntrida. Un tinto joven, fresco y divertido, fácil

de beber, con un mínimo paso por barrica francesa de tres meses. Presenta una nariz fina e intensa, donde se aprecian aromas de fruta roja sazónada, florales, hierbas aromáticas, recuerdos de sotobosque y fondo mineral. En la boca es aromático, sabroso, con buen equilibrio, agradables matices y un paso fino y fluido.

De lares castellano-manchegos es también originaria la bodega Pago de Vallegarcía, en concreto de la provincia de Ciudad Real. Sobre los Montes de Toledo, con un viñedo de 31 hectáreas dominado por variedades francesas, Adolfo Hornos, enólogo de la casa, elabora diversas etiquetas de entre las que **Petit Hipperia** es el vino más joven. Un tinto que varía cada año en función de la vendimia, por lo que cada añada lleva una imagen diferente, pero todas con el caballo como elemento fundamental al ser el símbolo de la firma. **Petit Hipperia 2014** (14,50 €) es un *coupage* de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc y petit verdot, VT de Castilla. Tiene una nariz perfumada e intensa, donde destacan aromas de frutos rojos junto a notas balsámicas y especiadas. La boca muestra madurez y amabilidad, con un paso fluido y fresco para terminar con un final de buena persistencia con notas tostadas. La añada más reciente es la 2016.



Concluyo con dos referencias blancas, un vino tranquilo y un espumoso; un Rioja y un Cava. El primero es de Bodegas Franco-Españolas, **Bordón Viña Sole Reserva 2010** (16 €), un viura de viñedos seleccionados de una media de 80 años, a 640 metros de altitud, con 24 meses en roble americano y francés. Sale en edición limitada en las cosechas consideradas buenas, y de esta añada han salido 1.948 botellas. Después de realizar la fermentación maloláctica en barricas bordelesas, ha permanecido 18 meses en roble americano y francés con sus lías. Presenta buena intensidad en nariz, con aromas de fruta madura, frutos secos, notas tostadas, especiadas y toques balsámicos. En boca mantiene los recuerdos de su paso por barrica; cremoso en el paso y ligera frescura. Final de media persistencia.

Para el final, un brut nature ecológico de Alta Alella, en concreto el Cava de Paraje Calificado **AA Mirgín Opus 2014** (32 €). Una combinación de chardonnay y pansa blanca del Paraje Vallcira. Recordar que el primer Cava de Paraje de esta casa fue **MIRGIN EXEO**, presentado a finales de 2017. Una categoría del Consejo Regulador del Cava que identifica calidad por el nivel de exigencia que conlleva ser reconocido como tal; entre ellos, una crianza en rima de al menos 36 meses, viñedos de bajos rendimientos o vendimia manual, entre otros. Para Mirgín Opus la chardonnay fermenta en roble francés de segundo año y la pansa blanca en tanques pequeños, y tras cuatro meses se realiza el *coupage* que hará dicha crianza. Un espumoso con complejidad en nariz, donde destacan aromas a fruta madura y notas florales, junto a recuerdos de frutos secos, minerales y fondo salino. En boca es sabroso, con carbónico bien integrado, fresco, untuoso en el paso y con un final marcado por su mineralidad.

Una entrega más, queda en vuestras manos y a vuestro gusto. Por nuestra parte, sólo desear que disfrutéis. ¡¡Felices Fiestas y Próspero Año Nuevo!!